Sang Real & Spirits. Il vino nei cocktail non è una bestemmia: è un rito

20250603104151shutterstock-2072168741-dac55d41

In quanto *spirits specialist*, mi sono spesso trovata ad approfondire i distillati in tutte le loro declinazioni culturali e sensoriali. Ma sono nata e cresciuta a Montalcino, dove il vino è lingua madre, radice e orizzonte. Il vino — per me — non è mai stato semplicemente un prodotto, ma una presenza costante, un rito quotidiano, un'identità collettiva. E sì, talvolta anche ingombrante.

Per questo ho seguito con particolare coinvolgimento il dibattito sul ruolo del vino nella miscelazione. Non da osservatrice esterna, ma da figlia di una terra dove il vino non si tocca, e allo stesso tempo da professionista che crede nel potere delle contaminazioni intelligenti. Questo articolo nasce dal desiderio di ascoltare, confrontare, e soprattutto superare facili opposizioni.

Una precisazione: in queste pagine si parlerà principalmente di **vini fermi non fortificati**, ovvero quei rossi, bianchi e rosati che più comunemente vengono percepiti come "intoccabili" nella tradizione. Non verranno invece trattati gli spumanti, lo champagne, il prosecco e gli *sparkling wines* in generale, così come non ci soffermeremo sul **vermouth**, già da tempo pienamente legittimato nella mixology. Alcuni vini fortificati — come il **marsala** — verranno invece citati in quanto protagonisti di nuovi scenari contemporanei, capaci di coniugare memoria e innovazione. Il cuore del discorso resta però il vino fermo, che oggi inizia a trovare nuove forme di espressione nel bicchiere. Con rispetto, con tecnica e con visione.

PUO' IL VINO ESSERE MESSO NEI COCKTAIL?

A questa domanda — che sembrerebbe quasi tecnica, da addetti ai lavori — abbiamo assistito con attenzione e sete di senso, durante una delle tavole rotonde più dense di significato dell'intera edizione 2025 Florence Cocktail Week. E no, non si è parlato solo di gusto o di bilanciamento. Ma di identità. Di cultura. Di religione. Di corpo e spirito.

Accanto a noi, ospiti di grande profilo: **Julian Short**, bar manager del Sin+Tax di Johannesburg; il produttore **Enrico Chioccioli Altadonna**; i giornalisti Francesca Noce e Federico Silvio Bellanca. A moderare, **Julian Biondi.** In mezzo ai calici, le parole, le domande, e i drink portati da Short direttamente dal Sudafrica, preparati con vini fermi, ben lontani dalla rassicurante effervescenza del Prosecco. Vini "vivi", ma non per questo necessariamente "naturali" in senso ideologico. Semplicemente protagonisti.

Tutto parte da una scena raccontata da **Paola Mencarelli**, direttrice artistica della FCW, durante un suo viaggio in Sudafrica: chiede a Julian un cocktail con ingredienti locali, e lui (senza esitazione) prende una bottiglia di vino, la versa nel jigger e la utilizza. "È normale", dice. Lo fa ancora una volta nel secondo drink. Nessuna esitazione. Nessun senso di colpa. In Sudafrica, racconta, il vino nei cocktail è naturale.

In Italia, invece, ancora no. Ma perché?

IL SANGUE, IL SOFFIO E LA RESISTENZA CULTURALE

Il vino, da noi, non è una semplice bevanda. È alimento. È sangue. È rito. Nel contesto cattolico, il vino è il **Sang Real — il Sangue Reale, il sangue di Cristo**. Non si beve per sete o diletto: si assume, si condivide, si consacra. Il vino è memoria, corpo, radice, discendenza.

I distillati invece sono altro. Sono *spirits*. Spiriti. Soffio. Elevazione. Evaporazione. Dove il vino ci lega alla terra, gli spirits ci sollevano dal corpo. Sono fuoco, sono alambicco, sono l'angel's share — la parte che evapora e sale in cielo, secondo la romantica visione dei francesi (la part des anges). In fondo, le parole parlano per noi. "Liquore" deriva dal latino liquor, ciò che scorre. "Infusione" è un atto rituale, come la meditazione. "Alambicco" è simbolo alchemico, di trasformazione. "Offerta" è il drink che si serve. "Radici" è ciò da cui si viene, e ciò che il vino porta con sé. Le analogie tra sacro e miscelato non sono invenzione contemporanea: sono parte di un lessico millenario.

Eppure, **l'idea di inserire il vino in un cocktail, in Italia, ancora oggi provoca reazioni viscerali**. È come se si stesse profanando qualcosa. Come se mescolare il vino con gin o rum fosse un affronto alla sua sacralità. È come sbriciolare il pane dell'Eucaristia per fare pangrattato. Eppure, da un punto di vista storico, tecnico e simbolico, le cose sono ben più sfumate.

LA MISCELAZIONE COME TRASFIGURAZIONE

Julian Short ha portato cocktail perfettamente bilanciati, strutturati, vibranti. In uno, il vino pulsava. In un altro, il Sangiovese vinificato in anfora di Chioccioli Altadonna diventava la spina dorsale del drink. Il vino non veniva coperto. Parlava. Era riconoscibile.

Lo stesso Enrico Chioccioli ha affermato chiaramente: "*Il bartender ha la capacità di scomporre gli elementi e ricomporli in un'altra forma. Io, produttore, riconosco il mio vino, ma trasformato. E questo è bellissimo*". La miscelazione non è negazione. È trasfigurazione. È alchimia. È rito laico. È riconoscere nello Spirito (distillato) e nel Sangue (vino) due forme dello stesso mistero.

Se il vino nei cocktail ha già infranto un tabù, i vini dealcolati ne stanno affrontando uno ancora più profondo: la ridefinizione stessa del concetto di vino. Ottenuti attraverso tecniche come la distillazione sottovuoto, l'osmosi inversa o l'evaporazione controllata, questi prodotti conservano l'identità vitivinicola pur riducendo (o eliminando) il contenuto alcolico.

Si tratta di una categoria ancora giovane, che include sia vini completamente dealcolati (sotto lo 0,5% vol) sia parzialmente dealcolati. La loro accoglienza nel mondo tradizionale del vino è controversa, soprattutto per il timore di perdere quella complessità aromatica che da sempre è considerata cifra identitaria. Ma in un momento storico in cui il consumo consapevole e le esigenze salutistiche stanno ridisegnando le abitudini del bere, questa direzione diventa quanto meno interessante.

Nella mixology, i vini dealcolati aprono a nuove prospettive creative, permettendo la costruzione di cocktail a basso o nullo tenore alcolico, ma non per questo meno articolati. La possibilità di offrire alternative sofisticate senza rinunciare alla narrazione di un territorio o di un vitigno risponde esattamente alle richieste di una generazione che vuole scelta, qualità e inclusività. A confermarlo è anche il crescente spazio dedicato a questi prodotti in manifestazioni come Vinitaly 2025, dove i "no & low" hanno avuto finalmente una piattaforma autorevole.

Non si tratta di sostituire il vino così come lo conosciamo, ma di esplorare strade parallele che possano affiancare – e talvolta arricchire – l'esperienza del bere. La logica non è quella della sottrazione, ma della modulazione. E anche questa, in fondo, è una forma di rito.

VINO, ALCHIMIA E TRADIZIONE: COSA CI DICE SODERINI

Già nel XIX secolo, in Toscana, il vino non era affatto intoccabile. Lo dimostra un documento straordinario: il Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare di Giovan Vettorio Soderini. In queste pagine ottocentesche si legge che il vino era quotidianamente sottoposto a chiarificazioni, correzioni, aromatizzazioni, e addirittura destinato a miscele con spezie o liquori per

migliorarne il gusto o la conservabilità. Insomma, una forma primitiva ma avanzata di “miscelazione” contadina.

Nel mondo mediterraneo, del resto, **la distinzione tra vino e spirits è sempre stata labile**. L’acquavite nasce dal vino. Il brandy — letteralmente “bruciato” in olandese — era un metodo dei mercanti per concentrare e trasportare il vino senza rischiarne il deterioramento. Ogni confine, in fondo, è una costruzione culturale. Anche il mulsum romano — vino dolcificato con miele e speziato — era una forma arcaica di cocktail.

UNA LINGUA COMUNE

Tutto ci porta a una domanda: Sang Real e Spirits, non sono due facce della stessa medaglia?

Entrambi nascono da un’idea di trasformazione. Il vino da fermentazione, lo spirit da distillazione. Il primo è sangue, il secondo è soffio. Ma entrambi condividono un lessico che parla di mistero, di essenza, di offerta, di sacralità quotidiana.

Come scriveva Soderini, “il vino non è una materia stabile, ma un corpo vivo che va trattato con intelletto.” A maggior ragione oggi, in un’epoca in cui tutto cambia, tutto si contamina, tutto cerca nuove forme. Miscelare non significa svilire: significa riconoscere valore anche fuori dal tempio.

Abbiamo bisogno di nuovi riti, non di nuovi dogmi. Di nuovi gesti, non di nuove regole. Di cocktail che possano raccontare la nostra complessità, la nostra memoria, le nostre contraddizioni.

Perché alla fine, come è emerso dalla tavola rotonda fiorentina, ciò che serve è una visione. “Non si tratta solo di mettere il vino nei cocktail,” ha detto Federico Silvio Bellanca, “ma di restituirgli una vita nuova, all’interno di un ecosistema che può valorizzarlo.”

Ed è questo il punto più alto del discorso. Non si tratta di sostituire un linguaggio con un altro. **Si tratta di riconoscere che forse, già oggi, stiamo parlando la stessa lingua**.

OLTRE IL SANGUE E LO SPIRITO: IL FUTURO E' ANCHE 0.0

Se il vino nei cocktail ha già infranto un tabù, i **vini dealcolati** ne stanno affrontando uno ancora più profondo: la ridefinizione stessa del concetto di vino. Ottenuti attraverso tecniche come la distillazione sottovuoto, l’osmosi inversa o l’evaporazione controllata, questi prodotti conservano l’identità vitivinicola pur riducendo (o eliminando) il contenuto alcolico. Si tratta di una categoria ancora

giovane, che include sia vini completamente dealcolati (sotto lo 0,5% vol) sia parzialmente dealcolati. La loro accoglienza nel mondo tradizionale del vino è controversa, soprattutto per il timore di perdere quella complessità aromatica che da sempre è considerata cifra identitaria. Ma in un momento storico in cui il consumo consapevole e le esigenze salutistiche stanno ridisegnando le abitudini del bere, questa direzione diventa quanto meno interessante.

Nella mixology, i vini dealcolati aprono a nuove prospettive creative, permettendo la costruzione di cocktail a basso o nullo tenore alcolico, ma non per questo meno articolati. La possibilità di offrire alternative sofisticate senza rinunciare alla narrazione di un territorio o di un vitigno risponde esattamente alle richieste di una generazione che vuole scelta, qualità e inclusività. A confermarlo è anche il crescente spazio dedicato a questi prodotti in manifestazioni come Vinitaly 2025, dove i “no & low” hanno avuto finalmente una piattaforma autorevole. Non si tratta di sostituire il vino così come lo conosciamo, ma di esplorare strade parallele che possano affiancare – e talvolta arricchire – l’esperienza del bere. La logica non è quella della sottrazione, ma della modulazione. E anche questa, in fondo, è una forma di rito.

UNA LINGUA COMUNE

Tutto ci porta a una domanda: **Sang Real e Spirits, non sono due facce della stessa medaglia?** Entrambi nascono da un’idea di trasformazione. Il vino da fermentazione, lo spirit da distillazione. Il primo è sangue, il secondo è soffio. Ma entrambi condividono un lessico che parla di mistero, di essenza, di offerta, di sacralità quotidiana.

Come scriveva Soderini, “*il vino non è una materia stabile, ma un corpo vivo che va trattato con intelletto*”. A maggior ragione oggi, in un’epoca in cui tutto cambia, tutto si contamina, tutto cerca nuove forme. Miscelare non significa svilire: significa riconoscere valore anche fuori dal tempio. Abbiamo bisogno di nuovi riti, non di nuovi dogmi. Di nuovi gesti, non di nuove regole. Di cocktail che possano raccontare la nostra complessità, la nostra memoria, le nostre contraddizioni. Perché alla fine, come è emerso dalla tavola rotonda fiorentina, ciò che serve è una visione. “*Non si tratta solo di mettere il vino nei cocktail*”, ha detto Federico Silvio Bellanca, “*ma di restituirgli una vita nuova, all’interno di un ecosistema che può valorizzarlo*”.

Ed è questo il punto più alto del discorso. Non si tratta di sostituire un linguaggio con un altro.