

Nei cocktail bar cresce l'ossessione per la carbonatazione perfetta

La carbonatazione diventa sempre più centrale nella nuova mixology internazionale. [The Spirits Business](#) riporta come numerosi cocktail bar stiano investendo in tecniche, attrezzature e studio delle bollicine per migliorare texture, persistenza aromatica e percezione gustativa dei drink. Dai sistemi avanzati per saturare cocktail pre-batched fino alle sperimentazioni su acqua, ghiaccio e livelli di CO₂, la ricerca sulla carbonatazione si sta trasformando in uno dei nuovi territori tecnici della mixology contemporanea. La tendenza è interessante perché mostra come il settore continui a cercare differenziazione sensoriale anche in una fase di consumi più cauti. Allo stesso tempo emerge una domanda concreta: quanta di questa complessità viene davvero percepita dal cliente medio? Il rischio è che parte della mixology contemporanea finisca per parlare soprattutto agli addetti ai lavori. Tuttavia, alcune applicazioni potrebbero avere ricadute operative molto utili: drink più stabili, maggiore velocità di servizio e migliore standardizzazione nei locali ad alto volume. Probabilmente il vero valore non sarà la spettacolarizzazione tecnica delle bollicine, ma la capacità di integrare queste soluzioni dentro cocktail comprensibili e sostenibili economicamente.