Trinidad Sour, ricetta e storia del drink con 45 ml di Angostura. Video

le-iris-bg-trinidad-sour-55-1-3d01c460

Siamo onesti: il Trinidad Sour non è ancora un drink molto noto. Ma non c'è da stupirsi. Come il nostro Ve.N.To, è entrato nella codifica Iba per la prima volta solo nel 2020.

trinidad sourOra, diciamolo subito: a leggerla sulla carta, la ricetta del Trinidad Sour lascia in genere tutti sbigottiti almeno per l'abbondante (eufemismo) quantità di Angostura Bitters: ben 45 ml! Il che, concretamente, significa drink cost più alto del solito. "Costa troppo", osservano in molti. E non hanno torto.

trinidad sour

Creato da **Giuseppe Gonzales** a New York nel 2009, il ***Trinidad Sour*** si ispira al *Trinidad Especial* di **Valentino Bolognese,** che nel 2008 si è aggiudicato la medaglia d'oro all'*Angostura European Competition*.

trinidad sour

Nel video (clicca qui), la ricetta secondo la codifica Iba a cura del titolare de Le Iris di Bergamo.

La ricetta

Tecnica:
Shake and Strain
Bicchiere:
Coppetta
Ingredienti:
45 ml Angostura Bitters
15 ml Rye Whiskey
30 ml Orzata
22,5 ml Succo di limone