Nasce Rebis, cocktail bar con distilleria

20240216121426rebis-91faac79

L’idea ha preso graduale consistenza dopo lunghi incontri protratti fino a tardissima notte. Sembrava, all’inizio, tutto così difficile, impervio, burocratico, oneroso, ma in nessun momento la convinzione di dare vita a qualcosa di originale è venuta meno. Proprio quest’ultimo aspetto ha permesso di trasformare le idee in fatti. E così, **dallo scorso 15 gennaio a Carmiano**, piccola località nel leccese, **è stato inaugurato Rebis Cocktail Lab**. Un cocktail bar, ma non solo.

La nuova realtà imprenditoriale **è al tempo stesso una distilleria**, un laboratorio dove studiare materie prime e connubi tra ingredienti per il bere miscelato, nonché un luogo che funge da accademia di formazione professionale per il bartending **e location per accogliere tour con degustazioni, masterclass e tavole rotonde** a tema. Essere **multitasking** dunque. Gli artefici sono un trio composto da **Valeria Greco, Gabriele Caroppo e Danilo De Rinaldis**. I primi due sono produttori di spirits e hanno quindi messo a disposizione la location accogliendo di fatto il locale. Il terzo esponente della compagine è invece un affermato bartender leccese. Insieme hanno dunque radunato forze, investimenti economici, intuizioni imprenditoriali, expertise e tanta volontà di distinguersi sul mercato, creando un locale che si dipana su una **superficie interna di 70 metri quadri**, a cui se ne aggiungono altrettanti nel dehor.

Chiuso a pranzo, essendo il **format sprovvisto di cucina**, il locale apre le porte agli avventori dall’orario di aperitivo fino a tarda sera. La drink list proposta è scalfita da **sei signature** che vogliono trasmettere al palato sensazioni variegate e diverse tra loro, per accontentare le richieste dei clienti. A questi cocktail firmati De Rinaldis, si aggiungono i **classici della miscelazione**.
In generale, prevale l’utilizzo di ingredienti del territorio limitrofo. Il bitter e vermouth, per esempio, provengono rispettivamente da due produttori leccesi. Piccola nota curiosa: nei giorni scorsi il locale ha attirato l’attenzione mediatica per avere ideato **‘We Are Sinners’**, cocktail che omaggia Jannik Sinner alla luce del suo trionfo all’Australian Open, preparato con liquore al caffè che, guarda caso, si chiama **Black Sinner** (**prodotto** dal flair bartender, oggi imprenditore, **Bruno Vanzan**, ndr), miscelato con gin dentro un tumbler contenente un mix ottenuto dalla ‘pestata’ di succo di lime, zenzero e

sciroppo di cocco, e finalizzato con un garnish di black orange dato che l'arancio è il colore del campione altoatesino.

Tornando quindi a Rebis e alla sua proposta di drink, il **legame con la terra di appartenenza** dei tre soci prevede alcuni strappi alla regola, considerando che certi spirits non si possono originare in Italia, come il Bourbon o il Mezcal che quindi sono rappresentati da grandi marche. Insomma, l'offerta è variegata e si allinea all'idea di base di un cocktail bar moderno che sposa ricette personali a classiche. Ma questo nuovo spazio è, come detto, **multifunzionale**.
Oltre al bar, c'è una distilleria con tanto di alambicco posizionato tra una vetrata e il bancone centrale. Il pot-still è acceso e operativo al mattino, mentre nel pomeriggio spegne i motori, i fumi delle botaniche svaniscono, e il liquido distillato viene raccolto in flaconi per essere lavorato prima di essere consumato.

In questa prima fase, Rebis produce gin e anisetta, ma in futuro l'intenzione dei titolari è ampliare il portafoglio con amari, liquori e altri distillati. *"L'alambicco è il fiore all'occhiello del nostro progetto* – afferma **Danilo De Rinaldis**, contattato da Mixerplanet –. *È il primo anello della filiera, la sua presenza cattura l'interesse dei clienti e per questa ragione programmiamo, un paio di volte alla settimana, dei tour che iniziano con la presentazione dell'alambicco in questione, spiegandone il funzionamento e come avviene il processo di distillazione. Dopodiché, la visita prosegue verso il banco dove mostriamo i vari utilizzi degli spirits nella mixability. Per i nostri avventori si tratta di* ***un'esperienza 'immersiva'****, coinvolgendoli 'sul campo' durante un percorso completo che termina con la degustazione di un cocktail.* ***Chi entra nel locale non è semplice spettatore, ma è coinvolto a 360º nel nostro mondo"*****.**

Filiera quindi corta. Dall'alambicco al bicchiere. Da qui dunque il nome del locale. *"Nel processo* ***alchimista****, il Rebis alchemico deriva dal* ***matrimonio*** *tra mercurio e zolfo che insieme vanno a creare la quintessenza* - spiega sempre il mixologist salentino –. *Rappresenta quindi l'unione degli opposti. Nel nostro caso, questo concetto si esplica con le due realtà operative, ossia quella della* ***distilleria e quella del cocktail bar".***