Drink Kong, in una serata esclusiva il Cointreau secondo Kevin Kos

20240517120956kosindex-ebe9fa98

A prima vista Kevin Kos **sembra un giovane ufficiale austriaco della Vienna primo Novecento**. Alto, biondo, gli occhi chiari coi i baffi arricciati all'insù. Siamo in una saletta riservata del **Drink Kong** di Patrick Pistolesi a Roma, in cui non penetrano gli ultimi raggi del tramonto capitolino. La serata, dedicata al Cointreau (il liquore al gusto arancia viene distribuito in Italia da Molinari), è inaugurata da **Kevin Sueiro**, global brand ambassador del famoso triple sec, che esordisce con un "Far from Sidecar e Margarita" anche se non sarà proprio così.

Il tema è **glocal**: un liquore planetario reinterpretato con ingredienti di filiera corta del territorio, la Slovenia, in cui è nato Kevin Kos. Quindi prepariamoci allo yogurt, al Riesling, al miele, al grano saraceno, alle mele… D'altra parte la Maison sta impegnandosi sullo sviluppo sostenibile, basato su tre capisaldi: **preservare il territorio e la biodiversità**, **incoraggiare a bere in modo responsabile, combattere il cambiamento climatico.**

Kos, nei suoi cocktail ha tenuto presente (e non poteva essere altrimenti) soprattutto il primo punto ovvero raccontare i profumi e i sapori della sua terra, insieme a grandi protagonisti globali come il Gin, il Cointreau, il Cognac e il Tequila. Fin dall'inizio, dai suoi movimenti, sempre molto misurati, dalle sue parole precise e calibrate, abbiamo capito che è **aperto al futuro** (è diventato noto col suo canale "Cocktail Time with Kevin Kos", lanciato in tempi di pandemia, con oltre 150 mila abbonati) ma tiene in gran conto la tradizione. **L'equilibrio tra classicità e innovazione** attraversa tutto quello che ci ha fatto assaggiare.

Il primo, davvero notevole, si chiama **Orange Beegroni**, un gioco verbale in cui protagonisti sono le api, da qualche anno in voga nel mondo dei banconi, e il Negroni. E infatti troviamo tracce di miele fermentato nel vermuth d'idromele, un tocco di cera d'api, Gin Botanist, Cointreau e liquore di Genziana. Un **Negroni reinventato**, esposto sugli zuccheri agrumati e prontamente corretto dal colpo

di timone della genziana. L’effetto è quasi liberty, con volute e curve affumicate, nel segno filologico del Conte Negroni.

Totalmente in Slovenia, nel secondo assaggio che, non a caso, si chiama **Potica Punch**, in omaggio sia al Cointreau, sia al dolce tradizionale sloveno, presente anche nella nostra Venezia Giulia. Sentori di miele e latte si aggiungono al Cointreau e al Remy Martin VSOP. Un **after dinner complesso** adagiato mollemente sul Cognac, servito con una schiacciatina di grano saraceno.

Coffee Meets Orange, che ci viene presentato anche in veste d’opportunissimo after dinner è invece, secondo noi, **un perfetto predinner**. Long drink assai scapigliato, tempera i chinini della Tonic water col Cointreau, sostenuto dal Gin Botanist e dalla caffeina del percolato di caffe. La sfida, peraltro inaugurata da un po’, si situa nel solco dei “caffè chiarificati” o - allargandosi - dei Martini Espresso chiari.

Infine la scommessa sul mito Margarita, rivisitato in chiave slovena. Il **Love Road Margarita** è un cavallo di battaglia di Kos. Molto elaborato, aggiunge alle basi classiche (Tequila e Cointreau), Riesling e Sauvignon lievemente ossidati, corretti con buccia di mele verdi e acido citrico. Lo yogurt viene lavato nel Tequila. Risultato: un Margarita non tropicale, che vira appunto sulla mela e sui vini: il richiamo ai pomi sloveni sta anche nella sapida micromeringa di mele a forma di cuore, che si staglia a mo’ di emblema all’esterno del bicchiere.

Kevin Kos ci tiene a dire che ha vissuto in un piccolo paese della Slovenia e come **la sua ispirazione nasca sia dallo studio, sia dal territorio**. Quando prepara gli ingredienti assaggia tutto separatamente. Spesso di mattina, *«per non essere influenzato dagli aromi e dai sapori»*. Per il resto: **esperienza, conoscenza, sperimentazione e un tocco di fortuna**. Un po’ come i grandi esploratori che sanno da dove partono ma non dove approdano, anche se le terre scoperte da Kevin sono quasi sempre belle e rigogliose.