Nei cocktail bar cresce l’ossessione per la carbonatazione perfetta

La carbonatazione diventa sempre più centrale nella nuova mixology internazionale. The Spirits Business riporta come numerosi cocktail bar stiano investendo in tecniche, attrezzature e studio delle bollicine per migliorare texture, persistenza aromatica e percezione gustativa dei drink. Dai sistemi avanzati per saturare cocktail pre-batched fino alle sperimentazioni su acqua, ghiaccio e livelli di CO?, la ricerca sulla carbonatazione si sta trasformando in uno dei nuovi territori tecnici della mixology contemporanea. La tendenza è interessante perché mostra come il settore continui a cercare differenziazione sensoriale anche in una fase di consumi più cauti. Allo stesso tempo emerge una domanda concreta: quanta di questa complessità viene davvero percepita dal cliente medio? Il rischio è che parte della mixology contemporanea finisca per parlare soprattutto agli addetti ai lavori. Tuttavia, alcune applicazioni potrebbero avere ricadute operative molto utili: drink più stabili, maggiore velocità di servizio e migliore standardizzazione nei locali ad alto volume. Probabilmente il vero valore non sarà la spettacolarizzazione tecnica delle bollicine, ma la capacità di integrare queste soluzioni dentro cocktail comprensibili e sostenibili economicamente.