Casamigos porta il Margarita alla spina nei pub inglesi: nasce la Quarterita

Il cocktail alla spina continua a uscire dai festival e dagli eventi per conquistare il consumo quotidiano. The SpiritsBusiness racconta il lancio delle Quarteritas, l'iniziativa con cui Casamigos, il marchio di tequila di Diageo, porta una versione ridotta del Margarita alla spina in alcuni pub di Londra. Servito in un formato da un quarto di pinta (circa 140 ml), il drink è pensato per inserirsi nelle abitudini di consumo britanniche, mantenendo la velocità di servizio tipica della birra e offrendo un'alternativa ai cocktail preparati espressi. L'operazione merita attenzione perché racconta una trasformazione che va oltre il Tequila. Per anni la mixology ha costruito il proprio valore sulla preparazione artigianale del cocktail; oggi una parte del mercato cerca invece soluzioni capaci di aumentare produttività e marginalità senza rinunciare alla qualità. I cocktail alla spina non sostituiranno il lavoro del bartender nei cocktail bar, ma stanno trovando uno spazio sempre più definito in pub, rooftop, grandi eventi e locali ad alta affluenza. È un'evoluzione che ricorda quanto accaduto anni fa con il caffè specialty: inizialmente guardato con diffidenza, poi progressivamente integrato in modelli diversi di consumo. La vera sfida sarà convincere il cliente che rapidità e qualità non sono necessariamente incompatibili.