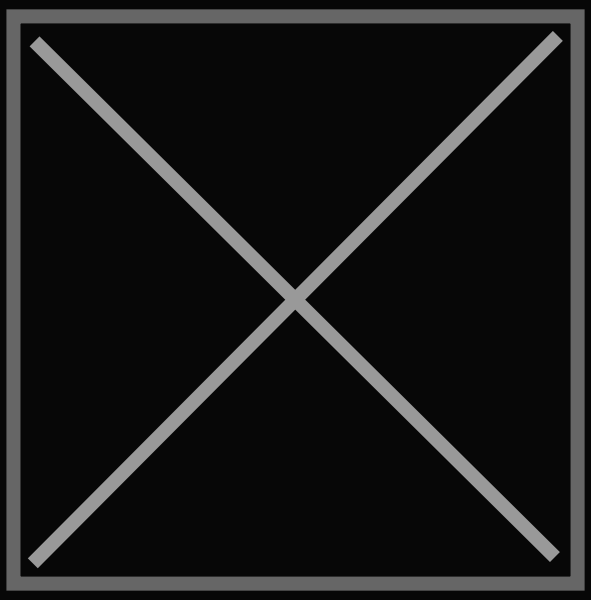
Mixing in Paris: Up & Down by Oscar Quagliarini

mixing-in-paris-2-59d4ec17

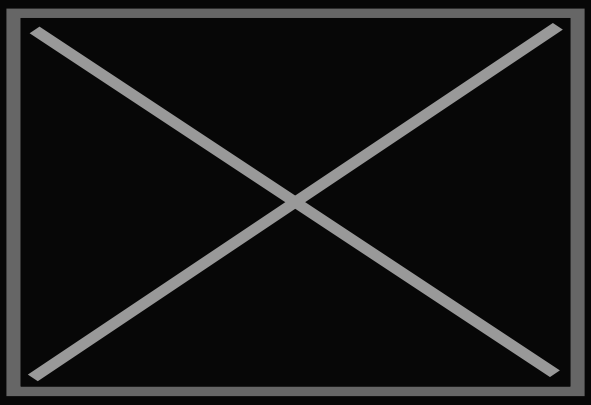
Oscar Quagliarini è il responsabile del lancio di **Herbarium**, bar parigino dell'hotel National Des Arts Et Metiers, appartenente al gruppo di Julien Cohen. Ed è protagonista di una nuova sezione della rubrica Mixing in the world, ovvero: **Mixing in Paris**. Il tema della seconda puntata? Uno sguardo agli spirits: up & down a Parigi. **Clicca qui se ti sei perso la prima puntata di Mixing in Paris**.

Oscar Quagliarini, partiamo dalla vodka.
A Parigi non solo resta stabile il consumo, ma c'è ancora molta ricerca di prodotti premium e di nicchia.

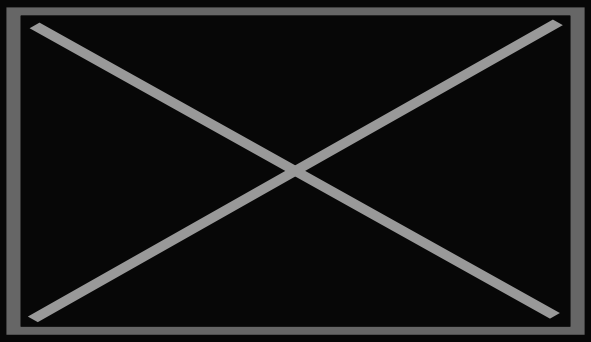


E il gin?
Alla francese, ça va. Diciamolo, non ha preso piede come in Spagna e in Italia. Certo non manca una buona offerta di prodotti, ma a Parigi al gin si preferisce il rum.

A proposito di rum. Va di più liscio o in cocktail?
Il rum è molto richiesto soprattutto come base per drink.



Parliamo di whisky.
Se dici whisky a Parigi, penso subito alla Maison du Whisky. Fondata nel 1956, è una vera e propria istituzione parigina, tramandata di generazione in generazione per la gioia dei veri intenditori. Ed è una meta imprescindibile per barman e appassionati di questo distillato perché si possono studiare e degustare oltre mille marche. A Parigi il whisky piace, sia liscio che come base per i cocktail, non a caso in bottigliera all'Herbarium offriamo una selezione di 70 whisky scozzesi.



Tequila e mezcal, invece?
Si trovano varie bottiglie di buona qualità, ma non sono molto richieste i cocktail con tequila e mezcal, fatta eccezione per i locali specializzati, dove vengono consumate sia come base per i drink, sia per il consumo liscio.

E veniamo alla cachaça.
Super up: a Parigi uno dei cocktail più richiesto è la Caipirinha.

Altri distillati di tendenza?
Vanno moltissimo vermouth e bitter.
Nel campo bitter, Aperol la fa da padrone, trainato dallo Spritz che a Parigi è ancora più consumato

che a Padova.

Davvero?
Purtroppo sì, per come la penso io! Ti dico solo che da Grazie utilizziamo quasi 700 bottiglie all'anno di Aperol.