L'editoriale di Mixer 305: Il vino nei cocktail, quando osare conviene

cover-mixer-305-01-d9103f49

“L’azzardo del mese”, ormai possiamo chiamarlo così, riguarda il vino – anche quello fermo – innalzato al ruolo di protagonista della mixability. Quando ho proposto di affrontare il tema che campeggia sulla nostra copertina le prime reazioni sono state all’insegna del “No, questo non si fa!”. Non mi sono dato per vinto: in un’epoca in cui nei cocktail si usa di tutto, dalle erbe ai fiori, passando per spezie e ogni genere di sostanza legale e commestibile, mi pare normale che i tempi siano maturi per un rilancio nella miscelazione di uno dei più nobili prodotti del Made in Italy. Si tratta certamente di una scelta “fuori dagli schemi” quella di andare oltre i pochi classici a base di spumante, eppure, a sentire i barman che abbiamo intervistato, è possibile osare di più sia con i bianchi che con i rossi. E poi l’uso del vino nei cocktail comporta anche vantaggi pratici non indifferenti: permette una riduzione del costo del drink; offre soluzioni a bassa gradazione alcolica che vanno incontro alle esigenze di chi rifugge dai bicchieri a base di superalcolici; infine, cosa non da poco, si tratta di un sistema intelligente che permette di non sprecare il contenuto delle bottiglie già aperte…

[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="150"] David Migliori[/caption]

L’articolo **"Il vino si fa cocktail"** non si limita alla semplice teoria ma, come d’abitudine, fornisce anche una serie di ricette che saranno di sicura ispirazione per i nostri lettori. In questo mese che, per tradizione, è dedicato al vino fuori casa, non poteva mancare un’inchiesta che racconta le nuove tendenze del settore, a partire da chi ha messo il nettare di Bacco al centro del proprio business,

come **le vinerie e gli wine bar**. Fa piacere scoprire che sono soprattutto i più giovani a puntare sulla qualità e altrettanto che le proposte al calice siano sfruttate come opportunità di conoscere le novità, sperimentare gusti e sapori, migliorare ulteriormente la conoscenza del prodotto. Grande spazio anche su questo numero a quello che succede al di fuori dei confini nazionali.

Riflettori puntati su Londra, località top a livello mondiale sul fronte dei nuovi stili di consumo. Il futuro in scena nella metropoli inglese racconta di format vegani, condivisi e giovani, apprezzati dai millennials e dai loro fratelli minori della generazione z. A proposito di novità, avevamo parlato degli **hamburger vegetali**, quasi identici agli originali non solo nell'aspetto ma anche nel gusto. La nostra giornalista Anna Muzio non si è lasciata scappare l'occasione di provarne uno: il suo giudizio che, vi anticipo, è positivo… Una seconda località che ci racconta come cambia il mondo fuori casa è Copenaghen: **nella capitale danese il tema dominante è quello dell'intimità**, della ricerca dello star bene in compagnia in atmosfere accoglienti.

L'analisi dell'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio descrive un settore, quello dei bar e ristoranti, che ha un elevatissimo turnover di chiusure ed aperture. Le ragioni, si sa, sono molteplici, non ultima un certo grado di improvvisazione che spinge molti a lanciarsi in avventure senza calcolare in anticipo le fatiche e le difficoltà a cui dovrà andare incontro. Ma lo studio evidenzia anche una arretratezza nell'uso della tecnologia da parte dei bar/ristoranti, un campanello d'allarme, segno di una certa fatica a stare al passo coi tempi…

Facile dire caffè ma, più che al singolare, sarebbe meglio parlarne al plurale. La nostra **inchiesta sull'espresso** mostra che le differenze regionali contano moltissimo quando si parla di espresso. Abitudini e retaggi di un antico passato, sono dure a morire (e non è detto che debbano farlo). **Chiudiamo con un giochino**… Quanti lettori conoscono gli ingredienti e le modalità di preparazione di un caffè calabrese, uno padovano, un bicerin torinese, un caffè alla salentina e uno alla valdostana?