La mixability secondo Luca Picchi: dopo il gin, è tempo di whisky

img5423-877d5aa3

Barmanager del Caffè Rivoire 1872 in piazza della Signoria a Firenze, instancabile e appassionato ricercatore, Luca Picchi è il massimo esperto di Negroni al mondo. Non solo per le numerose varianti che ha elaborato, ma anche per il preciso lavoro di documentazione storica che è confluito nel libro “Negroni cocktail. Una leggenda italiana” (Giunti Editore). Stimatissimo dai colleghi, apprezzatissimo dai clienti, è spesso protagonista di seminari, lezioni e drinking show.

Come definiresti il tuo stile di miscelazione?

Vintage ma molto attento al presente e al futuro. La mia mission è la ricerca del piacere assoluto del cliente. Risultato? Creo cocktail attraenti che strizzano l’occhio alle tecniche di miscelazione veloce per limitare al minimo l’attesa, preparati e presentati con cura maniacale per quanto riguarda la scelta di materie prime, strumenti del lavoro – tutti rigorosamente storici, acquistati in mercatini o donatimi da celebri barman del passato –, bicchieri d’epoca e ghiaccio, sempre super cristallino.

img5315**Parliamo di decorazione. Consigli?**

La decorazione è un piccolo messaggio visivo e sensoriale: completa il drink e non deve mai attrarre più del cocktail. Quella che ho creato per accompagnare la ricetta del Negroni Pallido (vedi ricetta nella pagina seguente) è molto ricca perché la foto sarà pubblicata su un libro, in uscita in America, dedicato all’argomento. Detto questo, non sottovalutatela: richiede ricerca, innovazione e creatività. Quella ideale è edibile, contestualizzata alla proposta ed economica. A tal fine sarebbe auspicabile realizzare la guarnizione con materiali di recupero, come per esempio le scorze o la frutta disidratata. Da bandire, invece, le ciliegine rosse industriali trattate con conservanti. Meglio prepararle da soli sotto spirito in sciroppo.

Da cinque anni hai introdotto al Caffè Rivoire 1872 una lista di cocktail analcolici pensata per avvicinare al mondo del bere miscelato teenagers e astemi. Il bilancio?

Ottimo. Il primo anno abbiamo registrato un incremento del 200% sul comparto miscelazione. E oggi, seppur con margini ridotti, continuiamo a crescere. Vi consiglio di seguire il mio esempio! Preciso che parliamo di drink studiati con cura, realizzati con prodotti di alta qualità, mai scontati né piatti al palato. Per esempio, per il mojito analcolico uso uno sciroppo al rhum home made. Come ho fatto? Semplice! Pima ho creato un combo di rhum diversi, poi l'ho scaldato, gli ho dato fuoco e l'ho lasciato bruciare fino a quando la fiamma non si è spenta. A quel punto ho realizzato un double sciroppo miscelando il liquido, ormai totalmente privo di alcol ma con persistenti note di rhum, a uno zucchero scuro a base di zucchero di canna (84%) e di melassa (16%). Per conferire più carattere al drink, infine, uso il Ginger Ale invece della soda.

Uno sguardo alle tendenze in fatto di spirits. Up&down?

Rispetto ai trend in corso negli ultimi quattro anni, nel 2016 non mi aspetto grandi novità. Gin e vermouth, dopo il boom, ormai sono stabili. E nonostante ci sia una maggiore attenzione per il mezcal, in termini di volumi i consumi sono ancora lontani da quelli di gin, rhum, tequila e vodka. Quest'ultima, seppur in calo rispetto a qualche tempo fa, resta comunque ai vertici della classifica grazie al traino di drink ever green come la Vodka Sour e alla recente moda del Moscow Mule.

E il whisky?

È lo spirit che più crescerà nei prossimi anni, lanciato dalla riscoperta dei grandi classici, dal Manhattan al Mint Julep. Ma dire whisky è troppo generico: parliamo di un mondo ricco e complesso quanto quello del vino. Ogni whisky presenta caratteristiche diverse in base alla provenienza, alle materie prime, al tipo di conversione, di fermentazione, di distillazione e di maturazione. Nonché del tipo di acqua, un elemento essenziale per il distillato, che incide in tutte le fasi: dall'irrigazione dei campi d'orzo alla macerazione, dalla fermentazione alla diluizione prima e dopo l'invecchiamento. Bisogna quindi distinguere tra scotch malt (a base di orzo maltato e affumicato con torba), scotch grain (con mais e una piccola percentuale di orzo maltato), irish (con orzo non maltato e orzo maltato non torbato), bourbon (con mais, segale, orzo maltato e non affumicato), american e canadian grain (con mais, segale, orzo non maltato e non affumicato). Senza dimenticare i whisky asiatici, in primis quello giapponese.

A proposito, c'è chi dice che il whisky giapponese sia migliore di quello scozzese, grazie alle purissime acque con cui viene preparato, e che potrebbe rivoluzionare il mercato. Che cosa ne

pensi?

È estremamente gradevole, ma è un prodotto molto caro e quindi destinato a restare di nicchia: tenete conto che per una bottiglia si spendono dai 70-80 euro in su.

Il futuro del bartending italiano?

Sono molto ottimista! La cultura del bere miscelato cresce e si diffonde non solo nelle città, ma anche in provincia. Di recente, per esempio, sono stato invitato a tenere un seminario a Erba (CO). Dieci anni fa sarebbe stato impensabile.

È merito anche della tv e di programmi come Mixologist e Bartendency?

Sicuramente i bartending talent hanno il merito di accendere l'interesse intorno al nostro mondo. Tuttavia, si potrebbe fare di più. Penso, per esempio, a documentari sulla cultura della mixologist e a talent dove i main sponsor non impongano di preparare i drink solo con il loro distillato, ma facciano sistema e lascino più libertà di espressione e creatività ai concorrenti.

Il Negroni: la sua storia e la ricetta di Luca Picchi

Il Twist: origine e ricetta del Negroni Pallido spiegate da Luca Picchi