Sapling Sustainable Competition 2025: quando il bancone si fa terreno

20251023130134img-4967-1ca04ca1

C’è un modo per parlare di sostenibilità senza scivolare nel didascalico: viverla! Si parla spesso di sostenibilità nel mondo spirits. Ma quante volte la si vive davvero, dietro un bancone? Lo scorso 20 ottobre al Relais Poggio ai Santi – Sal8 Bar Agricolo di San Vincenzo (LI), diciotto bartender italiani hanno sperimentato un modo diverso di “fare bere”: partecipando alla prima edizione della Sapling Sustainable Competition 2025, ideata da Proposta Spirits con il brand inglese Sapling Spirits.

Fondata nel Regno Unito, Sapling Spirits è molto più di un’etichetta: è un progetto climate positive, certificato B Corp (127.4 punti) e avviato su una missione concreta: per ogni bottiglia venduta viene piantato un albero. In più, grano invernale biologico, distillazione quattro volte, bottiglie ricaricabili e packaging eco-friendly ne fanno un modello nel mondo del super-premium.

La scelta della location non è casuale. Il Relais Poggio ai Santi e il suo Sal8 Bar Agricolo, guidati da Giulio Neri e Francesca Vierucci, incarnano la filosofia agricola e rigenerativa che Sapling cerca: filiera corta, biodiversità, ospitalità immersa nella natura. Ad accompagnare i bartender in questa giornata di scoperta e confronto sono stati Robert Pavel ed Elena Montomoli, Brand Manager di Proposta Spirits e Sapling Spirits Italia, insieme al co-founder Sapling Ed Faulkner e ai già citati Giulio Neri e Francesca Vierucci. Proprio Francesca ha guidato i partecipanti in un tour tra le erbe e i botanicals della tenuta, una passeggiata che è diventata lezione di territorio: imparare a riconoscere, toccare, annusare, per poi riportare quella stessa materia viva dentro un bicchiere.

Un luogo che conta

"FIND YOUR SPIRIT": LA NATURA COME ALLEATA

La competition è entrata nel vivo con il format Find Your Spirit, un'idea brillante quanto divertente. Ogni coppia – perché i diciotto bartender sono stati divisi in nove team – ha ricevuto un indovinello legato a una pianta o a un'erba aromatica. La soluzione indicava il luogo dove era nascosta la bottiglia Sapling (gin, vodka o raspberry & hibiscus vodka). Da quel momento iniziava a scorrere un'ora e mezza: il tempo totale per risolvere l'enigma, trovare la bottiglia e creare un cocktail. Chi impiegava più tempo a scovare lo spirit, ne aveva meno per la preparazione. Una scelta precisa: premiare non solo la tecnica, ma la capacità di adattamento e di lavorare in sinergia.

Tre i criteri di valutazione: sostenibilità, gusto e brand knowledge – con un quarto elemento, non scritto ma fondamentale, il team working. E la sfida finale, quella bendata, è diventata un piccolo spettacolo di fiducia e concentrazione: un bartender preparava 2 drink identici, l'altro guidava senza poter toccare la strumentazione e gli ingredienti. Otto minuti, che per chi era sotto la benda sembravano un'eternità.

Tre criteri di valutazione… +1

VINCE IL COCKTAIL "RASPLING BASIL"

A conquistare la giuria – composta da Faulkner, Pavel, Montomoli e Neri – è stata la coppia formata da Peppe Guarrasi (Velluto, Bologna) e Valentino Donati (Casa Masi, Montaione, FI). Il loro cocktail, Raspling Basil, nasce da un twist sul Gimlet: vodka Raspberry & Hibiscus Sapling, cordial di basilico, rosmarino, foglie di mandarino e arancia amara, succo di limone e zucchero. Un drink fresco, agrumato, con un accenno vegetale che sa di macchia mediterranea.

L'idea? Dare voce alla natura, non sovrastarla. Dietro la semplicità apparente, c'è una riflessione profonda: «*Abbiamo scelto il basilico e il rosmarino perché raccontano il Mediterraneo* – spiegano Peppe e Valentino –. *Il primo protegge, l'altro si adatta. Due piante che convivono come due persone dietro un bancone». Ed è forse proprio questo il messaggio più forte di Sapling: che la sostenibilità, prima ancora che una pratica, è una relazione. Tra esseri umani, tra piante, tra gesti quotidiani».*

Ma vediamo chi sono i vincitori. Peppe Guarrasi – 23 anni, bartender originario della Sicilia - ha iniziato il suo percorso dietro il bancone in un piccolo bar della sua terra. Da tre anni fa parte del team di Velluto, a Bologna, locale che gli ha permesso di crescere, studiare e definire uno stile personale fondato sull'attenzione ai dettagli e sulla capacità di trasformare ogni cocktail in un'esperienza sensoriale. Ama il contatto con il pubblico e considera l'osservazione e l'ascolto strumenti essenziali per creare drink che raccontino storie e suscitino emozioni. Da parte sua, Valentino Donati – 44 anni,

bartender di Casa Masi a Montaione (FI) - è toscano. Contadino e romantico, si professa un appassionato di cibo, vino e spirits, con una predilezione per bitter e distillati d'agave. Si è formato alla Campari Academy di Sesto San Giovanni, dove ha appreso i valori dell'ospitalità esperienziale e della connessione empatica con l'ospite. Oggi unisce l'ordine del bancone al caos armonico della natura, trovando equilibrio tra radici, curiosità e continua ricerca.

NON E' SOLO UN COCKTAIL CONTEST

È un manifesto: la miscelazione può – e deve – essere parte di un sistema che reinveste nella natura, nella comunità e nel futuro del bere. Sapling Spirits lo dimostra ogni giorno: "Great drinks should give back to the planet" è il loro credo, e a San Vincenzo è diventato realtà. Quando diciotto professionisti collaborano, ridono e miscelano in mezzo alle piante di una tenuta toscana, la sostenibilità smette di essere una parola da brochure e diventa un gesto concreto: recuperare botaniche, scegliere l'impatto, creare insieme. Il bancone diventa terreno. Il drink diventa racconto.

Si sa, il bar non è un luogo sostenibile per natura. È un lusso, un piccolo eccesso di piacere che scegliamo consapevolmente. Ma proprio per questo, è anche uno spazio dove scegliere può fare la differenza: scegliere ingredienti locali, prediligere preparazioni semplici, ridurre gli sprechi e il ghiaccio, preferire un brand che restituisce qualcosa alla terra invece di toglierlo. Nessuno potrà mai dire che un cocktail salverà il pianeta — ma forse potrà renderlo un po' più gentile.

Federica Bucci