The World’s 50 Best Bars 2026: Takuma Watanabe vince l’Altos Bartenders’ Bartender Award

2f6cc3fd-ced2-499a-affd-7ddfccd9e32c

In attesa dell'appuntamento del prossimo 7 ottobre, quando a Milano verrà celebrata l'edizione 2026 dei The World’s 50 Best Bars, è tempo di festeggiare il vincitore dell’**Altos Bartenders’ Bartender Award 2026**. Ideato dagli stessi organizzatori della manifestazione principale, si tratta di un premio speciale - l'altro, il Michter’s Art of Hospitality Award, era stato vinto lo scorso mese dall'Alquímico di Cartagena - caratterizzato da un particolare meccanismo di voto: a decidere sono infatti i bartender dei locali presenti nella lista The World’s 50 Best Bars.

Il prestigioso riconoscimento è andato quest'anno **Takuma Watanabe**, co-fondatore del cocktail bar newyorkese Martiny’s, che entra in un albo d'oro che in passato ha annoverato tra gli altri bartender come Uno Jang, Iain McPherson, GN Chan e Jean Trinh.

Quote

Sono davvero grato ai miei colleghi per aver riconosciuto la passione e la dedizione che ho messo in questo settore negli ultimi vent’anni. Continuerò a impegnarmi per essere all’altezza di questo premio e spero di poter essere un bartender capace di dare l’esempio alle nuove generazioni. Il premio arriva a me, ma è anche del mio team, dei miei clienti, dei miei colleghi, dei miei mentori e di tutte le persone che mi hanno sostenuto.

Takuma Watanabe, vincitore dell’Altos Bartenders’ Bartender Award 2026

Per Watanabe, nato a Tokyo, il premio arriva al termine di un percorso iniziato a Manhattan, dove ha cominciato a lavorare a 18 anni come barista, dedicandosi inizialmente alla latte art. Poi a poco a poco l’interesse per la miscelazione grazie al quale incontrò il suo primo maestro **Shinzo Nagumo**. La

partecipazione alle prime competizioni internazionali contribuì a farlo conoscere fuori dal Giappone, prima di trasferirisi all'Angel's Share di New York, dove rimase otto anni fino all'apertura nel 2022 di Martiny's, il suo primo progetto personale.

Ricavato in una ex rimessa per carrozze dell'Ottocento al 121 East 17th Street, nel quartiere di Gramercy, poi utilizzato come studio dallo scultore **Philip Martiny**, distribuito su tre piani, Martiny's porta a New York molti elementi della cultura dei cocktail bar giapponesi senza riprodurli in modo letterale. Nel servizio, nella preparazione dei drink, nella scelta dei bicchieri e nella gestione degli spazi ritorna il principio dell'omotenashi, l'idea giapponese di un'ospitalità attenta ai bisogni dell'ospite prima ancora che vengano espressi. Un successo che nel giro di pochi anni ha portato il locale nel 2025 il locale al numero 75 della classifica dei **The World's 50 Best Bars**, e nel 2026 al numero 23 nella **North America's 50 Best Bars**

Quote

Takuma Watanabe ha avuto un impatto notevole sulla comunità internazionale dei bar, unendo una straordinaria abilità tecnica a un profondo impegno verso l'ospitalità e il mestiere. Attraverso Martiny's e il suo ruolo di riferimento tra i bartender più rispettati di New York, ha ridefinito l'eccellenza nella cultura contemporanea del cocktail, rimanendo allo stesso tempo una figura generosa e influente tra i suoi colleghi. Il fatto che questo premio venga assegnato attraverso il voto dei bartender rende il riconoscimento ancora più significativo e siamo lieti di nominare Takuma Watanabe vincitore dell'Altos Bartenders' Bartender Award 2026.

Emma Sleight, Director of Content and Creative di The 50 Best Bars