Cocktail Report 2026: i classici resistono, ma cambia il modo in cui si bevono

C’è un dato che attraversa tutto il *Cocktail Report 2026* di Drinks International e che merita di essere letto con attenzione: i grandi classici non si muovono, ma il contesto intorno a loro sì. Il Negroni resta al primo posto per il quinto anno consecutivo, presente nell’86% dei bar analizzati e nella top 3 di oltre la metà del campione. Subito dietro, Margarita e Old Fashioned si scambiano posizione, mentre Dry Martini ed Espresso Martini confermano la loro presenza stabile nella fascia alta della classifica. Il dato però non è solo nella graduatoria: è nella geografia del consumo. Il Negroni è oggi il cocktail più trasversale al mondo, diffuso tra Europa, Asia e America Latina, mentre altri drink mostrano concentrazioni regionali più marcate.

Il punto non è quindi quali cocktail si bevono, ma come vengono scelti e perché continuano a funzionare. Il report è chiaro: le scelte dei consumatori restano fortemente guidate dalle categorie spirit, più che dagli stili. Gin, tequila e whiskey trainano il sistema, e non a caso dominano anche i drink in classifica. Questo sposta l’attenzione dal menu alla struttura dell’offerta. Per un locale significa lavorare meno sull’effetto novità e più sulla costruzione di una proposta coerente: selezione dei distillati, qualità dell’esecuzione, riconoscibilità. I classici funzionano perché sono leggibili, replicabili e adattabili. Ed è proprio questa combinazione a renderli ancora oggi il vero linguaggio comune del bar contemporaneo.

Se c’è un segnale forte che arriva da questo report è che la mixology ha smesso di inseguire se stessa. Dopo anni di sperimentazione, il sistema si sta stabilizzando attorno a un equilibrio più maturo: meno effetto wow, più controllo.