“Maid In Cuba” vince la Bacardí Legacy Competition

2-vincitore-tom-walker-2-medium-6ae23177

La Bacardí Legacy Global Cocktail Competition è stata vinta dal cocktail di Tom Walker, ‘Maid in Cuba’. Tom, che lavora nell’ American Bar dell’hotel Savoy di Londra, ha creato un cocktail ispirato allo stile americano del bere miscelato. In una sbalorditiva finale al Petrovsky Palace di Mosca, Tom ha trionfato su 26 originali creazioni di alcuni dei più esperti mixologist del mondo.

Vincere la prestigiosa Bacardí Legacy Global Competition rappresenta l’occasione della vita per un bartender. Tom vedrà il proprio ‘Maid in Cuba’ (Rum Bacardí Superior, menta fresca, cetriolo e Sweet and Sour servito con soda ed una spruzzata di assenzio) divenire un nuovo “classico”, meritevole di unirsi al novero dei cocktail iconici ispirati dal rum Bacardí. Bacardí lavorerà con Tom nei prossimi anni fornendogli una piattaforma dalla quale servire ‘Maid in Cuba’ ad alcuni dei più raffinati bar del mondo, in modo da offrire a questo cocktail la possibilità di essere riconosciuto a livello globale.

“Il ‘Maid in Cuba’ incarna ciò che cerchiamo in un cocktail”, dice David Cordoba, l’ambasciatore globale di Bacardí. *“Offrendo un equilibrio tra gusto e semplicità, questo cocktail raggiunge il mix perfetto d’ingredienti autentici che sono sicuro durerà nel tempo e farà di questo drink un classico del futuro. Quest’anno la competizione ha toccato livelli mai raggiunti prima, siamo rimasti molto colpiti dal talento dei bartender e dalla qualità dei loro cocktail. Sono stati tutti incredibilmente scrupolosi, ma Tom è un vincitore meritevole".*

“Vincere questa competizione rappresenta davvero un traguardo importantissimo, perché ho lavorato a lungo su questo cocktail”, dice invece Tom Walker. *“Questa settimana con Bacardí è stata fenomenale ed è un privilegio l’aver potuto competere con talenti di questa portata. Vincere la Bacardí Legacy offre al mio cocktail l’incredibile opportunità di ottenere visibilità globale e, ovviamente, di far crescere la mia carriera come bartender”.*

La Bacardí Legacy Cocktail Competition è stata ideata nel 2008 per scoprire una nuova generazione di cocktail che durassero nel tempo e diventassero i classici del futuro. Solamente un drink che

offrisse un equilibrio perfetto tra i propri ingredienti ed un sapore senza tempo (le qualità associate ai classici Bacardí come l'autentico Bacardí Mojito, l'originale Bacardí Daiquiri ed il solo ed unico Bacardí Cuba Libre) avrebbe potuto diventare un autentico 'Legacy' cocktail. Si è affermata come una delle più illustri gare di bartending del mondo e offre ai partecipanti l'occasione unica nella vita di ottenere fama e prestigio attraverso un drink capace di annoverare il vincitore nella lunga e stabile storia di Bacardí. Il riuscire nella competizione porta con sé' il pregio di essere stati nominati i migliori nel vastissimo campo del bartending, nonché un'eccezionale opportunità di lavorare con l'iconico marchio Bacardí, che s'impegna a promuovere il cocktail prescelto in tutto il mondo.

Quest'anno a Mosca, dal 4 al 10 maggio scorsi, un gruppo di 27 talentuosi bartender, provenienti da tutto il mondo, ha partecipato ad un programma di eventi di una settimana, avendo la possibilità di trascorrere del tempo con alcune delle leggende del mondo del bartending. Prima che i partecipanti offrissero la propria interpretazione del moderno Bacardí Legacy Cocktail, Bacardí ha organizzato workshop formativi personalizzati al fine di perfezionare le competenze individuali.

Alcuni dei nomi più influenti del bartending internazionale e del mondo degli spirits hanno costituito la giuria della finale del contest: il Maestro del Ron Bacardí, José Sanchez Gavito; il bartender Joerg Meyer titolare de 'Le Lion' di Amburgo, il bar più famoso al mondo; il rinomato ambasciatore del rum Ian Burrell ed il vincitore della Bacardí Legacy Global Competition del 2013, Elizaveta Evdokimova. Quest'anno, per la prima volta, i giudici sono rimasti talmente sorpresi dagli standard dei cocktail e dalle loro presentazioni, da posizionare sul podio altri due drink, ovvero, 'Empire of Dreams' dell'australiano Fred Siggins e 'Original Connection' del cinese Carson Xie.

Commentando il cocktail vincitore, Ian Burrell dice: *"La qualità dei cocktail di questa sera non è stata seconda a nessuno, ma siamo molto felici di nominare il 'Maid in Cuba' come il migliore della competizione. Questo è un cocktail che incarna il significato del termine 'classico' (ha un fascino leggero e rinfrescante che rientra perfettamente nel novero dei Bacardí Legacy Cocktail). Tom ha creato un drink che presuppone un metodo di preparazione semplice, che può essere riprodotto ovunque nel mondo, ma che permette di assaporare il gusto originale degli ingredienti. Per me, questo è il vero cocktail classico"*.

Il Cocktail Vincitore della Bacardí Legacy Global Cocktail Competition 2014

"Maid In Cuba" di Tom Walker, UK

Ingredienti

2 parti / 60ml di Rum Bacardí Superior

6 foglie di menta

3 fettine di cetriolo

1,5 parti / 45ml di mix 'sweet & sour' (15 ml di zucchero liquido 2:1, 30 ml di lime fresco, lasciato in infusione per mezza giornata)

spruzzo di Assenzio

1,5 parti / 50ml di soda

Preparazione

Aggiungere il mix “sweet & sour” in uno shaker insieme alla menta ed al cetriolo. Agitare dolcemente e successivamente aggiungere il Rum Bacardi Superior. Aggiungere ghiaccio, agitare energicamente e servire in una coppa precedentemente sciacquata con assenzio. Aggiungere della soda e guarnire con una fettina di cetriolo.

Info su www.bacardilegacy.com/lda