Il Negroni perde l'alcol, non la complessità. La sfida di Tay?r + Elementary

Un Negroni senza gin, vermouth e bitter alcolico può ancora chiamarsi Negroni? Per Monica Berg e Alex Kratena, fondatori del londinese Tay?r + Elementary, la risposta è sì, purché conservi ciò che rende riconoscibile il cocktail: complessità aromatica, equilibrio e piacere della degustazione. Nasce da questa idea Vibes Only Negroni, il primo cocktail analcolico imbottigliato firmato dal duo, presentato da **The Spirits Business**. La ricetta utilizza The Pathfinder, alternativa analcolica agli spirits, Opius Rubedo bitter, salvia e arancia rossa. Una combinazione pensata per ricostruire l'esperienza gustativa del classico italiano senza ricorrere all'alcol. Il prodotto viene venduto direttamente nello shop online di Tay?r + Elementary. La scelta del formato è interessante quanto quella degli ingredienti. Non una bevanda analcolica generica, ma un cocktail già dosato e confezionato in singola porzione, con un'identità dichiaratamente premium. Un prodotto che punta a rendere replicabile l'esperienza di un bar di alta miscelazione anche fuori dal locale, senza richiedere attrezzature o competenze di preparazione. Berg e Kratena insistono su un punto: eliminare l'alcol è soltanto una parte del lavoro. La difficoltà consiste nel preservare il carattere della ricetta, evitando che il risultato venga percepito come una versione impoverita dell'originale. L'ambizione non è offrire un'alternativa di ripiego, ma un cocktail che possa stare accanto alla versione alcolica, mantenendo una propria dignità sensoriale. Il lancio arriva in un momento particolare per Tay?r + Elementary. Il locale di Old Street, inaugurato nel 2019 e classificatosi quinto ai World's 50 Best Bars del 2025, è chiuso da maggio a seguito di un incendio. A luglio i fondatori hanno organizzato una residency temporanea di sei settimane nel seminterrato del Cato di Covent Garden. Nel frattempo, il lavoro sul prodotto continua: prima di Vibes Only Negroni, il duo aveva già collaborato con Everleaf alla realizzazione di una linea di Highball in lattina. Il passaggio dal bancone alla bottiglia non è quindi una novità per Berg e Kratena. Lo è, invece, la decisione di misurarsi con uno dei cocktail più riconoscibili al mondo rinunciando proprio all'ingrediente che ne definisce tradizionalmente la struttura alcolica.