Trend e novità dal Roma Bar Show; tutto sul New York Sour

maxresdefault-17-9212a2d3

Roma Bar Show: ecco le tendenze della mixology e i nuovi prodotti per il settore. E poi, storia e ricetta del New York Sour, un Whiskey Sour con un float di vino rosso in superficie. Cocktail di fine '800, per anni dimenticato, è tornato in auge grazie ad alcuni mixologist illustri. Uno su tutti: Julie Reiner.

Guarda il video. Clicca qui.

roma bar showSono i temi della puntata di questa settimana di **Mixer Weekly Tv**, il video notiziario di *Mixer Planet* che propone in pochi minuti attualità, approfondimenti su idee innovative ed eventi e un viaggio nel mondo del bere miscelato, tra storia e ricette di drink storici.

Roma Bar ShowIn questa puntata

Le nuove tendenze della mixology: dalla seconda edizione del Roma Bar Show, ecco gli ultimi trend del settore, fra drink low alcol, gin agrumati e mezcal ancestrali.

Roma Bar Show **Nuovi prodotti per i bartender:** il gin la fa ancora da padrone, ma dilagano i pre-batch e cresce l'interesse per whisky e tequila. E i drink diventano più sostenibili.

NEW YORK SOUR **History cocktail:** storia e ricetta del New York Sour, variante del Whiskey Sour con un float di vino rosso in superficie. Dimenticato per decenni e da poco riscoperto grazie a Julie Reiner.

Leggi anche:

Oscar Quagliarini: trash, green e low alcol. I drink del 2022

Whisky italiano, arriva Segretario di Stato di Distillerie Poli

Cocktail tutorial: Eclissi, il twist del New York Sour del Ruah