Volare Global Cocktail Challenge 2026: Edison Wang vince la finale mondiale ad Asiago

3621d500-76d4-4058-ad03-34fd62cff391

Asiago. Tre minuti per prepararsi, sette per lavorare, quattro cocktail identici da portare alla giuria. La matematica della **Volare Global Cocktail Challenge 2026** era piuttosto semplice. Quella dentro i bicchieri decisamente meno. A Villa Bonomo, sull'Altopiano di Asiago, sono arrivati sette bartender da Cina, Italia, Scozia, Ucraina, Lituania, Lettonia e Svezia per la finale mondiale del contest organizzato da Rossi d'Asiago. Io ero seduta al tavolo della giuria insieme a Esther Medina-Cuesta, Rodolfo Guarnieri e Jonny Gray. Scott Gemmell conduceva la gara e teneva d'occhio il cronometro. Noi soprattutto i bicchieri. Alla fine il verdetto ha portato parecchio lontano da Asiago. **Edison Wang**, bartender e cofondatore del Dram Bistro di Tianjin, in Cina, è il **Global Winner della Volare Global Cocktail Challenge 2026** con Mountain Forest Impression. **Domenico Sorrentino**, del Talea Bistrot di Torvaianica, si è classificato secondo con Volare oltre il confine. Il premio **Best Performer** è andato invece a **Fraser Haig**, del Wild Goose di Aberdeen, con Strawberry Cream.
Per Domenico c'è anche una piccola simmetria che vale la pena ricordare.

Qualche mese fa ero seduta a un altro tavolo della giuria, a Villa Cibum, quando aveva vinto la finale italiana e conquistato il biglietto per Asiago **(leggi qui). ** Allora avevo scritto che alla Global Final avremmo visto chi aveva imparato la lezione. Domenico evidentemente gli appunti li aveva presi: torna a casa con un secondo posto mondiale.

Edison Wang, dalla Cina ad Asiago

Il cocktail che ha portato Edison Wang alla vittoria si chiama **Mountain Forest Impression – Asiago** e già dal nome dichiara dove vuole andare. Volare Sour Apple e Volare Elderflower incontrano Kranebet Botanic Gin, un vermouth Extra Dry homemade agli aghi di pino e Prosecco. Nel commento ufficiale della giuria è descritto come «fresco e raffinato», aromatico e ben bilanciato. Mi interessa

però un altro dato. Il bartender arrivato da più lontano ha tradotto l'Altopiano attraverso mela, fiori, pino e vino, senza fingere un'appartenenza che non aveva. Una buona lezione sul territorio: per raccontarlo bisogna conoscerlo, non necessariamente esserci nati.

Secondo posto per **Sorrentino** e il suo Volare oltre il confine, costruito su Volare Bergamot, Kranebet Botanic Gin, lime, miele e gelsomino e soluzione salina. È lo stesso progetto con cui aveva vinto la finale italiana, arrivato ad Asiago dopo qualche mese in più di lavoro e, questa volta, davanti a una giuria internazionale.

Fraser Haig ha conquistato invece il Best Performer con tre ingredienti sulla carta piuttosto innocui: Volare White Cacao, vodka alla fragola e riso da sushi tostato. Il terzo rende la faccenda meno innocua. Gli otto grammi di riso entrano nella miscelazione e l'amido contribuisce alla texture del drink. Una soluzione tecnica prima ancora che un effetto speciale, distinzione che nelle cocktail competition non è sempre irrilevante.

Dal Prosecco al Sauvignon Blanc: cosa c'era nei sette cocktail

A gara finita, tolti cronometro, presentazioni e storytelling, restano sette ricette. E messe una accanto all'altra raccontano qualcosa del bartending di oggi. Il primo dato che salta agli occhi è il vino, presente in tre cocktail su sette: **Prosecco** nel drink vincitore di Edison Wang, **Sauvignon Blanc** nell'Amortentia di Diana Minha e **vino rosso** nel G.B.R. Giovan Battista Rossi di Oscar Strömberg. Tre vini e soprattutto tre funzioni diverse. Nel primo contribuisce alla struttura di un aperitivo di montagna, nel secondo entra nel profilo aromatico del cocktail, nel terzo viene aggiunto in superficie riprendendo la tecnica del New York Sour. Il vino dietro al banco esiste da parecchio prima che qualcuno decidesse di chiamarlo trend. Più interessante è vedere con quanta naturalezza venga ormai trattato come un ingrediente della miscelazione, capace di lavorare su aromaticità, acidità, gradazione e volume.

Ma le sette ricette mettono sul banco anche r**iso da sushi tostato, anacardi lavorati sous-vide, aghi di pino, sake, Fernet, banana e panna**. A essere interessante è il lavoro che viene chiesto all'ingrediente, più che il suo esotismo. Nel Strawberry Cream di Fraser Haig il riso interviene anche sulla texture; Diana Minha affida agli anacardi tostati una preparazione sous-vide; Edison Wang trasforma gli aghi di pino in un vermouth Extra Dry homemade. Tecniche e ingredienti diversi, ma con una richiesta comune: avere una funzione nel bicchiere, non semplicemente qualcosa da raccontare sul palco.

Anche i **liquori Volare** finiscono così per occupare ruoli molto diversi. Elderflower è la referenza più utilizzata, presente in tre cocktail; Triple Sec e Amaretto compaiono due volte ciascuno, mentre Sour Apple, Bergamot, White Cacao e Green Melon una volta. Lavorano ormai con vino, gin, sake, acidità, sale, amaro e preparazioni homemade, ben oltre il ruolo di componente dolce da aggiungere a una base spiritosa.

È probabilmente il dato tecnico più interessante della finale per un contest costruito proprio intorno alla capacità di lasciare riconoscibile il prodotto senza fargli fare sempre lo stesso mestiere. Ad Asiago il risultato ufficiale dice Edison Wang primo, Domenico Sorrentino secondo e Fraser Haig Best Performer. Le sette ricette, lette insieme, dicono qualcosa in più.

Le ricette

Mountain Forest Impression
Edison Wang, Dram Bistro, Tianjin – Global Winner

20 ml Volare Sour Apple
20 ml Volare Elderflower
30 ml Kranebet Botanic Gin
15 ml vermouth Extra Dry homemade agli aghi di pino
45 ml Prosecco

Garnish: sottobicchiere con texture rocciosa, ispirato alle **formazioni carsiche dell'Altopiano di Asiago**; vernice commestibile nel bordo del bicchiere.

Volare oltre il confine
Domenico Sorrentino, Talea Bistrot, Torvaianica – 2° classificato

40 ml Volare Bergamot
20 ml Kranebet Botanic Gin
15 ml succo fresco di lime
15 ml cordiale homemade al miele e gelsomino
2 dash soluzione salina

Garnish: olio di bergamotto, polline e garnish croccante servito a parte.

Strawberry Cream

Fraser Haig, Wild Goose, Aberdeen – Best Performer

30 ml Volare White Cacao
45 ml vodka alla fragola
8 g riso da sushi tostato

Garnish: fettina di fragola.

Volare Latte

Arnas Staniulis, Cocktail Bar Vanagai, Vilnius

40 ml Volare Triple Sec
30 ml succo di banana
20 ml panna
10 ml Volare Amaretto
1 dash soluzione salina

Garnish: foglia di menta, bitter Angostura e cioccolato.

Amoretti

Diana Minha, Gongu Restaurant, Riga

15 ml Volare Elderflower
15 ml Volare Amaretto
40 ml Sauvignon Blanc
15 ml sciroppo di zucchero agli anacardi tostati preparato sous-vide
2 dash bitter all'arancia

Garnish: sciroppo di anacardi e anacardi tritati.

Moving Castle

Olha Tochka, Hendrick's Bar, Kyiv

30 ml Volare Green Melon
40 ml sake
20 ml Cordial Glory (Umix)
30 ml cordiale ginger-lime
10 ml Fernet

Garnish: menta e melone.

G.B.R. Giovan Battista Rossi
Oscar Strömberg, Werséns, Åre

20 ml Volare Elderflower
20 ml Volare Triple Sec
20 ml London Dry Gin
5 ml vino rosso

Garnish: aroma di scorza d'arancia.