

## ANGOSTURA AROMATICO

### Note di gusto

#### Essenza

Si dice che non sempre si sa che c'è, ma si sa sempre se manca. E' la "Goccia essenziale" dei Caraibi che, dal 1824, esalta i sapori del mondo. Unico nel suo genere, è un preparato altamente concentrato, ottenuto miscelando erbe aromatiche e spezie naturali. È l'ingrediente predominante nella storia dei ricettari di cocktail. Nel primo che sia mai stato scritto e che risale al 1806, la definizione di cocktail specifica che per essere tale deve contenere l'amaro aromatico Angostura.

#### Esame visivo

Perfettamente trasparente.

#### Esame olfattivo

Bouquet di erbe aromatiche e spezie naturali.

### Note tecniche

#### Storia

Il bitter Angostura è nato come un medicinale. Il Dr JGB Siegert, un medico tedesco, venne in Sud America per dare sostegno a Simon Bolivar nelle sue guerre di indipendenza in questo continente. Qui i soldati morivano a causa di varie malattie, una delle quali doveva avere a che fare con disturbi allo stomaco. Il Dr Siegert ideò una formula di erbe e spezie per alleviare i loro disturbi, creando questo medicinale unico e potente: il bitter Angostura. Anche numerosi soldati britannici passarono dal Venezuela e si innamorarono del prodotto che portarono con sé quando rientrarono in Inghilterra.

#### Zona di Produzione

Trinidad de Tobago - Caraibi

#### Materia Prima

Erbe aromatiche e spezie naturali.

#### Tecnica di produzione

Solo 5 persone al mondo conoscono la ricetta di Angostura, o almeno una sua parte, dal momento che ognuna di loro, in realtà, ne ha memorizzato solo un passaggio. E' loro vietato viaggiare insieme o entrare contemporaneamente nella sala ove avviene la miscelazione degli ingredienti; a seguito della miscelazione degli ingredienti, ognuno dei 5 "eletti" immette la propria parte del preparato nell'impianto di produzione ove le erbe aromatiche e le spezie sono lavate per 24 ore nell'alcol, prima di passare alla fermentazione e all'imbottigliamento.

#### Gradazione

44,7°

#### Formati

cl. 10

cl. 20

### Note di servizio

#### Modalità d'uso

Angostura Bitter ha la straordinaria capacità di sposarsi con cibi e bevande diverse e di metterne in rilievo i caratteri migliori senza mascherarne il sapore intrinseco. Dolce-amara, robusta e speziata, arricchisce una vasta gamma di sapori, sia dolci che salati.

#### Temperatura di servizio

10-12° C

