Aperitivo, è tempo di high-ball

20230726121717pexels-esmihel-muhammad-16444397-3be6df2e

Lungo, rinfrescante e rilassante. È tempo di **high-ball**. Questi long drink che si compongono di un **distillato miscelato con un sodato, aggiunta di ghiaccio e un bicchiere tumbler alto** sono **in cima alle preferenze degli avventori**, soprattutto in coloro che, giunti in un locale, non vogliono smarrirsi nella scelta del drink e dei suoi molteplici ingredienti.
Abbiamo chiesto a cinque bartender d'eccezione di raccontare presente e futuro di questa tipologia di long drink.

SEMPLICITÀ PRIMA DI TUTTO
"Mettiamoci dalla parte di una fetta maggioritaria della clientela, dopo una giornata o settimana impegnativa chi vuole bere un cocktail in compagnia di amici non ha voglia di leggere tutta la drink list, così come ascoltare sermoni o dibattiti sulla miscelazione moderna", mette le cose in chiaro **Dario Baturi**, Head Bartender di Issei Rooftop, terrazza al settimo piano dell'Hotel Radisson Collection Santa Sofia di Milano.
Ecco spiegato perché si punta al sodo, ordinando un drink fresco e leggero, composto da due soli elementi: spirito e soda. *"La bravura dell'oste sta quindi nell'intercettare quella richiesta di semplicità e trasformarla in qualcosa di unico, modellato sulla richiesta dell'avventore, versatile e non per forza low alcol perché l'high-ball può anche avere versione con gradazione alcolica più elevata".*

FENOMENO IN CRESCITA
Un lavoro che spinge a tenere alta l'attenzione da parte di chi lavora dietro al banco sapendo che questi drink, con il trascorrere degli anni, catturano l'attenzione di un pubblico trasversale e in fase di cambiamento. *"Oggi la clientela italiana dei locali è mediamente più conoscitrice del mondo della miscelazione rispetto a quella che l'ha preceduta* – sostiene a sua volta **Alessandro Melis**, Bar Manager della catena fine dining Pandenus.
Tale conoscenza ha coinvolto anche il mondo degli high-ball percepiti per quello che realmente sono: lunghi, sodati e freschi. Ai bartender è sufficiente alzare le antenne e captare questi messaggi. Sono in molti a farlo e non stupisce vedere sorgere molteplici signature di questa tipologia di cocktail.

L'high-ball è un trend che quest'anno subirà a mio parere una forte accelerata, per poi consolidarsi nel 2024".

NON SOLO PRIMAVERA E ESTATE

Tendenza destinata a rafforzarsi indipendentemente del mese dell'anno, **togliendo di dosso** all'high-ball **l'etichetta limitante** che lo considera cocktail per la sola **primavera ed estate**.

"Qui si parla di drink sodati e come tali sono perfetti per ogni momento dell'anno – risponde **Terry Monroe**, nota barlady e titolare di due cocktail bar a Milano, l'**Opera 33** e Oro Scrt Room. *Si ha la (corretta) percezione di bere qualcosa di fresco, corroborante e variegato, considerando l'ampia offerta di toniche & co e di etichette di gin che in Italia si sono affacciate sul mercato.*
Proprio grazie a questa varietà, ***l'high-ball non diventa mainstream nella sua accezione negativa*** *che tende a sminuirlo solo perché di moda e perché bevuto da molti.* ***Né tantomeno è stagionale****, dato che oramai lo si beve tutto l'anno senza nessun tipo di problema. E il discorso vale anche per il pluripremiato Gin Tonic: una ricetta, molteplici anime".*

NUOVI DRINK PER NUOVI DESIDERI

Che la clientela stia cambiando, trainata da una maggiore conoscenza di questioni inerenti a cocktail & co, lo si conferma da più parti evidenziando di pari passo una tendenza a un determinato tipo di bere miscelato. *"Se in generale analizziamo l'attuale utenza di un cocktail bar* – dice a tale proposito **Michael Faccenda**, classe '95, Bar Manager del Nat Cocktail House di Torino –, *il titolare e il bartender devono mettere in conto un cambiamento evolutivo di chi sta di fronte a loro e si appresta a ordinare il drink.*

Oggigiorno, infatti, si sta assistendo a un'avanzata da parte di ***avventori che prediligono consumare un cocktail durante l'aperitivo piuttosto che nel dopo cena****, modificando un'abitudine che si pensava inviolabile, così come aumenta quella categoria di clienti, che personalmente definisco 'sportiva', rappresentata da coloro intenzionati ad* ***assaporare un long drink con basso contenuto alcolico e calorico****. A ciò aggiungo poi il desiderio di dilatare il tempo di permanenza all'interno di un locale, puntando su un consumo in tutto relax e calma, con l'high-ball e le sue caratteristiche che ben si presta a soddisfare questa richiesta".*

La relativa facilità nel preparare un high-ball, di conseguenza permette un servizio più rapido al cliente. *"La possibilità di preparare long drink in maniera veloce è un grosso atout per noi barman* – conferma **Andrea 'Sbaffo' Martinucci**, Bar Manager de **Le Biciclette**, cocktail bar milanese che

proprio quest’anno festeggia i suoi primi 25 anni di attività.
Questa tipologia di long drink attrae clienti giovani, soprattutto racchiusi nella fascia tra i 18 e i 23 anni, donne e uomini allo stesso livello, a dimostrazione che le nuove generazioni sono più attente a consumare light cocktail".

LA BEVANDA DI BROADWAY

Certezze ancora oggi non ce ne sono. Diverse teorie circolano tra gli studiosi. Ma tra queste quella che ottiene più credito fa risalire **l’origine dell’high-ball all’ombra della Grande Mela**. A New York, infatti, nel lontano 1894 il long drink in questione venne realizzato all’interno di un piccolo locale dove l’attore inglese, E.J. Ratcliffe, entrò ordinando un **drink dissetante che prevedesse il mix di scotch con soda e ghiaccio**. Ascoltando la richiesta, il barman americano del locale, Patrick Gavin Duffy, inizialmente rimase stranito dalla richiesta dell’eccentrico cliente, con quel suo modo di parlare albionico, ma decise comunque di assecondarlo. Aprì una bottiglia di distillato di malto scozzese (trovata quasi fortuitamente nel retro bar), aggiunse come indicato della soda e qualche cubetto di ghiaccio. Ladies and gentleman, ecco l’high-ball.
Da allora, come racconta lo stesso Duffy nel suo libro The Official Mixer’s Guide pubblicato nel 1934, questo **drink divenne un must** e, grazie al passaparola, attirò inizialmente nel suo bar molti esponenti di Broadway e, a seguire, semplici cocktail lover di New York, fino a sbarcare poi in Inghilterra ? anche se fu in Giappone che la bevanda raggiunse il più alto gradimento di pubblico.