Maid in Cuba vince la Bacardí Legacy Global Cocktail competition

1-vincitore-tom-walker-1-medium-3a11cd9c

2. Vincitore Tom Walker 2 - medium La Bacardi Legacy Global Cocktail Competition è stata vinta dal cocktail di Tom Walker, Maid in Cuba, ispirato allo stile americano del bere miscelato. Nella finale al Petrovsky Palace di Mosca, Tom Walker, che lavora nell'American Bar dell'hotel Savoy di Londra, ha trionfato su 26 originali creazioni di alcuni dei più esperti mixologist del mondo.

Vincere la prestigiosa Bacardi Legacy Global Competition rappresenta l'occasione della vita per un bartender. Il vincitore vedrà il proprio Maid in Cuba (Rum Bacardi Superior, menta fresca, cetriolo e Sweet and Sour, servito con soda e una spruzzata di assenzio) divenire un nuovo "classico", meritevole di unirsi al novero dei cocktail iconici ispirati dal rum Bacardi.

L'azienda lavorerà con Tom Walker nei prossimi anni fornendogli una piattaforma dalla quale servire Maid in Cuba ad alcuni dei più raffinati bar del mondo, in modo da offrire a questo cocktail la possibilità di essere riconosciuto a livello globale. «Maid in Cuba incarna ciò che cerchiamo in un

3. Cocktail vincente Maid in Cuba - medium cocktail - dice David Cordoba, l'ambasciatore globale di Bacardi -. Offrendo un equilibrio tra gusto e semplicità, questo cocktail raggiunge il mix perfetto d'ingredienti autentici che, sono sicuro, durerà nel tempo e farà di questo drink un classico del futuro. Quest'anno la competizione ha toccato livelli mai raggiunti prima, siamo rimasti molto colpiti dal talento dei bartender e dalla qualità dei loro cocktail. Sono stati tutti incredibilmente scrupolosi, ma Tom è un vincitore meritevole».

«Vincere questa competizione rappresenta davvero un traguardo importantissimo, perché ho lavorato a lungo su questo cocktail - dice Walker -. Questa settimana con Bacardi è stata fenomenale ed è un privilegio aver potuto competere con talenti di questa portata. Vincere offre al mio cocktail l'incredibile opportunità di ottenere visibilità globale e, ovviamente, di far crescere la mia carriera come bartender».

La Bacardi Legacy Cocktail Competition è stata ideata nel 2008 per scoprire una nuova generazione di cocktail che durassero nel tempo e diventassero i classici del futuro. Solamente un drink che offrisse un equilibrio perfetto tra i propri ingredienti e un sapore senza tempo (le qualità associate ai classici Bacardi come il Mojito, il Daiquiri e il Cuba Libre) avrebbe potuto diventare un autentico Legacy cocktail. Si è affermata come una delle più illustri gare di bartending del mondo e offre ai partecipanti l'occasione di ottenere fama e prestigio attraverso un drink capace di annoverare il vincitore nella lunga e stabile storia di Bacardi.

Nel dettaglio, quest'anno a Mosca, dal 4 al 10 maggio scorsi, un gruppo di 27 talentuosi bartender, provenienti da tutto il mondo, ha partecipato a un programma di eventi di una settimana, avendo la possibilità di trascorrere tempo con alcune delle leggende del mondo del bartending. Prima che i partecipanti offrissero la propria interpretazione del moderno Bacardi Legacy Cocktail, il brand ha organizzato workshop formativi personalizzati al fine di perfezionare le competenze individuali.

Tra i seguenti 27 finalisti, ecco gli 8 selezionati dai giudici per sfidarsi nell'eccezionale finale:

PAESE FINALISTI COCKTAIL Australia Fred Siggins Empire of Dreams China Carson Xie Original Connection Cyprus Dinos Costantinides Noble Daiquiri Estonia Angelika Larkina Under the Clouds India Manmohan Singh 19th New Zealand Guy Jacobson The Leaf Nose United Arab Emirates Graziella Nieto Catalizador United Kingdom Tom Walker Maid in Cuba

Alcuni dei nomi più influenti del bartending internazionale e del mondo degli spirits hanno costituito la giuria della finale del contest: il Maestro del Ron Bacardi, José Sanchez Gavito; il bartender Joerg Meyer titolare de Le Lion di Amburgo, il bar più famoso al mondo; il rinomato ambasciatore del rum Ian Burrell e il vincitore della Bacardi Legacy Global Competition del 2013, Elizaveta Evdokimova. Quest'anno, per la prima volta, i giudici sono rimasti talmente sorpresi dagli standard dei cocktail e dalle loro presentazioni, da posizionare sul podio altri due drink, ovvero, Empire of Dreams dell'australiano Fred Siggins e Original Connection del cinese Carson Xie.

Commentando il cocktail vincitore, Ian Burrell ha detto: «La qualità dei cocktail di questa sera non è stata seconda a nessuno, ma siamo molto felici di nominare il Maid in Cuba come il migliore della competizione. Questo è un cocktail che incarna il significato del termine classico: ha un fascino leggero e rinfrescante che rientra perfettamente nel novero dei Bacardi Legacy Cocktail. Tom ha creato un drink che presuppone un metodo di preparazione semplice, che può essere riprodotto ovunque nel mondo, ma che permette di assaporare il gusto originale degli ingredienti. Per me, questo è il vero cocktail classico».

La ricetta del cocktail vincitore della Bacardi Legacy Global Cocktail Competition 2014 Maid In Cuba di Tom Walker (UK)

Ingredienti

- 2 parti / 60ml di Rum Bacardi Superior
- 6 foglie di menta
- 3 fettine di cetriolo
- 1,5 parti / 45ml di mix sweet & sour (15 ml di zucchero liquido 2:1, 30 ml di lime fresco, lasciato in infusione per mezza giornata)
- spruzzo di Assenzio
- 1,5 parti / 50ml di soda

Preparazione

Aggiungere il mix sweet & sour in uno shaker insieme alla menta e al cetriolo. Agitare dolcemente e successivamente aggiungere il Rum Bacardi Superior. Aggiungere ghiaccio, agitare energicamente e servire in una coppa precedentemente sciacquata con assenzio. Aggiungere della soda e guarnire con una fettina di cetriolo.