La classifica spirits di Alberto D'Agostino

barman-cosmopolita-09-8dce6130

Alberto D’Agostino, barman cosmopolita trapiantato in Australia dove è oggi è barmanager presso il Restaurant Bar Daniel San a Manly (Sidney), ci racconta le tendenza in miscelazione e utilizzo spirits.

WHISKY: UP
Negli ultimi anni questo prodotto ha acquisito sempre più popolarità aumentando la richiesta a tal punto che la clientela ha approfondito la ricerca di nuovi prodotti. Il mercato si è quindi ampliato, arricchendo l’offerta con nuovi brand locali e stranieri. Una grande influenza arriva soprattutto dal Giappone, dove la cultura del whisky è quasi solida come quella Scozzese: il mercato australiano vede nei top 20, whisky d’importazione nipponica.

BIRRA: STABILE
È sempre stata e sempre lo sarà la bevanda più popolare di questo Paese. La ricerca e la richiesta di nuovi prodotti e sapori, ha portato a un incremento esponenziale di Craft Breweries. Il mercato è sostanzialmente diviso tra Macro Brewery Beers e Craft Beers.

VODKA: DOWN
In quasi tutti i locali si trovano sempre e solo i big brand (Smirnoff, Belvedere, Grey Goose). Per quanto concerne il mercato australiano non c’è un gran focus sulla specializzazione di questo prodotto, la richiesta è bassa e la ricerca da parte della clientela non è molto specializzata.

Alberto D'Agostino: una vita da barman cosmopolita

I cocktail di Alberto D'Agostino