Il Japanese Highball conquista il Regno Unito

Dopo anni dominati da cocktail sempre più elaborati, il Japanese Highball sta vivendo una rapida affermazione nel Regno Unito. Come racconta **Drinks International**, un numero crescente di bar sta inserendo in carta questa preparazione essenziale a base di whisky e soda, trasformandola da classico della cultura giapponese a nuova espressione del bere premium. Il successo non dipende dalla complessità della ricetta, ma dalla precisione con cui viene eseguita. Temperatura, qualità del ghiaccio, carbonatazione e tecnica di servizio diventano gli elementi che giustificano il valore percepito del drink. In un momento in cui la mixology sperimenta spettacolarizzazione e storytelling, l'highball propone un approccio quasi opposto: pochi ingredienti, nessun artificio e massima attenzione all'esecuzione. Il fenomeno racconta un cambiamento interessante nei consumi. Sempre più clienti sembrano disposti a pagare non soltanto per l'originalità della ricetta, ma anche per l'eccellenza tecnica applicata a preparazioni apparentemente semplici. È un ritorno ai fondamentali che ricorda quanto accaduto nella cucina d'autore, dove pochi ingredienti obbligano a una precisione assoluta. Più che una moda passeggera, il Japanese Highball potrebbe quindi rappresentare il segnale di una nuova fase della mixology: dopo la corsa alla complessità, il lusso torna a misurarsi nella capacità di rendere straordinario ciò che, sulla carta, sembra semplice.