La top ten dei cocktail di tendenza nei bar e pub UK

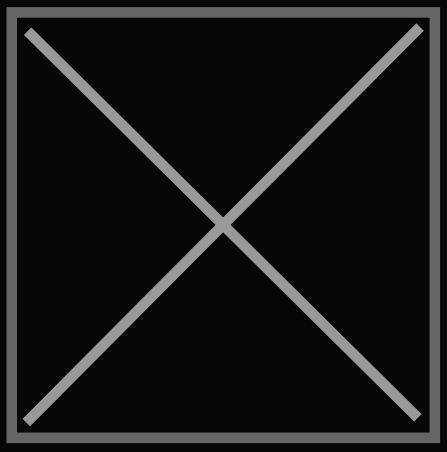
cocktail-3327242-1920-5c61c13b

Una classifica dei più amati nei locali inglesi. Sono soprattutto alcune creazioni a base di rum e vodka a conquistare le posizioni migliori

Ci sono quelli dalla chiara impronta caraibica e alcuni classici di stampo europeo; ci sono creazioni dolcissime e piene di frutta ma anche bicchieri con contenuto dal gusto secco e incolore; ci sono proposte da aperitivo e soluzioni più indicate per una degustazione dopocena. Insomma, c'è di tutto e di più, con grande varietà di scelta, stile e gusti, in una recente classifica sui cocktail di tendenza nel Regno Unito fatta da Funkin Cocktails, un'azienda inglese produttrice di mixer.

A stupire, oltre alla varietà, anche la tipologie di spirits utilizzati: chi si aspettava creazioni a base di whisky o di gin rimarrà deluso. A trionfare sono il rum (presente in almeno 5 dei 10 bicchieri della top ten) e la vodka… Piccola soddisfazione anche per noi italiani: il nostro spritz, benchè come fanalino di coda, riesce ad entrare nella classifica dei preferiti nei locali inglesi…

Scopriamo allora quali sono i cocktail più di tendenza nei bar e pub partendo da un dato molto importante: il mercato di cui parliamo vale oltre 600 milioni di sterline nel 2019 (oltre 7 milioni di euro). Un settore in buona salute che è in ulteriore crescita (+10% anno), con buoni risultati sia dei grandi classici che di novità, variazioni sul tema e nuove creazioni…

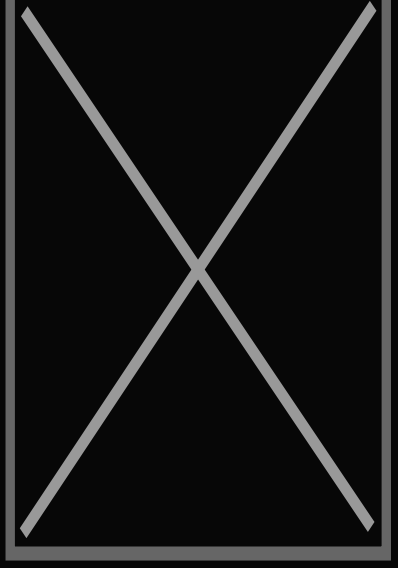


A conquistare il gradino più alto del podio c’è il **Porn Star Martini**. Il favorito dai “sudditi” del Regno Unito del Martini ha solo il nome, ed è un cocktail freddo fatto con vaniglia, vodka aromatizzata, liquore al frutto della passione e succo di lime. È tradizionalmente accompagnato da un bicchiere di prosecco ghiacciato. Il più amato dagli inglesi è una creazione londinese e il successo non è una novità, era già il preferito nel 2018.

In quell’anno aveva infatti scalzato dalla vetta della classifica un “super classico”, il **Mojito**



. Il cocktail di origine cubana, fatto di rum bianco, zucchero di canna, succo di lime, foglie di menta e acqua di seltz porta le sue atmosfere tropicali anche nei freddi pub inglesi (pesa per l’11,7% del totale consumazioni ed è in crescita dell’1%).



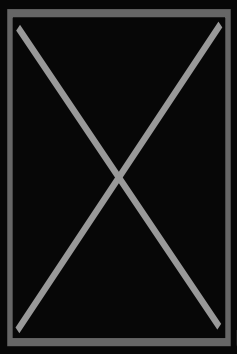
A completare il podio il **Long Island Iced Tea**, in leggera diminuzione (-2,1%) ma poco distante dal secondo posto (con l’11,3%), e prediletto dagli inglesi che amano un mix più alcolico. Si tratta infatti di una creazione degli anni ’30 quando, in pieno proibizionismo, si volle provare un bicchiere con più basi alcoliche possibili (vodka, gin, rum…). Il nome non deve trarre in inganno chi “mastica” poco il campo della mixability: il tè freddo non centra nulla, se non per l’aspetto esteriore e per l’odore che ricorda quello di un tè al limone…



Si torna ad atmosfere “piccanti” e si torna ancora alla vodka al quarto posto, con il **Sex on the Beach** ('8,4%). Un classico di chi pensa che il cocktail sia più saporito e dolce con la presenza di frutta: succo d’arancia, liquore di pesca e cramberry (mirtillo rosso).

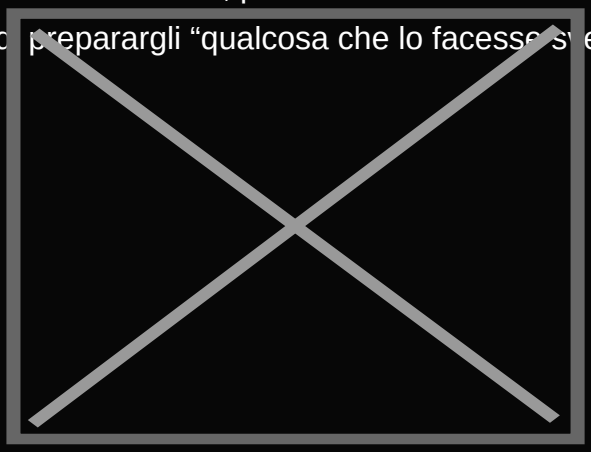


Al quinto posto troviamo il **Daiquiri**, anch’esso di origine cubana, un classico dell’aperitivo. A base di rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero.



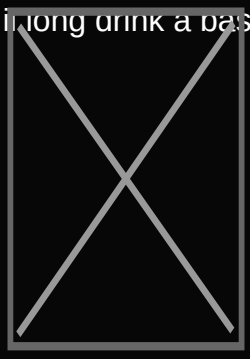
Una botta di energia al sesto posto con la caffeina contenuta nell'**Espresso Martini**.

A base di vodka, pare sia stato inventato da Dick Bradsell al quale un cliente aveva espresso chiesto di preparargli "qualcosa che lo facesse svegliare un po' e che poi gli fottesse il cervello"…



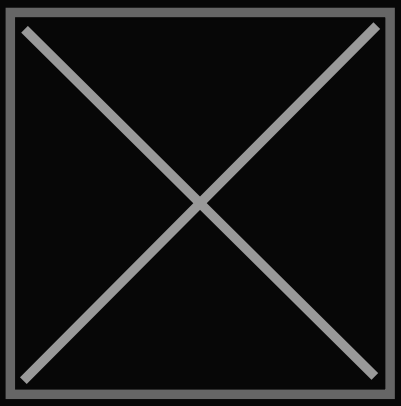
Al settimo posto ecco il **Woo Woo** la cui ricetta è semplice,

servono solo vodka, peach schnapps e succo di cranberry. Come è evidente è molto simile al Sex on the beach che ha invece il succo di arancia ed è una variante di un "grande" classico il Cape Codder, il long drink a base appunto di vodka e succo di mirtillo.



Si torna alle atmosfere caraibiche all'ottava posizione dove troviamo la **Pina Colada**.

Il dolcissimo cocktail a base di rum chiaro, latte di cocco e succo di ananas viene segnalato come quello con i maggiori tassi di crescita e successo.



Le atmosfere restano simili, e il rum è ancora protagonista per uno cocktail da un nome che è tutto un programma, lo **Zombie**. Ne esistono svariate versioni, ma tutte si caratterizzano per la combinazione di diversi stili di rum. Molte le leggende e i misteri sulla sua origine, con poca chiarezza sulla ricetta originale che veniva custodita come preziosa e segreta…



Il nostro amato **Spritz** riesce ad entrare in questa speciale top ten dei cocktail di tendenza solo per il rotto della cuffia, all’ultimo posto ma è comunque segnalato in crescita.