Il minimalismo ha rovinato il bartending. E Danil Nevsky non si tira fuori

Che cosa distingue oggi i migliori cocktail bar del mondo? A giudicare da un esperimento di Danil Nevsky, forse soltanto il bancone. Durante un seminario in Polonia, il bartender ha mostrato a 150 professionisti oltre venti fotografie di drink provenienti da locali di primo piano. Nessuno è riuscito a riconoscerli. Tranne Monica Berg, che ha identificato un bar dall'arredamento, non dal cocktail. Da qui parte la requisitoria pubblicata su **Drinks International** contro un minimalismo che, a forza di togliere, avrebbe cancellato anche le differenze. Nevsky ricostruisce il percorso con ironia feroce. Prima gli eccessi del Nightjar, con guarnizioni tanto spettacolari quanto scomode da bere e da pulire. Poi la reazione minimalista, arrivata come una liberazione e diventata, a sua volta, una moda da imitare. A darle un'uniforme, secondo l'autore, sono stati quattro complici: la collezione di bicchieri Nude di Rémy Savage, gli onnipresenti dischetti di scorza d'agrume, la ricerca ossessiva dell'efficienza e i social media, che moltiplicano all'infinito la stessa estetica. Il risultato? Bicchieri identici, ghiaccio impeccabile, cocktail trasparenti e personalità sempre meno riconoscibili. Ma la critica più tagliente non è rivolta alle guarnizioni. Nevsky se la prende con un modello di servizio nel quale preparare 250 cocktail in un'ora significa, magari, versare 250 porzioni già pronte su un cubo di ghiaccio. Una bella differenza rispetto a shakerare, miscelare o lanciare un drink. E se le tecniche non vengono più praticate, avverte, prima o poi si perdono. Il problema non è neppure il bar funzionale in sé: Dra Land a Taipei, con i suoi cocktail alla spina, ha un'identità precisa e non pretende di offrire altro. Il cortocircuito nasce quando quel modello viene replicato ovunque, persino nei guest shift e nei locali premiati per la loro eccellenza. Nevsky contrappone a questa standardizzazione i bar giapponesi e classici come Boadas, Dry Martini e Satan's Whiskers, dove tecnica e relazione con il cliente restano parte dello spettacolo. E poi arriva l'autocritica: anche lui usa quegli stessi bicchieri, vive sui social e ha contribuito a diffondere ciò che oggi contesta.

È qui che la provocazione diventa più interessante. Non è il minimalismo ad aver tradito il bartending, ma la sua trasformazione da scelta consapevole a scorciatoia replicabile. Nevsky auspica una rivoluzione, ma teme che la generazione che oggi domina la scena faccia troppo rumore per ascoltare chi proverà a cambiare le regole. Una conclusione poco rassicurante per un settore che ama definirsi

creativo.