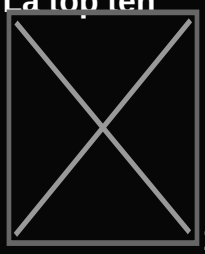
Drinks International, ecco la nuova top ten dei cocktail più richiesti

mixology-chart-7f580216

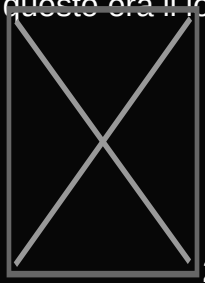
Se il 2020 è stato l'anno della miscelazione tra le mura domestiche imposte dalle tante restrizioni della pandemia, il 2021 ha rappresentato invece un ritorno, seppur parziale, nei bar. La graduatoria annuale stilata da Drinks International offre uno spaccato sul mondo dei cocktail più richiesti nel 2021 appena concluso.

La top ten



1 - Negroni

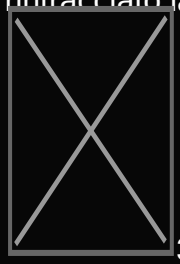
Un classico italiano con un secolo di storia alle spalle. Come dichiarano dall'organizzazione di Drinks International: "Più di un quarto del nostro campione dei migliori bar del mondo ha affermato che questo era il loro classico numero uno e più della metà ha affermato che era tra i primi due servizi".



2 - Old Fashioned

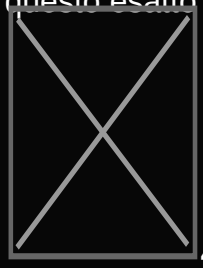
Il segreto del successo dell'Old Fashioned è "Un cubetto di zucchero bagnato con tre gocce di bitter Angostura e una piccola soda, schiacciato, mescolato con un grande cubetto di ghiaccio e due once di

bourbon" per dirla con le parole di uno dei maggiori storici del settore, David Wondrich, che ha rintracciato la ricetta più antica di questo grande classico addirittura nel 1833.



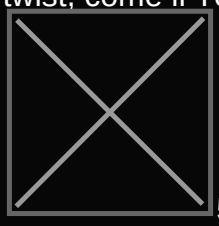
3 - Dry Martini

Amato da Hemingway ed Umberto Eco, il bignami di come prepararlo è semplice: far raffreddare la vostra coppa Martini. Nel frattempo versare il ghiaccio nel mixing-glass, aggiungere gin e vermouth in questo esatto ordine, prendere il colino e filtrare il tutto nella coppa praticamente ghiacciata.



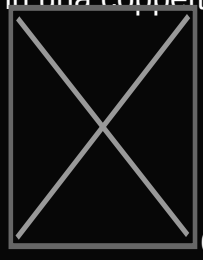
4 - Margarita

È uno dei primi tre grandi classici per il 18% dei locali del nostro campione, ma il più venduto solo nel 5% dei casi. La ricetta classica la conosciamo quasi tutti, ma non si possono ignorare i numerosissimi twist, come il Tommy's Margarita.



5 - Daiquiri

Facile da preparare a casa, al centro di tutto c'è il Rum, rigorosamente bianco (4,5 cl), a cui va aggiunto succo di limone fresco o lime (2 cl) e sciroppo di zucchero (0,5 cl). Il tutto servito ghiacciato in una coppetta da cocktail senza decorazioni.



6 - Aperol Spritz

Uno dei simboli indiscussi dell'aperitivo all'italiano, legato a due marchi della liquoristica del nostro Paese, ma negli ultimi anni sempre più aperto a innovazioni, anche grazie alle sperimentazioni che

molti distillatori stanno facendo su ricette che possano sostituire l'Aperol.



7 - Espresso Martini

Inventato nel 1980 da Dick Bradsell del Freds Club di Londra per un cliente che gli aveva chiesto: "Puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po'?". Il protagonista principale è il caffè, che va a braccetto con la vodka, per questa le scuole di pensiero sono due: mixing a parte o aggiunta a filo con l'espresso già nel bicchiere.



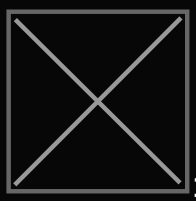
8 - Manhattan

5 parti di Rye Whiskey, 2 di Vermouth rosso e una goccia di Angostura unite nel mixing glass già riempito con cubetti di ghiaccio, una mescolata gentile e poi si versa il tutto in una coppetta da cocktail ghiacciata (la stessa del Martini). Mentre alcuni persistono con l'idea che il dry (con il vermouth secco) e il perfetto (con il vermouth secco e dolce) siano meritevoli, questo non è vero: i Manhattans dovrebbero diventare dolci (cioè con il vermouth dolce). Com'erano al PDT, dove Jim Meehan preparava il suo con whisky di segale, vermouth dolce e due gocce di Angostura, mescolato con ghiaccio, filtrato in una coupé ghiacciata e guarnito con ciliegie sotto il brandy.



9 - Mojito

Il Mojito mantiene una presenza d'acciaio nei cocktail bar. Una delle diatribe più coriacee riguardo la sua preparazione? La menta non va triturata, ma leggermente pestata, solo così potrà rilasciare i suoi olii essenziali senza degenerare in sentori amari e poco gradevoli.

**10 - Whisky Sour**

Composto principalmente da whisky americano e limone è stato pubblicato per la prima volta nel libro di Jerry Thomas "How to Mix Drinks or the Bon Vivant's Companion" del 1862. Non il cocktail più venduto con questa base alcolica, ma decisamente nella top 10 di quasi la metà degli intervistati in tutto il mondo.