I miti da sfatare sul ghiaccio nei cocktail

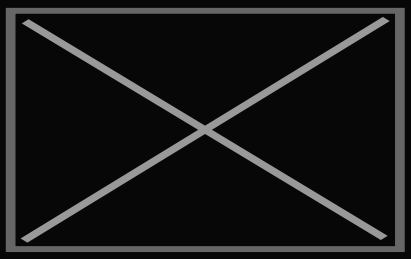
ghiacc-d212fafc

Un cocktail, un bell’aperitivo all’ora di pranzo o a fine giornata in compagnia di amici: cosa c’è di più rilassante, autentico e spontaneo. Un locale alla moda, da provare per la prima volta, o il bancone del cocktail bar a pochi a passi dall’ufficio, in centro, dove il barman ti chiama per nome, ma non manca mai di stupirti per la dimestichezza e la fantasia con cui gestisce le ordinazioni: è perfetto direi. Ma per essere davvero perfetto, anche il cocktail ha le sue regole, come ci spiega Giovanni Ceccarelli, bartender e formatore presso Drink Factory nei corsi di Miscelazione Avanzata e Preparazioni Home Made, e nel suo blog.



Approfondendo l’argomento ci si può rendere conto che sono tanti i miti da sfatare che riguardano la miscelazione dei drink, la giusta temperatura di somministrazione e la quantità di ghiaccio da mettere nel bicchiere. Vediamone subito alcuni.

Sul fatto che il ghiaccio sia un elemento fondamentale nella preparazione dei drink siamo senz’altro tutti d’accordo. Giovanni Ceccarelli nel suo blog lo definisce addirittura il più importante, e non per i motivi che spesso si credono. Il ghiaccio raffredda il drink, lo mantiene alla giusta temperatura e ne modifica il tenore alcoolico, rendendoli più gradevoli.



Ma attenzione, il ghiaccio non raffredda solo perché ha una temperatura decisamente inferiore a quella del liquido nel quale è immerso, bensì perché si scioglie. È essenziale che si arrivi al passaggio tra lo stato solido e quello liquido perché il ghiaccio ‘assorba calore’ dal drink lasciandolo quindi più freddo. Per sciogliersi, il ghiaccio ha bisogno di energia e quindi calore che sottrae all’ambiente che lo circonda, nel nostro caso il liquido contenuto nel bicchiere. Appena tolto dal congelatore il ghiaccio deve passare da una temperatura di –18° a quella di 0° prima di cominciare sciogliersi. In questa fase raffredda, sì, ma non come quando comincia a diluire. Al contrario, in fase scongelamento il ghiaccio a 0° porta un drink shakerato anche a -5 gradi.

La diluizione è un aspetto fondamentale nella preparazione dei drink. Il ghiaccio passa dallo stato solido a quello liquido mescolandosi con la base alcoolica del drink e, oltre a raffreddarlo, ne attenua un po’ la morsa. Attenzione però, questo non significa che così si abbassa la quantità di alcool che assumiamo, ma solo che varia la sua percentuale sulla quantità totale nel nostro drink, e cioè il suo ‘tenore alcoolico’. La percezione può essere diversa e il gusto più gradevole ma la quantità di alcool assunta rimane la stessa.

E veniamo all’aspetto puramente estetico di un drink preparato a regola d’arte, che non è certo meno importante. Un bel bicchiere colmo di ghiaccio tintinnate è sempre gradevole da vedere, ci avete fatto caso? Mentre un bicchiere con solo qualche cubetto che vaga triste ha quell’aria sempre un po’ ‘bevuta’. È legittimo che un cliente chieda poco ghiaccio se proprio non lo gradisce, ma in generale quando si vede il ghiaccio galleggiare sulla superficie il drink non sarà freddo e diluito al punto giusto.

Spesso si sente ripetere che i baristi aggiungono molto ghiaccio ai cocktail per risparmiare sul prodotto che poi ci fanno pagare profumatamente. Non è così: come abbiamo visto i motivi per mettere ghiaccio nei drink in modo abbondante ci sono eccome. A cominciare da quell’effetto diluizione di cui abbiamo parlato che riesce a raffreddare rapidamente il drink e lo rende più gradevole. In ogni caso un barman che sa il fatto suo, non cambia la quantità di prodotto alcoolico miscelato anche in presenza di molto ghiaccio.

Un errore di interpretazione, però, spesso lo commettono anche gli stessi baristi che mettono molto ghiaccio nei drink credendo così di ritardarne la diluizione: alcuni lo chiamano effetto iceberg. In realtà dovrebbero sapere che la velocità di raffreddamento e quindi di diluizione dipende dalla superficie del

ghiaccio dove avviene lo scambio termico. Più la superficie a contatto col liquido è grande più si ha un raffreddamento veloce. Ergo: più ghiaccio, maggiore superficie, diluizione e raffreddamento più veloci.

E proprio riguardo alla superficie del ghiaccio a contatto col liquido del nostro drink veniamo ad uno dei particolari più sottovalutati dai neofiti del ghiaccio nel drink: la sua forma. È meglio la sfera, il chunko tanti classici cubetti? Dipende dal risultato che si vuole ottenere. In linea di massima più ampia è la superficie del ghiaccio, più rapidamente si ottiene il raffreddamento del drink. Tanti piccoli cubetti di ghiaccio con le loro tante facce raffredderanno più velocemente di un'unica sfera o di un chunk. Ma se si vuole mantenere in temperatura un drink già freddo, come uno shakerato, limitando un'eccessiva diluizione secondaria, sfere e chunk possono essere i prodotti più adatti.

Se volete approfondire il tema del ghiaccio nei drink non resta che rimandarvi al sito di Giovanni Ceccarelli dove troverete esperimenti, ben spiegati passo dopo passo, che dimostrano quanto appena spiegato.