Cocktail bar a Dubai: ecco quelli che vantano le miscelazioni migliori

20240513100730blindtiger-jureursicphotography-84078105

Per noi appassionati, voluttuosi gaudenti, non esistono valide tavole senza altrettanti valenti cocktail bar. Sul recente numero di maggio di Mixer vi abbiamo portato a Dubai, alla scoperta delle diverse forme del “buono” nella città del lusso mondiale. Abbiamo provato alcuni dei migliori ristoranti e incontrato gli chef più in voga del momento. Ma **quali cocktail bar bisogna visitare** per avere anche un assaggio della migliore miscelazione in circolazione? Secondo esperienza empirica, ecco i nostri preferiti.

Il **Mimi Kakushi**, nel Four Seasons Hotel sulla Jumeirah Beach Road, per il suo spazio suggestivo e il viaggio garantito nella Osaka degli anni ‘20. Guidato dal Bar Manager **Manja Stankovic**, il piccolo locale gioiello in stile penisola, è diventato una destinazione per i drink lover più esigenti della città, sin dall’apertura nel 2021.

Ispirandosi all’anima giapponese, Stankovic ha sviluppato una **proposta con ingredienti nipponici di livello ed esperienze non convenzionali** (oserei dire) con i suoi cocktail racchiusi in ghiaccio. Traendo ispirazione dal leggendario "Kikuchi Shigeya", artista ampiamente riconosciuto come il primo a riportare il jazz americano in Giappone, l’attuale menu si chiama **"Kikuchi"** e propone una miscela perfetta di **arte, cultura giapponese e il fascino nostalgico dei dischi in vinile**.

La squadra ha abbinato a ciascuno dei 13 cocktail una diversa canzone creando un’esperienza per i suoi ospiti che potranno scegliere tra i vari dischi su cui i cocktail fanno da copertina. Non stupisce che il Mimi Kakushi abbia già vinto il titolo di “The Best Bar in the Middle East and Africa”.

C’è poi l’osannato **Galaxy Bar** che ha preso il posto di quello che un tempo veniva utilizzato come deposito per un ristorante adiacente, si trova nel cuore del quartiere Centro Finanziario Internazionale di Dubai (DIFC), rinomato per i suoi vivaci ristoranti e la vita notturna.

Creato dalla ristoratrice greco-sudafricana Natasha Sideris nel 2019, con la giovane Bar Manager **Coralie Doillet** al timone di un banco bar prestigioso, **l'aspetto e l'atmosfera si ispirano chiaramente all'eredità greca di Sideris** e al cielo notturno della sua Atene. Se anche l'occhio vuole la sua parte, ci pensa il design delle **morbide sedute in velluto e un bancone in marmo lemuriano** blu scuro con accenti dorati.

Qui Coralie e la sua squadra offrono il nuovo menù denominato "Eyes on the stars" (occhi alle stelle), stampato e anche leggibile tramite un'applicazione in cui **le immagini dei drink sono inserite nelle diverse costellazioni**; per la prima volta il focus si è spostato dai classici tout court verso sapori più vicini alla cucina.

Il **Blind Tiger**, invece, è all'interno del Resort di Jumeirah al Nassem, un **moderno speakeasy asiatico** influenzato dal design proibizionista. In vita da poco più di un anno, ha già richiamato a sé l'interesse della bar industry internazionale e dei tanti che passano da Dubai, con una signature cocktails list formata da nove ricette e una sezione chiamata **Kudamono Daiquiri** che include quattro varianti del Daiquiri.

È un piacere starsene comodi su uno dei divanetti nel centro del salotto godendo delle vibes, dei colori, della live music (dal mercoledì al sabato), del lavoro di una **squadra giovanissima capitanata dall'italiano Francesco D'Arienzo**, Bar Manager qui dal giorno zero, la General Manager **Martina Vergari** e **Kumar Chaulagai** come Head Bartender.

In corso la creazione del nuovo menu, un motivo in più per visitare Dubai o per prolungare uno dei tanti scali aerei che qui si susseguono quotidianamente.

Ling Ling Ultra Lounge

Situato in cima alla corona dell'Atlantis The Royal, tra i resort di intrattenimento più ultra-lusso del mondo, Ling Ling si affaccia sull'ampia Skypool del resort, Cloud 22, con **viste spettacolari sullo scintillante skyline di Dubai e sul Golfo Persico**. All'arrivo gli ospiti vengono accompagnati al 22° e 23° piano tramite **due ascensori privati** e all'arrivo l'accoglienza è affidata a un bouquet di affascinanti ragazze che validano la prenotazione e accompagnano al tavolo.
Un **luogo intimo ed esclusivo** per un'esperienza da dedicare alla vita notturna fino alle prime ore del mattino. Se il piano inferiore accoglie numerose persone che decidono di provare la **cucina izakaya** dove i piatti accompagnano i drink (e non il contrario), è al piano superiore che ci si dedica alla **miscelazione di Christos Panou**.

Progettato dal duo parigino Gilles & Boissier, questo locale si presenta con la sua **estetica vibrante**, giocando con colori, elementi luminosi e naturali come alberi e piante in contrasto con un soffitto interattivo con strisce led. Oltre ai tavoli c'è un **imponente banco bar in marmo** da vivere o da ammirare stando seduti sui comodi divani; la **musica di importanti dj** ovviamente non manca ma soprattutto la scelta da un menu che potrebbe sembrare modaiolo fermandosi all'apparenza del luogo ma che invece ha dell'interessante.
Tutto è ispirato al viaggio compiuto da Madame Ling Ling in lungo e in largo attraverso l'Asia: dal tributo **"Chaweng"** alla Thailandia che miscela lime e piccante salsa sriracha, al **"Kozhikode"** dove il suo viaggio attraverso l'India viene celebrato con un'allettante ricetta a base dello speziato chai tè e melograno, così da vivere un itinerario fatto di scoperte edibili. E poi c'è la **Ultra Lounge Ling Ling**, una sala privata fatta di solo dieci tavoli (**minimum spend 1300 euro**) per godersi la destinazione più calda del fine settimana di Dubai ogni giovedì, venerdì e sabato in maniera particolarmente esclusiva.

Bulgari

L'atmosfera sofisticata di Bulgari si conosce ma nel resort di Dubai ha qualcosa di ancor più speciale. Condividendo lo spazio con il ristorante affidato a **Niko Romito** e con la vista sulla Marina, l'iconico bar ovale Bulgari è **ispirato alla famosa Fontana Della Barcaccia**, a pochi passi dalla boutique romana del brand.
In questo tipico american bar d'hotel la cromatura è lucida e offre un **ambiente socievole e da condividere**, gli ospiti possono gustare i drink creati dalla squadra del bar director **Leonardo Zanini** e vivere il ricco Aperitivo Hour. Durante la stagione più mite potrete usufruire della **terrazza affacciata sullo Yacht Club** e sull'oceano con le luci notturne, aperitivo e tramonto sono i punti forti! "Hospitality before mixology" dice Zanini, ampia scelta di spiriti, soprattutto whisky e tequila rari, due sono i signature principali tra i twist sui classici: **il Provenzale**, un martini che ricorda il sud della Francia a base di vodka, vermouth fatto in casa con erbe di Provenza e anice, finito con spray salato di lavanda e rosmarino, e l'**Americano chinato**, un mix tra lo Sbagliato e l'Americano, mix di Mancino bitter e vermouth, soda homemade al tamarindo e spuma al prosecco.

Focus anche sulla **sostenibilità**, vengono utilizzati i fondi di vino e spumanti per le spume, gli scarti di rosmarino dalla cucina e i fondi di vino rosé per il vermouth. Bulgari è Bulgari.

The Sphere nel One&Only One Za'abeel

All'interno dell'iconico One&Only One Za'abeel, The Sphere at The Link è **tra i locali notturni e lounge bar più esclusivi e scintillanti di Dubai**, una vera e propria mecca per gli amanti dello stile e

della mixology di livello. Un **contemporary cocktail bar e lounge** con design futuristico, dove è possibile gustare cocktail dai classici ai più suggestivi twist, vini, champagne e distillati importanti, assistere a spettacoli di **musica dal vivo e serate degne di nota**.
Posizionato all'interno di The Link, il **ponte sospeso a 100 metri sopra la città**, questo ammaliante bar accoglie dai drink del tramonto alle notti movimentate che durano fino a notte fonda. La squadra è nelle mani di un altro italiano, **Alessandro Schiavi**, assistant manager che ha creato un'**offerta incentrata su lab craft drinks, utilizzo di rotovap, centrifughe da laboratorio, sous vide machine** . Insomma un lavoro di ricerca per cocktail di valore come il Sakura con shochu, green shiso e cherry blossom tea o l'Instant Crush con Michter's Rye Whiskey, avena, verjus, mirtillo e soda.