Rona Tribute Collection: il bicchiere secondo Erik Lorincz

7c1aa5c9-be71-4191-ab24-3fada5eeb830

Nel lavoro al banco, il bicchiere non è un semplice contenitore. La forma, la capacità e lo spessore contribuiscono alla presentazione del drink e al modo in cui l'ospite lo tiene in mano e lo percepisce. È da questa attenzione al servizio che nasce la collaborazione tra **Rona a.s.**, storica vetreria slovacca con sede a Lednické Rovne, attiva dal 1892 e specializzata nella produzione di bicchieri in vetro cristallino senza piombo, e **Erik Lorincz**, bartender slovacco che ha vinto il Diageo World Class nel 2010 e ha guidato per otto anni l'American Bar del Savoy di Londra, prima di fondare il **Kwänt Mayfair** sempre nella capitale inglese. «Da bartender, so quale forma e quale dimensione mi servono per un Martini, un sour o un Highball. Rona, invece, sa come realizzare il vetro. Ho potuto dare indicazioni sulle necessità del servizio e loro hanno saputo tradurle molto bene», dice a *Mixerplanet* Lorincz, incontrato al **Castello di Casole D'Elsa (Belmond)** durante la presentazione della *Tribute Collection*, la linea di bicchieri che comprende sette modelli.

Secco, da 90 ml, rilegge la coppa a V per Martini e short drink; **Frigus**, da 195 ml, è il formato più raccolto per i cocktail miscelati. Il **Rock glass**, basso e compatto, ha una capacità di 285 ml ed è adatto ai drink on the rocks e a classici come l'Old Fashioned. Con la stessa capacità, ma una forma più alta e arrotondata, **Sazerac** richiama i cocktail serviti senza ghiaccio. **Cuvée**, da 340 ml, accompagna miscelazioni più articolate; **Highball**, da 345 ml, è pensato per i long drink. **Uva**, il modello più capiente con i suoi 550 ml, si presta a servizi ampi e scenografici; le linee essenziali si ispirano al minimalismo giapponese e al wabi-sabi, lasciando al drink il centro della scena. Su Highball e Rock glass compare una trama astratta ricavata dall'impronta digitale di Erik Lorincz: una firma discreta, integrata nella superficie del vetro. La linea è realizzata in vetro cristallino senza piombo, sottile e trasparente.

Rona dichiara per i propri prodotti una resistenza **fino a 1.000 cicli di lavaggio in lavastoviglie** e un rinforzo nei punti più esposti: caratteristiche che affiancano la leggerezza alle esigenze quotidiane del

lavoro al bar. Anche un bicchiere inadatto, osserva Lorincz, può cambiare la percezione di un cocktail. «Se fosse servito nel bicchiere perfetto, probabilmente farei un video per dire: “Questo drink è incredibile anche grazie al bicchiere”. Il vetro può cambiare parecchio l’esperienza», dice il bartender slovacco con il quale abbiamo scambiato due chiacchiere sul futuro dell'ospitalità.

Da dove nasce il progetto con Rona?

Da tempo cercavo di realizzare una linea di bicchieri. Continuavo a cercare quello perfetto, ma spesso era molto costoso oppure non riuscivo a trovare la forma e la capacità che avevo in mente. Quando RONA mi ha contattato dicendo che voleva sviluppare una collezione insieme, ho pensato: è esattamente quello che cercavo. Io, da bartender, so quale forma e quale dimensione mi servono per un Martini, un sour o un Highball. Rona, invece, sa come realizzare il vetro. Ho potuto dare indicazioni sulle necessità del servizio e loro hanno saputo tradurle molto bene.

Che cosa rende perfetto un bicchiere, oltre alla forma?

Negli anni scorsi molti bicchieri erano diventati troppo grandi: Highball imponenti, coppe Martini sovradimensionate. Ridurne le dimensioni può rendere il servizio più elegante e il drink più leggibile. Il bicchiere non è un dettaglio da scegliere alla fine: è parte del modo in cui il cocktail arriva all’ospite. Parto dal tipo di drink che voglio servire e da lì definisco la capacità. La forma per me è la priorità, ma conta anche lo spessore. Rona riesce a lavorare il vetro in modo molto sottile, ed è una qualità importante quando vuoi servire qualcosa di raro o particolare. Un cocktail speciale va valorizzato anche con un bicchiere sottile. Voglio che il drink si possa assaporare con gli occhi. È come per un vino di qualità: un calice fine contribuisce all’esperienza.

Che effetto può fare un bicchiere inadatto su un buon cocktail?

È una bella domanda. Può succedere che il bicchiere non sia quello giusto e che il drink non si esprima come dovrebbe. Se fosse servito nel bicchiere perfetto, probabilmente farei un video per dire: “Questo cocktail è incredibile anche grazie al bicchiere”. Il vetro può cambiare parecchio l’esperienza.

Dal bicchiere al banco. In Kw?nt, alcuni clienti possono sedersi dietro la postazione di lavoro e osservare il servizio...

Ero curioso di offrire una prospettiva diversa a chi viene al bar. Se andassi in un ristorante o in un cocktail bar, mi piacerebbe sedermi dietro al banco e vedere tutto quello che succede. Ho pensato: perché non farlo? È stata una scelta giusta. Alcuni ospiti arrivano senza aspettarselo e all'inizio pensano: "Dove mi siedo? Che cosa devo fare?". Ma oggi c'è anche chi viene apposta e chiede di sedersi su quella sedia.

L'omakase è un'esperienza che avete già portato al banco. Ti piacerebbe spingerti ancora più in là con un progetto dedicato alla degustazione?

Sì, mi interesserebbe. Ma è difficile far funzionare un bar indipendente di quel tipo: l'affitto può essere alto, mentre la capacità è limitata e anche gli orari di servizio riducono le possibilità di guadagno. Bisogna trovare lo spazio giusto, che funzioni davvero per l'idea. Detto questo, nel 2025 Kw?nt aveva già proposto un percorso omakase in collaborazione con Nikka: cinque piccoli cocktail, abbinamenti gastronomici e un servizio raccolto intorno a un banco da sei posti. L'iniziativa era stata concepita come un'esperienza a tempo. Oggi il locale presenta anche un percorso degustazione di cinque portate.

A proposito di spazio giusto: Kw?nt ha cambiato più di una sede prima di arrivare a Stratton Street, a Mayfair...

Il passaggio da una sede all'altra è un fatto importante nella traiettoria di un locale, è importante trovare lo spazio e il partner giusti. Per esempio, se un hotel ti dicesse: "Abbiamo una piccola sala, trasformala in qualcosa di magico", potresti concentrarti sul progetto senza doverti preoccupare dell'affitto. La collaborazione si baserebbe sull'idea, non sul costo dello spazio. Non voglio aprire un posto per vanità e vederlo chiudere dopo un anno. Se investo in un progetto, voglio che possa durare.

Veniamo alla gestione quotidiana di un locale. Che cosa può cambiare l’AI nel lavoro al bar?

La cosa positiva è che questo settore dipende molto dal fattore umano, quindi l’AI non potrà sostituirlo. Può aiutarci a lavorare meglio e con più efficienza, per esempio con le scorte, la pianificazione e i calcoli. Sono attività che magari non sono le più entusiasmanti, ma che vanno fatte. Se usata bene, la tecnologia può velocizzarle. Non possiamo chiedere a una macchina di assaggiare una carota e di darci una ricetta basata sul suo sapore. L’AI non ha un palato. Non vogliamo che le nuove generazioni arrivino al punto di non sapere che sapore ha una carota perché lavorano soltanto con l’AI.

Cosa consigli ai giovani che iniziano a fare questa professione?

Ai giovani che si affacciano al mestiere consiglia di esplorare, fare esperienze e usare gli strumenti con criterio, senza delegare loro tutto il lavoro. «Il bar si basa su talenti unici, sul cuore, sull’anima, sul gusto, sull’olfatto, sulla visione e sull’ascolto. Sono questi elementi a creare un’esperienza multisensoriale per l’ospite. Ma prima, spegnete il computer e lo smartphone.