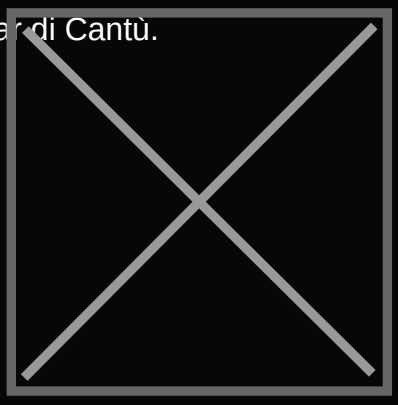
Il vino si fa Cocktail

vino-si-fa-cocktail-04781105

Cocktail e bollicine: Perché il matrimonio funziona? Che bollicine e cocktail siano un connubio virtuoso è indiscutibile. E per vari motivi. In ordine sparso: “Le bolle regalano un tocco di perlage al drink che piace molto al pubblico femminile, abbassano la gradazione alcolica (e quindi oltre a rispondere all’attuale trend di cocktail low alcol, i drink per natura risultano più fruibili anche a chi non è abituato al bere miscelato) e trasmettono una sensazione di allegria (le bollicine, in Italia, sono sinonimo di feste)”, spiega **Lorenzo Stocco**, titolare del Caffecchio Living Bar di Cantù.



[caption id="attachment_144565" align="alignright" width="200"] Massimo D'Addezio[/caption]

OLTRE ALLO CHAMPAGNE E AL PROSECCO: GLI SPUMANTI DEL TERRITORIO

Detto questo e considerato che ormai anche nella mixology la territorialità rappresenta un valore aggiunto, perché non usare nei cocktail degli spumanti regionali, se non proprio a km 0? “Valorizzare nella miscelazione le bollicine locali permette di differenziarsi dalla concorrenza, di attrarre i turisti, di stimolare il desiderio di conoscere storia, geografia e tradizione del territorio e, spesso, anche di tagliare i costi”, osserva **Alessio Miraglia**, barman dell’Art Bar e Bistrot Le Biciclette di Milano, celebre locale a due passi dalle Colonne di San Lorenzo che quest’anno festeggia 20 compleanni. Attenzione, però: “Per creare cocktail di qualità non si può improvvisare: è necessario conoscere davvero bene il vino (e i produttori) e sperimentare più etichette fino a individuare la più adatta per quella eterminata ricetta”, puntualizza **Massimo D’Addezio**, tra i barman più importanti della miscelazione italiana, responsabile del Chorus Café all’interno degli spazi dell’Auditorium Conciliazione a Roma e

protagonista di Spirits su Gambero Rosso Channel.

I VINI FERMI NEL BERE MISCELATO

Il mondo del vino, però, va oltre le bollicine. E se l'utilizzo di vino fermo bianco come ingrediente nei cocktail oggi è in generale poco diffuso, d'altro canto cresce il numero di barman impegnati nella sperimentazione di nuove ricette che li rendono protagonisti. Una ricerca che noi incoraggiamo.



[caption id="attachment_144566" align="alignright" width="200"]

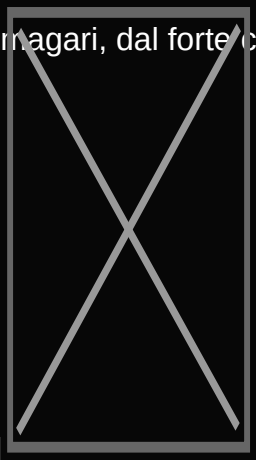
Guglielmo Miriello[/caption]

PERCHÉ USARE IL BIANCO FERMO NEI COCKTAIL

Intanto, perché i vini bianchi italiani possono regalare aromi originali ai vostri drink. "Il vino fermo conferisce ai cocktail sapori e sentori inediti", rimarca **Guglielmo Miriello**, bar manager del Ceresio 7 Pools & Restaurant di Milano che, con il suo team, sta sviluppando una selezione di cocktail a ridotto tenore alcolico a base di vino bianco, frutta fresca macerata, infusi di tè, shrub (preparati di frutta, zucchero e aceto di mele) e sherbet (zucchero e olii essenziali). Ma non basta: conviene dal punto di vista economico. "In Italia una valida bottiglia di vino bianco fermo per la miscelazione si aggira sui 5/6 euro, ovvero molto meno di qualunque distillato. Di conseguenza, usare un bianco fermo come ingrediente permette di ridurre il drink cost e di alzare i margini di guadagno. Senza sottovalutare che essendo i drink con il vino più leggeri, spesso i clienti ne bevono anche due o tre", evidenzia **Flavio Angiolillo**, titolare insieme a **Marco Russo** e soci a Milano del Mag, 1930, Back Door 43, Barba e Iter. Non meno importante: i cocktail con il vino (e questo vale anche per quelli con le bolle) permettono di limitare gli sprechi. "Personalmente, ho iniziato a indagare il connubio tra vini fermi e drink qualche anno fa per non buttare le bottiglie aperte proposte al calice", racconta **Carlo Simbula**, head bartender di The Spirits, cocktail bar in via Piacenza a Milano. Ma quali tipi di vini fermi bianchi usare? Non ci sono regole. "Esclusi i pregiati, più che altro per ragioni di drink cost, con il bianco si può spaziare. Ideali, comunque, sono quei vini profumati come il Traminer", chiarisce Simbula.

COME USARE I VINI BIANCHI

La ricerca è appena iniziata e le opportunità da scoprire ancora tante. Qualche spunto? Un'idea è quella di utilizzarli come ingrediente dopo averli aromatizzati. "Per esempio, se mettiamo in un mixing glass del vino bianco fermo insieme a miele, whisky, delle spezie e un liquore creeremo una sorta di rivisitazione del vermouth", osserva **Flavio Angiolillo**. Che al suo Mag prepara un drink con vino bianco, caffè, amaro di Farmily, scotch whisky e vermouth. Ma i vini fermi bianchi si possono anche sperimentare in purezza come ingredienti per drink originali e, magari, dal forte connotato locale.



[caption id="attachment_144570" align="alignleft" width="126"] Carlo Simbula[/caption]

GLI ERRORI DA EVITARE

1) Improvvisare: è essenziale conoscere la materia prima

2) Spiazzare il cliente: la ricerca è il motore dell'evoluzione, ma deve essere concreta e in linea con i gusti del consumatore

PERCHÉ CREARE DEI COCKTAIL USANDO IL VINO

1) Riducono considerevolmente il drink cost

2) Hanno una bassa gradazione alcolica (e quindi trainano i consumi perché sono come le ciliegie, uno tira l'altro)

3) Sono uno strumento per evitare di sprecare le bottiglie aperte

Wine cocktail: le ricette dei bartender italiani

Lo Spritz occasione di business e strumento di cultura