Draft cocktail: buoni e convenienti

20230518105714draught-57883758

I cocktail alla spina sono una delle tendenze più in voga nei bar di tutto il mondo. Drink che vengono preparati in grandi quantità e poi distribuiti attraverso un sistema di distribuzione pressurizzato, **perfetti per rientrare nell'economie di scala di giovani imprenditori** del miscelato grazie alla possibilità di essere **serviti rapidamente**, senza dover aspettare che ogni drink venga preparato in modo individuale.
Cosa rende i cocktail alla spina così speciali? La risposta sta nella loro **versatilità**. Bartender e proprietari di bar possono **personalizzare i cocktail alla spina in base alle preferenze della clientela**, offrendo un'ampia scelta di ingredienti e sapori. I cocktail alla spina, inoltre, sono convenienti perché vengono preparati in grandi quantità, consentendo così di risparmiare tempo e denaro nella preparazione dei drink.

Ma non è tutto, perché i draft cocktail sono anche **più consistenti rispetto ai drink tradizionali**: i clienti ottengono sempre lo stesso sapore e la stessa esperienza ogni volta che ordinano il loro preferito. Altro 'plus' la possibilità di **ridurre i costi**: preparati in grandi quantità, i gestori possono acquistare gli ingredienti a un prezzo inferiore rispetto all'acquisto degli ingredienti necessari per la preparazione di cocktail individuali.

LA PAROLA A SAMUELE AMBROSI

Bisogna andare oltre la diffidenza del cliente. E imparare dalla cucina. **Per ottenere il cocktail alla spina perfetto**, sottolinea uno dei bartender più affermati e visionari in circolazione, **l'esempio viene dalla ristorazione**.
"La linea di un ristorante insegna. Quindi, è necessario essere precisi nel grammo in ogni elemento, tenendo standard e bilanciamenti", sottolinea **Samuele Ambrosi**, proprietario del **Cloakroom** di Treviso e affascinato dall'universo draft fin da quando, qualche anno fa, notò all'interno del Polite Provisions di San Diego 'un muro di spine'. Da lì, la decisione di trapiantare l'idea anche in Italia, **puntando su elementi come "temperatura, diluizione e velocità"** e la possibilità, se il target lo

richiede, di specializzarsi in **cocktail alla spina personalizzati di alto livello**.

Ma per un esercente quanto è sostenibile, dal punto di vista economico, sposare la tecnica e la filosofia del cocktail alla spina? *"**Il prezzo può variare.** Il Paloma bevuto alla Punta di Roma, specializzato in prodotti messicani, è devastante, quindi bisogna valutare sempre costi e benefici a livello imprenditoriale"*.

Le **differenze di gusto e di costi** rispetto ai cocktail normali sono comunque evidenti. *"L'anidride carbonica, ad esempio, esalta le punte di sapidità. Ma non tutto può essere messo alla spina, deve essere una cosa studiata dosando lo step dei craft in funzione dello step all'azoto*".

È possibile pensare a una distribuzione dei propri draft cocktail ad altri? *"No, ci vogliono troppo soldi. Ci sono però aziende che si stanno interessando al segmento, da parte nostra pensiamo piuttosto alla distribuzione dei cocktail in bottiglia".*

FRENI E FRIZIONI

Luca Conzato, il titolare, ha intrapreso l'attività dei cocktail alla spina quattro anni fa, grazie a un **progetto firmato a quattro mani** con l'imprenditore umbro Matteo Minelli. *"C'eravamo accorti che nel locale consumavamo circa 3.500 litri di acqua tonica. Così siamo partiti con tutte le parti sodate, come ginger beer, ginger ale, lemon soda. Poi siamo arrivati a un **catalogo che oggi può contare su spritz, gin tonic, Moskow Mule e Americano**. Il cliente è rimasto più contento, soddisfatto, e il cocktail pronto prima. E in più abbiamo raggiunto **un'ottimizzazione del magazzino".***

Quanto vendono i cocktail in termini di **sostenibilità economica**? *"Il long drink ha una media di costo finale attorno all'euro e mezzo, l'americano costa meno di un euro. Sono molto pochi i locali che però possono avere simili prezzi*".

E le **differenze di gusto rispetto ai cocktail normali?** *"Con un cocktail alla spina avverti meno il kick alcolico. Noi scegliamo i prodotti lisci, poi vengono carbonati. Cambiano le densità di volta in volta e di cocktail in cocktail. Se ti danno un gin tonic con la cannuccia avrai una percezione diversa, indubbiamente. Quando con lo spoon misceli, la bolla la perdi. Il fusto invece lascia la bolla persistente*".

Scegliere gli ingredienti da utilizzare per i cocktail alla spina è poi un altro **importante passo**. *"Per il prodotto finale è solo una questione di gusto. Gin Arte, ad esempio, esce a 43 gradi, mentre Vodka Cavalli è perfetta per questa tecnica. Per lo spritz abbiamo lavorato con gli amici del Jerry Thomas.*

Per il vermouth, abbiamo parlato con Giancarlo Mancino. L'Hugo, da fare con il Saint Germain, e il Paloma, invece, sono cocktail che possono ambire ad essere inseriti in un mercato importante".

Ma il cliente che chiede cocktail personalizzati, li apprezza in fusto o in craft? *"Noi facciamo i cocktail come il cliente lo desidera. E* ***collaboriamo con le aziende che vogliono lanciare nuovi drink****. Ovviamente, dipende sempre dai quantitativi"*. I feedback sono positivi comunque. *"Con* ***Freni e Frizioni*** *sono tre anni che inseriamo dei drink stagionali e che proponiamo in fusto. Partono sempre in signature".*

RAGU' & DRAFT

"Abbiamo al momento ***sei drink signature in spina*** *categorizzati secondo le macrocategorie della miscelazione, dall'aperitivo all'after dinner, dal piu fresco al piu aromatico".* A parlare è **Davo**, uno dei quattro soci del bolognese Ruggine, che ha contribuito a dare vita a **Rag? & Draft**, chiosco che nel centro della città emiliana mette insieme la cucina di Rag? di via Goito con i cocktail di Ruggine.

"Si parte da ***Altro****, miscelato all'italiana con Select aperitivo e una soda artigianale agli agrumi. Poi l'* ***Azdora****, dal carattere deciso e dal dolce retrogusto, con Montenegro, zenzero, lampone e bubbles; lo* ***Spanizzo****, tonico e dal tocco esotico con London dry gin, soda all'ananas e chinino;* ***Papagno****, dalla bevuta ammiccante, con Bitter rosso, liquore al chinotto artigianale e Ipa del birrificio Edit Torino. Non abbiamo acqua gassata né bottiglie di vino ma acqua naturale in brick e vino del territorio in bag in box"*.

Sul fronte economico, il **drink cost si allinea a quello tradizionale**. *"Qui l'organizzazione è alla base di tutto e la standardizzazione è un termine da prendere come positivo. Lo spazio è contenuto, stiamo parlando di un chiosco, e bisogna sfruttare al meglio gli spazi. Scegliendo le aziende giuste, l'investimento può essere rapportato alle quantità minime necessarie per avviare una produzione professionale e di qualità. Certo,* ***il fusto ha un costo importante ma si possono realizzare risparmi su altre cose****. Ad esempio, l'impianto di spina che usiamo non ha CO2, è gasato in vasca e alimentato da un compressore ad aria. Quindi è più eco sostenibile, e consente minori spese"*

Le **differenze di gusto** non sono così marcate. *"Il risultato finale è perfetto, le bolle, gli sciroppi anche; a differenza di altri prodotti classici, il cocktail alla spina resta stabile (come ad esempio il succo di limone). Per un locale stagionale, magari al mare, i problemi in questo modo scompaiono"*. Tra i piani futuri di Rag? & Draft c'è lo sviluppo del marchio, cocktail alla spina inclusi? *"Assolutamente sì, perché la replicabilità è facilitata dal modo in cui abbiamo organizzato il tutto".*