Cosa berremo nel '23? Mattia Pastori svela le tendenze della mixology

50-portraitmp-bbb4743-ae914e43

Il panorama della mixology è in continuo fermento tra novità, tendenze e conferme. Mattia Pastori, Mixology Expert e founder di Nonsolococktails, svela quali saranno i principali trend che governeranno il 2023.

L’ascesa dei cocktail low e no alcohol

Bere in **maniera più consapevole** sembra ormai un must, in particolare per le nuove generazioni attente a uno stile di vita salutare e al benessere. La richiesta del cliente si sposta quindi verso cocktail a bassa gradazione o alcohol free, ma **senza rinunciare ad originalità e gusto**.



Questo rappresenta una grande sfida per i bartender, che svilupperanno nuove tecniche e lavoreranno sull’ingredientistica per dare vita a nuove creazioni e restituire dignità a queste proposte sul menu. Tante anche le nuove bevande sviluppate in questa direzione, **prive di alcohol**, ma in grado di replicare gusto e sapori dei distillati, in particolare del gin che continua a guidare il mercato degli spirits. Tra questi **OPPURE**, brand di Spirits Analcolici, che sarà lanciato a gennaio in collaborazione con Nonsolococktails, azienda di consulenza nel beverage fondata dal Mixology Expert Mattia Pastori, che ha curato il nuovo prodotto dalla ricettazione fino alla drink strategy.

Il primo hero drink è l'**Oppure&Tonic** che esalta al massimo il gusto di questo bevanda analcolica: un twist sul gin tonic decorato con rosmarino, già presente tra le botaniche del distillato, e lime, per esaltare le note citriche del drink, conferite da bergamotto e finger lime. L'ultimo dettaglio è il sale, che funge da esaltatore di sapori del cocktail, per dar vita ad un'esperienza ideale sia per l'aperitivo che durante i pasti.

Il grande ritorno dell'aperitivo
Nascono nuovi vermouth, nuovi bitter e nuovi gin profumati, come quello con purissimo distillato di amarena di Fabbri 1905. Tutti ingredienti perfetti per donare **nuova linfa al rito dell'aperitivo nella sua accezione più ampia**, sia diurna che serale.

Nel 2023 questo momento della giornata rivestirà un ruolo centrale, grazie alla sua dimensione conviviale sempre più ricercata dai clienti e anche grazie alla brezza di novità a tema mixology dedicate a questo intramontabile rituale che arriveranno sulle drink list. Questo si traduce in alcune interessanti novità come la rivincita dello spritz, sempre più amato e richiesto dai clienti, che inizierà ad avere una sua bar call ovvero la richiesta di uno specifico marchio di bitter da miscelare con prosecco e soda; il ritorno in auge degli aperitivi nei caffè storici delle città come il Gabrinus a Napoli e il Caffè San Carlo a Torino in imminente riapertura; la riscoperta di classici come l'Ambrogino e il Milano Milano attraverso evoluzioni di mixology contemporanea, capaci di cogliere ispirazioni dal passato con un ritorno alle origini interpretato con lo sguardo di oggi.

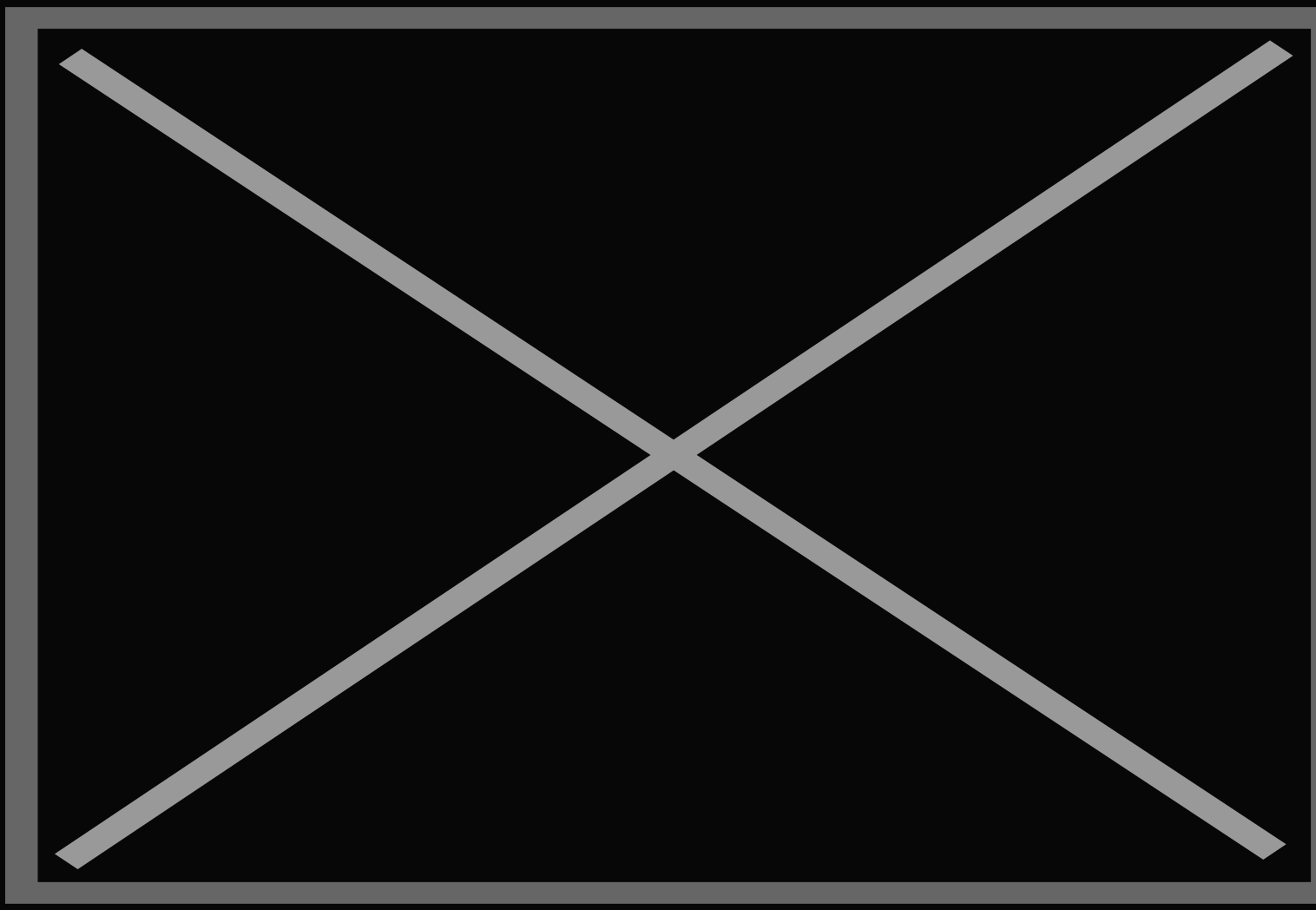
Sarà possibile degustare alcuni di questi twist sui classici dell'aperitivo nell'esclusivo **10_11** (ten eleven), il cocktail bar all'interno del casual dining del nuovo hotel – destinazione Portrait Milano, di **proprietà della Famiglia Ferragamo**. Il bancone del 10_11 è stato affidato alla guida di Andrea Maugeri che – in qualità di Bar Manager, ha dato vita alla drink list, potendo contare sulla preziosa consulenza di Nonsolococktails.

Lo speakeasy del futuro
Moderno, servizio curato, con esperienze da condividere. L'Italia non ha una reale cultura degli speakeasy, bar nati in America nell'epoca del proibizionismo, che sono poi **diventati di tendenza in tutto il mondo** grazie alla capacità di creare un'allure fatta di esclusività, ricercatezza e autenticità della proposta da bere. Sicuramente il format dello speakeasy continuerà ad esistere nel futuro, **ma cambierà i suoi connotati**: sarà più accessibile e guarderà alle esigenze contemporanee, diventando un luogo fatto di sharing table, drink list ridotte e curate, e una grande attenzione al disegno del drink e dell'intera esperienza. **Indirizzi molto caratterizzati da certi temi e ispirazioni**, che guideranno l'intera proposta: dall'allestimento della location, alla creazione della drink list alla tipologia di servizio

e stile dei barman.

Focus su servizio e disegno artistico del cocktail
Un’attenzione sempre più spiccata sarà rivolta al servizio del cocktail e al suo disegno artistico: **decorazione, profumo, scelta degli ingredienti** saranno grandi protagonisti creando una vera lente di ingrandimento sul drink. Questo porterà a diverse modifiche sul servizio in sala, come ad esempio una minore centralità del bancone e quindi dell’osservazione del momento di preparazione del cocktail, che si tradurrà nei casi più estremi in una totale assenza di quello che per anni è stato il palcoscenico dei barman.

I bartender saranno **più focalizzati sul lavoro dietro le quinte** con un’attenzione molto forte sulla fase di preparazione e presentazione del cocktail, che richiederà quindi un maggiore utilizzo dei pre-batch per consentire al mixologist di concentrarsi durante il servizio sul disegno vero e proprio del drink per regalare al cliente un’esperienza unica e sorprendente.



Verticali di Spirits

Gin, Whisky, Tequila, Mezcal. Martini, Gin Tonic, Negroni, Margarita. Non si berrà più solo un cocktail, ma tanti piccoli assaggi tematici. Infatti la passione per un particolare tipo di distillato o cocktail si tradurrà nei cocktail bar in una proposta di vere e proprie verticali dedicate allo spirits o drink preferito. Questo porterà **un'interessante novità rispetto alle classiche modalità di degustazione** di un drink con l'obiettivo di stimolare una sempre maggiore curiosità nell'ospite, accompagnandolo ad approfondire con proposte diverse dal solito la passione per il mondo della miscelazione e degli spirits.

L'esperienza Omakase strizza l'occhio alla mixology

La figura del barman diventerà sempre più simile a quella di una **vera e propria chef star**, in grado di costruire esperienze sartoriali ideate in base a gusti e richieste del cliente al bancone come nel servizio Omakase, termine giapponese che possiamo tradurre in italiano con la frase "mi fido di te e ti lascio fare". Infatti molti bartender hanno **grandi competenze per creare cocktail sul momento e declinarli in base alle preferenze degli ospiti.** Questa renderà la presenza di una drink list obsoleta e aumenterà il rapporto di fiducia ospite - mixologist, che diventerà sempre più complice e condurrà il cliente attraverso nuove esperienze di degustazione uniche e irripetibili.