A Seoul si beve soprattutto Highball

20241206125435seoulindex-039c45b0

Me lo dovevo aspettare: **la moda è deflagrata in Giappone e da lì si è estesa**. Ma siccome le domande semplici spesso sono le migliori, non ho resistito trovandomeli di fronte dall'altra parte del bancone dello **Stravinskij Bar all'Hotel de Russie di Roma**, dove siamo stati accolti da Dario Arienzo, Director of Mixology e Mattia Capezzuoli, Bar Manager dello Stravinskij.

Loro sono **Demie Kim e Jisu Park del Zest di Seoul** che, nel 2024, è **alla nona posizione della 50 World's Best Bar** e secondo nella Asia's Best Bar 2024. **Demie**, il bar manager già **vincitore della tappa coreana di World Class nel 2016** (il più giovane della storia) è alto e robusto, il suo collaboratore (si fa per dire: è uno dei soci fondatori dello Zest) esile, dall'aria giovanissima. Quando continuano sull'Highball, da vecchio bevitore, ci resto male perché mi confessano che il seltz e il ghiaccio lo aggiungono non solo a qualche blended, ma anche ai **Macallan e ai Lagavulin d'annata**, ai bourbon, ai full proof.

Ci resto male e glielo dico. Sbaglio perché non bisogna mai scandalizzarsi, bisogna tenerselo per sé e continuare ad andare avanti per la propria strada. Una strada partita proprio dall'abbandono dei nostri padri che bevevano **scotch and soda** nelle estati alla Capannina di Franceschi, alla Bussola o al Covo di Nord Est. Nel dopoguerra tutto americano (anche se i Vat 69, i Ballantines, gli Haig....erano scozzesi) Dado Ruspoli attraversava la piazzetta di Capri col pappagallo sulla spalla e un tumbler con ghiaccio, seltz, scotch in mano. **La nuova rivelazione del Single Malt**, invece, aborriva cubetti e gas. Certo per andare avanti nell'afa stellata niente di meglio d'un Highball lungo e ghiacciato, ma non con i Malts.

Siccome come tutti bravi barman che sanno darvi sempre ragione con grandi dignità, Damie e Jisu si sono limitati a un largo sorriso, allungandomi con grazia un Caprese, sussurrando *«Non è un Highball»*. Omaggio al nostro Paese, è un **Martini** (base Tanquerai Ten) **ingentilito con un vermouth italiano**, un'ombra di Fino Sherry, citazioni di pomodoro , bergamotto e basilico. Freschissimo e non so perché, ho pensato “inaugurale”, quell' aggettivo che qualche poeta adotta

quando è visitato da una **sensazione nuova capace di aprirgli altri mondi**. Freschissimo, in una serata gelida, tanto da farmelo pensare perfetto, nel suo rimando di echi latini, per l'inizio dell'estate.

L'altra proposta, sempre sul filo di un'artigianalità inventiva, ma misurata è stata l'**Harmony with Natural**, chiaro riferimento a uno stile attento al rispetto tra uomo e natura. Sempre un po' di Fino su base di Casamigos blanco, con l'aggiunta di una cola rettificata dagli zuccheri e guarnita da una pesca selvatica coreana. Il finale è stato un after dinner assai poderoso, chiamato **Soy Caramel**, nato da un incontro tra Johnnie Walker Black e Zacapa 23, arricchito da burro nocciola e una salsa di soya aged. Un after dinner ricchissimo che qualcuno fra i presenti ha bevuto per primo. Quel qualcuno era assai giovane e quando gli ho chiesto perché cominciasse dall'ultimo mi ha risposto: *«Eh...io bevo così»*. Poi dopo il primo sorso: *«Ma forse ha ragione lei».*

La conversazione si è svolta in inglese davanti ai due barman coreani che non hanno fatto una piega.