Cosa resta dei bar che hanno inventato la New York dei cocktail

Sei locali hanno definito la cocktail renaissance newyorkese degli ultimi vent'anni. **Imbibe**, con la firma di Robert Simonson, si chiede cosa li tenga ancora rilevanti oggi che quella rivoluzione è diventata storia: **Angel's Share**, **Attaboy**, **PDT**, **Death & Co**, **Clover Club**, **Employees Only**. Le strade percorse sono diverse tra loro. Angel's Share ha chiuso, riaperto in una nuova sede e passa oggi nelle mani di Erina Yoshida, figlia del fondatore Tony Yoshida. Milk & Honey è diventato Attaboy cambiando registro ma mantenendo lo standard tecnico dei cocktail. Death & Co ha trasformato il proprio nome in un progetto che si estende oltre il locale originale, tra altre città e pubblicazioni. Employees Only, secondo Simonson, è quello che si è mosso meno dal 2004 a oggi. Manca una formula unica per invecchiare bene: alcuni bar evolvono, altri passano la cultura a una nuova generazione, altri diventano marchio. Il settore misura sé stesso soprattutto attraverso aperture e classifiche, ma reggere vent'anni dopo essere stati la novità è probabilmente più difficile che generare attenzione all'apertura.