Estate, tra sole e…cocktail

Nel periodo estivo si dedica molto tempo, soprattutto se si è giovani, alla vita di mare tra spiagge e sole, ma anche a gustosi cocktail da bere in compagnia con gli amici. Ma cos'è un cocktail e come è nata l'ultima moda di miscelare alcolici, superalcolici, succhi e frutta, con annesse acrobazie nel versare tutto insieme? Coniato nel 1806 dalla Balance and Columbian Repository, il cocktail è "una bevanda stimolante composta da superalcolici di vario tipo, zucchero, acqua e amari", anche se la sua origine non è ancora ben nota, si registra la prima traccia di questa miscela di aromi e sapori nel 1400, nelle campagne inglesi. Per evitare l'abuso di queste 'opere d'arte', l'International Bartenders Association, l'organizzazione che riunisce i barman di tutto il mondo fondata nel Regno Unito dal 1951, ne ha riconosciuti 77, lista da cui ogni anno se ne aggiungono e se ne tolgono alcuni. Alla base di questi miscelati ci sono, oltre che la sapiente esperienza di chi li prepara, ormai formati in vere e proprie accademie, strumenti e procedimenti che se non ben eseguiti portano al 'guasto' dei cocktail stessi.

Tra i principali utensili per crearli ci sono lo shaker, formato da una sola parte, ed in questo caso si parla dello shaker comunemente chiamato Miami che ha le sembianze di una borraccia di alluminio, oppure lo shaker Boston formato da due parti che vanno ad incastro; entrambi sembrano dei bicchieri all'apparenza, ma uno è di alluminio per poterlo all'occorrenza refrigerare e l'altro è in vetro. Altri strumenti, non meno importanti, sono i dosatori, situati al posto del tappo per far confluire a seconda dell'inclinazione data alla bottiglia più o meno liquido, e poi i miscelatori, adoperati maggiormente nella preparazione di cocktail sofisticati e con maggior numero di ingredienti, per rendere la degustazione bilanciata.

Le bevande maggiormente usate nel preparare questi miscelati

sono succhi di frutta esotici o semplici sciroppi, spumanti o vini frizzanti, gin, vodka, rum, distillati di vario genere guarniti in genere da scorze di frutta, pezzi di erbe aromatiche o cannucce colorate. A seconda del tipo di cocktail e del momento della giornata, cambiano i bicchieri impiegati. Ad esempio se il drink non supera i 6/7 centimetri di liquido si può parlare di un pre-dinner o aperitivo ed in genere è servito in calici, coppe o bicchieri da spumante. Se invece il drink è classificato come amaro o shot, la bevanda viene servita direttamente nel bicchiere e miscelata all'occorrenza con uno stirrer, un bastoncino per mescolare liquidi. Di norma ci sono gli
alcolici e gli analcolici, poi gli shot, bevande simili ai cocktail alcolici,
ma serviti in bicchieri appositi e concentrati nelle quantità, i long drink, il
cocktail da spiaggia colorato, generalmente servito in bicchieri a coppa, dal
gusto frizzante e fresco.

Ma quali sono le tendenze di questa estate? Ormai il cocktail non è solo una bevanda, ma è diventato un soggetto molto fotografato nella calda estate delle riviere italiane e non solo. Oltre ai blogger e influencer che spopolano sui social lanciando tendenze, gaming e viaggi, troviamo i drinkstagrammer, veri e propri ricercatori del cocktail perfetto, artistico e soprattutto ad impatto zero. Questa estate spopolano i cocktail creati con composizioni naturali prive di plastiche: ad esempio gli abbellimenti classici sono stati sostituiti da fiori commestibili, foglie congelate nell'azoto, composizioni di frutta candita e da cannucce di bambù, seppur usa e getta completamente biocompostabili o ancora realizzate con dolciumi o grissini cavi. I drinkstagrammers oltre e prediligere il bio sono affascinati dal cocktail lavorato, miscelato con altri ingredienti insoliti, colorato o immerso in azoto liquido, sotto una campana di vetro fumante o richiamando il vintage, facendoselo

servire in tazze di ceramica o in rame.

Tra le stranezze in fatto
di cocktail di quest’anno, i locali più ‘a la page’ italiani propongono
cocktail alla cannabis e agli umami, tipico fungo giapponese.