Il design dei cocktail bar non è più solo estetica

Oggi i migliori cocktail bar finiscono sulle riviste di design tanto quanto su quelle di settore**.** **The Spirits Business**, in un pezzo apparso originariamente sul numero di agosto della rivista e ripubblicato online, raccoglie le voci di alcuni tra i locali più fotografati del momento. Moe Aljaff, co-fondatore dello Schmuck di New York, lo riassume così: "La gente si sta rendendo conto che l'atmosfera e il design vendono quanto quello che c'è nel bicchiere". Lo Schmuck è stato progettato per sembrare una casa privata, con tanto di salotto e conversation pit, dagli stessi soci che lo gestiscono. Al Double Chicken Please, sempre a New York, il locale si divide in due ambienti con identità opposte che riflettono i due fondatori, GN Chan e Faye Chen: "I nostri cocktail sono una forma di design, non d'arte", dice Chan. Ad Hong Kong, Artifact punta invece sull'impatto visivo puro, ispirandosi all'architettura delle cisterne d'acqua sotterranee: il bar manager J Frank racconta che il risultato ha attratto "un pubblico diverso, che non si sarebbe necessariamente avvicinato al culto del craft cocktail", pur restando attento a non trasformare quell'estetica in un'ospitalità pretenziosa che tiene fuori le persone. Più cauto l'approccio di Advocatuur, il bar del Rosewood Amsterdam: il direttore Maroš Dzurus ricorda che senza le basi, in primis l'illuminazione, l'estetica da sola non basta. "Il 10% è il cocktail, il resto è quello che si collega alla sensazione di un luogo", dice. È un dettaglio che vale la pena isolare in un pezzo che parla soprattutto di stanze belle da fotografare: la differenza tra un bar che funziona e uno che impressiona solo online passa spesso da elementi tutt'altro che instagrammabili, luci, temperatura, acustica, più che dall'elemento scenico che finisce sui social.