

Mixology Experience: drink trend e news di prodotto. Video

maxresdefault-7-20abd3b2

|

I drink dell'estate saranno colorati e poco alcolici. Il gin la farà (ancora) da padrone e territorialità e sostenibilità rappresenteranno le parole chiave dei cocktail. Lo dicono (quasi) tutti. E le aziende si adeguano.

Drink trend dalla prima edizione di *Mixology Experience*. Intanto, abbiamo visto diversi nuovi prodotti naturali, alcolici e non, perfetti anche per donare una tonalità cromatica particolare alla miscela.

Rosa, verde, blu. E persino nero. Sì, hai capito bene. Succede con **Taurus**, primo black gin italiano, un London Dry secco e dal gusto persistente, che consente di creare tra le altre cose un elegante Gin Tonic bicolore.

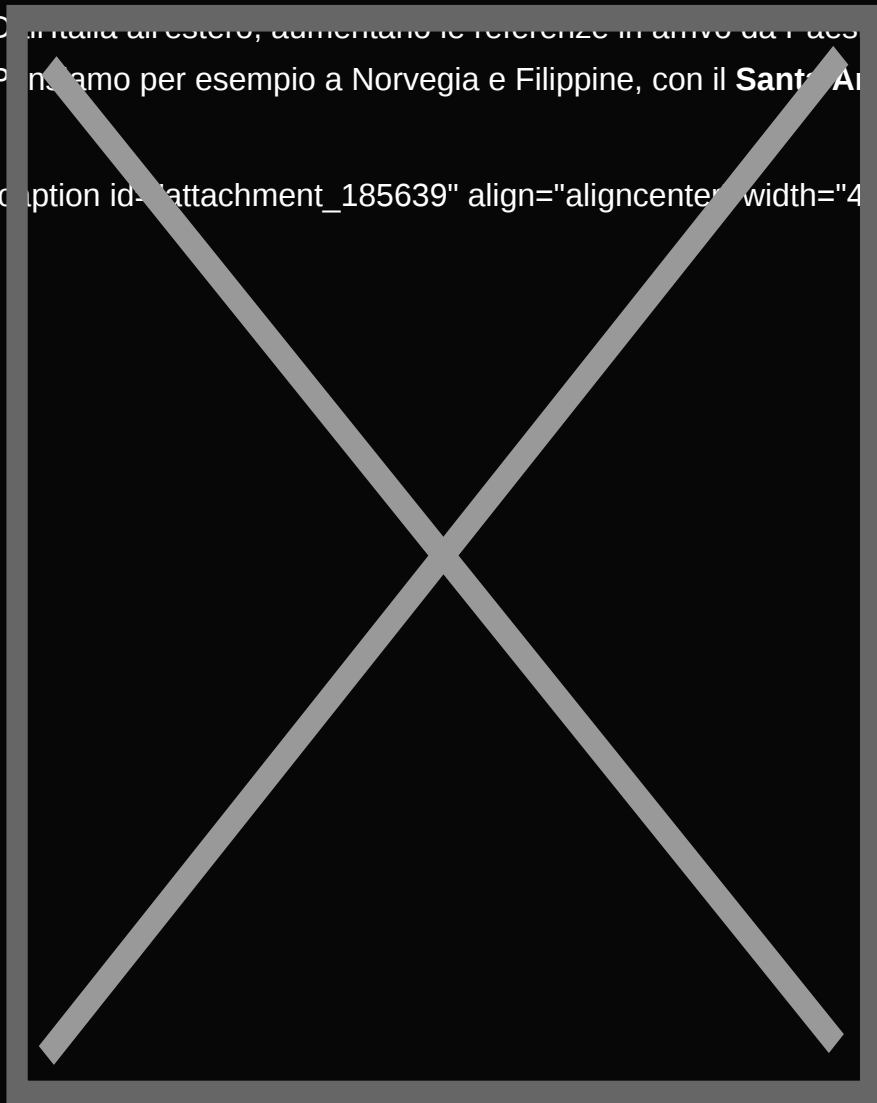
drinkE poi spuntano nuove ricette ad hoc, **low alcol** e colorate, patrocinate dalle stesse aziende: una su tutte, **Lillet Jolie**. Si tratta di un aperitivo rosa con Lillet rosè e tonica di soli 5 gradi. Come una birra. E a proposito di low alcol o zero alcol, non solo sono in linea con il concetto di bere responsabile ma permettono ai gestori maggiori margini di guadagno sul drink e possono essere forieri di consumi superiori.

Non è finita: è boom di **gin craft italiani** con botaniche regionali: dal siciliano Insule ai sardi **Soero** e **Rena 41**. Senza scordare il gin marchigiano di Mauro Mahjoub: **2PUNTO4**.

[caption id="attachment_206929" align="aligncenter" width="696"]drink foto
@devid_rotasperti[/caption]

Dall'Italia all'estero, aumentano le referenze in arrivo da paesi privi di storia nel mondo del gin.
Pensiamo per esempio a Norvegia e Filippine, con il **Santo** Area distribuito da Rinaldi 1957.

[caption id="attachment_185639" align="aligncenter" width="414"]



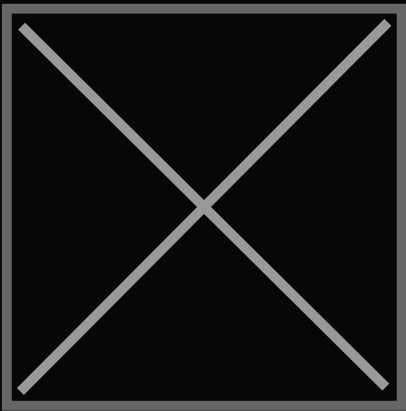
Giuseppe Capotosto[/caption]

Tra le novità green, il **primo vermouth biologico di Bordiga**, non ancora sul mercato, che ci racconta nel [video servizio](#) il brand ambassador **Giuseppe Capotosto**.

GUARDA ANCHE (clicca sul titolo)



[Il personale noi lo corteggiamo così. La strategia del gruppo JCo](#)



[Ospitalità: i dati. Un mago al bar? Tutto sul Paloma cocktail](#)

LEGGI ANCHE (CLICCA SUL TITOLO)

[Addio camerieri e osti, Heineken Silver inaugura il Metabar. Ma...](#)