Vinitaly: vino e mixology, si può fare

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Aprile 2022



Corre sul filo delle tendenze l'edizione 54 di Vinitaly in corso a Veronafiere fino a domani, con l'area Mixology che registra il tutto esaurito e fa da trend setter sull'evoluzione delle abitudini di consumo, dagli aperitivi ai cocktail low o free alcol. E il vino irrompe in maniera sempre più determinante nel mondo nei drink mixati, anche in virtù di una crescente domanda dei giovani verso calici meno alcolici e più facili da bere. L'indagine dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly sul mercato americano, da sempre vero incubatore di tendenze, evidenzia come le nuove generazioni "miscelino" sempre di più il vino con le nuove bevande socializzanti.

Una sorta di spritz o Bellini 4.0, fatto di ready to drink, di nuovi cocktail come il Negroni con il vermouth o il Red splash – a base di tequila, vino rosso, limone, lime e agave –, di

vino aromatizzato alla frutta (come l’Asti al pompelmo rosa) all’esordio qui a Vinitaly. **Un’arte, quella della miscelazione, che sintetizza in sé innovazione e nuove competenze**, con una generazione di giovani bartender ispirata da modelli ed esempi che hanno fatto la storia della disciplina nel corso degli ultimi vent’anni. E sono queste figure, veri e propri chef della miscelazione, che dettano nuove tendenze e costumi del settore, mettendo sempre al primo posto la qualità del prodotto, sia nella rinascita di drink storici che nelle nuove sperimentazioni.

È in tale contesto che viene riscoperta la grappa, tradizionale dopo-pasto dall’identità demodé, che viene svecchiata e rinnovata in ottica di miscelazione. Allo stesso modo, nei cocktail spazio anche a kombucha e saké, una valorizzazione dal sapore cosmopolita che si spinge verso nuove frontiere del gusto. E **l’originalità la fa da padrona anche dal punto di vista visivo**, con i bicchieri che smettono di essere semplici strumenti per diventare parte della composizione e il ghiaccio che assume un ruolo da protagonista reinventandosi in sfere o diamanti.

E come nel mondo del vino, **anche la mixology conosce una crescita delle preparazioni free e low alcol,** con risultati lontani dai classici e noiosi analcolici: la cura e la ricercatezza di questi drink raggiungono quelle dei tradizionali cocktail alcolici, per garantire qualità e raffinatezza a qualsiasi livello di gradazione.