

# Is Gin&Tonic really dead? Testimonianze a confronto sul noto cocktail a base di gin e acqua tonica

scritto da Veronica Zin | 25 Aprile 2024



In un recente episodio del podcast di VinePair, intitolato **"Gin&Tonic is a dead end"** – il Gin Tonic è senza prospettive future – Adam Teeter, Joanna Sciarrino e Zach Geballe hanno condiviso alcune opinioni controverse riguardo al famoso cocktail a base di gin e acqua tonica.

"Il Gin&Tonic è il classico drink che si ordina in un **dive bar** (bar malfamato, ndr) quando si ha voglia di bere un cocktail economico, servito in un bicchiere di plastica e preparato con gin e acqua tonica scadenti" spiega **Joanna Sciarrino**.

**Teeter** aggiunge inoltre che il G&T non è mai stato un cocktail di grande successo in America, “né mai lo sarà perché l’interesse sta diminuendo anche a causa della sua reputazione di **lesser drink** (drink di bassa lega, ndr) per cui un Americano che si rispetti non investirebbe mai in un gin o una tonica di qualità”

**Zach Geballe** sostiene che il “problema” del G&T stia nel **sapore amaro**: “l’acqua tonica è una bevanda ricca di zuccheri e, per questo, i consumatori si aspetterebbero un cocktail dolce quando assaggiano il Gin&Tonic. Ovviamente non è così perché il Gin è uno spirit botanico che, unito all’acqua tonica, esalta i sapori amarognoli, aromatici, leggermente aciduli ed effervescenti”.

Lungo la puntata del podcast di VinePair si è continuato a discutere sulle preferenze di consumo e sui luoghi comuni che ruotano attorno al Gin&Tonic nel mercato statunitense. Si possono riassumere gli interventi di Teeter, Sciarrino e Geballe così: Il Gin&Tonic è un **cocktail di bassa lega**, venduto a **basso prezzo**, in un **bicchiere di plastica** e con **gin e tonica di scarsa qualità**. È il tipico drink che si beve nelle feste di confraternite universitarie e che, invece, non si ordinerebbe mai in locali più esclusivi.

Purtroppo, non esiste una banca dati ufficiale che stabilisca i valori di consumo del Gin&Tonic negli Stati Uniti. Tuttavia, BinWise – sistema integrato di gestione dell’inventario delle bevande per bar e ristoranti che assicura conteggi accurati – ha pubblicato un articolo dal titolo “[The Most Popular Cocktails: Popular Cocktails in the U.S.](#)” in cui vengono elencati i cocktail preferiti tenendo in considerazione diversi elementi.

## I 5 cocktail più famosi a livello

# **nazionale**

Rank	Cocktail
1	Margarita
2	Martini
3	Old Fashioned
4	Mimosa
5	Moscow Mule

## **La lista dei cocktail più popolari per i principali mercati**

Rank	Boston	Chicago	Los Angeles	Miami	New York	Tampa
1	Margarita	Old Fashioned	Margarita	Margarita	Margarita	Margarita
2	Martini	Mimosa	Martini	Mojito	Martini	Martini
3	Espresso Martini	Martini	Old Fashioned	Martini	Old Fashioned	Manhattan
4	Bloody Mary	Moscow Mule	Mojito	Flavored Margarita	Manhattan	Sangria
5	Cosmo	Manhattan	Flavored Mojito	Mojito	Mojito	Cosmo

## **L'elenco dei cocktail preferiti in base all'ora del giorno**

Rank	Morning	Afternoon	Evening	Night
1	Mimosa	Margarita	Margarita	Martini
2	Bloody Mary	Martini	Martini	Long Island Iced Tea
3	Margarita	Mimosa	Old Fashioned	Margarita
4	Bellini	Old Fashioned	Moscow Mule	Old Fashioned

Rank	Morning	Afternoon	Evening	Night
5	Old Fashioned	Bloody Mary	Mojito	Moscow Mule

Nell'analisi fornita da BinWise, effettivamente, non appare il Gin&Tonic in nessuna delle tre fasce prese in esame.

Ma, proprio perché non esistono dati di consumo **ufficiali**, l'unica strategia plausibile che avrebbe potuto dare una visione veramente concreta era chiedere **direttamente** ai consumatori americani.

Le testimonianze raccolte hanno ribaltato la visione di VinePair dando un'opinione completamente diversa e nettamente **a favore** del Gin&Tonic.

## Lori Budd – Exploring the Wine Glass

“Capisco l'origine della reputazione negativa del G&T riportata da Vinepair che risale al gin economico e scadente che un tempo spopolava nel mercato. Tuttavia, oggi ci sono moltissime distillerie artigianali e il livello di qualità del gin è completamente diverso rispetto al passato. Come sempre, se si guarda solo quella piccola parte che ci fa comodo, non si avrà mai la visione completa del mercato. Oggi vengono creati Gin&Tonic estremamente raffinati.

## Jon Bonné – Resy:

“È irrilevante dichiarare che il Gin&Tonic non ha successo in bar e ristoranti di lusso: Bar Vinazo a Brooklyn, Bazaar a Washington, Mercado Little Spain a New York, El Quijote a New York e il Toto a Boston sono tutti locali esclusivi che offrono Gin&Tonic di qualità. Inoltre, è altrettanto inesatto dire che i consumi di G&T stanno diminuendo perché Coqueta, al Ferry Building di San Francisco, offre varie declinazioni di Gin&Tonic dal 2013 e continua a farlo tutt'oggi, quasi un decennio dopo”.

“Sostenere che nessun americano che si rispetti sceglierebbe un gin di qualità per un G&T è una sciocchezza – prosegue

Bonné – perché è sempre stato fatto. Gin e tonica sono da sempre scelti con precisione per creare un Gin&Tonic di qualità”.

### **Neal D. Hulkower – Oregon Wine Industry**

“Sono sempre infastidito da chi si arroga il diritto di parlare per la maggioranza o per tutti. Il Gin&Tonic non è in alcun modo un cocktail di bassa lega. È vero che in passato si usava gin scadente, ma perché dovrebbe essere sbagliato oggi migliorare questo drink usando un gin di alta qualità, acqua tonica artigianale e lime di prima scelta? Gli Stati Uniti sono un paese vasto e diversificato con un’ampia gamma di gusti su tutti i livelli. Criticare qualcuno che vuole elevare il G&T usando ingredienti migliori è il colmo dell’arroganza”

### **Phill Keeling – scrittore, giornalista, editore, blogger**

“Il Gin&Tonic è un cocktail senza fronzoli che permette al gin di esprimersi in tutte le sue sfumature. Proprio la scelta del gin permette di ottenere un drink con profili aromatici diversi nonostante rientrino tutti nella categoria di G&T. L’idea che il Gin&Tonic sia in qualche modo inferiore rispetto ad altri cocktail definiti di «maggiore qualità» è assurdo”.

### **David Sparrow – Vini Passeris**

“Credo che il Gin & Tonic venga spesso svalutato a causa dell’uso di acqua tonica di bassa qualità; ma se il cocktail viene preparato con acqua tonica e gin adeguati, allora è delizioso.

Ritengo che il gin perfetto per questa bevanda sia uno spirit dalla texture ampia, per esempio l’antico *Bombay Dry*. I gin vivacemente aromatici e molto intensi si sposano meno bene con l’acqua tonica”.

## **Paige Comrie – Wine with Paige**

“Sono completamente in disaccordo con quanto dichiarato da VinePair. Il Gin&Tonic è un cocktail classico, ma non è un drink di serie B.

Inoltre, data la neutralità della tonica, è impensabile preparare un G&T con gin di bassa qualità perché il Gin&Tonic, nella sua composizione, permette di esaltare i sapori e gli aromi del gin che, se artigianale e di alta qualità, esalterà l'intero miscelato rendendolo unico”.

Dopo queste testimonianze la risposta alla domanda “Is Gin&Tonic **really** dead?” parrebbe essere: **Definitely not!**