

# World Cocktail Day: gli 11 cocktail più venduti al mondo

Un tumbler basso (ovvero il classico bicchiere largo, di vetro ben spesso), magari ben decorato per dare quel tocco di eleganza in più che ben si addice a un Conte. Come il Conte Negroni, che quest'anno avrebbe sicuramente brindato a se stesso e alla sua inventiva con un buon cocktail, visto che ha scalzato – dopo sette anni di dominio incontrastato – l'**Old Fashioned** dalla cima della classifica dei più venduti dell'anno stilata da Drinks International. Attestandosi come il re incontrastato del World Cocktail Day 2022.

E se lo scorso anno era stato segnato dall'ombra lunga della pandemia e dei lockdown susseguitisi a stretto giro, con conseguente esplosione dei ready to drink e della miscelazione casalinga, questo è stato l'anno del ritorno nei cocktail bar – per quanto calmierato e in sicurezza – e della nuova esplosione dei **grandi temi della miscelazione internazionale**. Che il Negroni sia nuovamente in testa (aveva già vinto questa competizione non dichiarata), è non solo un risultato dovuto alla grande fama che questo drink ha in tutto il mondo, ma anche e soprattutto figlia della grande **rinascita che stanno vivendo i prodotti che lo compongono**: bitter e vermouth (questi ultimi due, italianissimi e in grande spolvero) in primis. “Grazie anche alla grande capacità di entrata nel mondo dei cocktail low alcol (anche se non sono il caso di questa classifica, ndr)” come ha sottolineato in un'intervista a *Il Gusto* Ago Perrone, Head Bartender del Connaught Bar, laurato Migliore Bar Del Mondo per la seconda volta consecutiva.

## La Classifica

### 1. Negroni

Il grande classico italiano, che ha da poco festeggiato 100 anni – portati benissimo – torna in vetta dopo una lunga gavetta: Sette anni e sette secondi posti per questo classico italiano di vermouth Campari-ginsweet. Infatti, come dichiarano dall'organizzazione di Drinks International: “Più di un quarto del nostro campione dei migliori bar del mondo ha affermato che questo era il loro classico numero uno e più della metà ha affermato che era tra i primi due servizi”.

## **2. Old Fashioned**

Dopo sette anni di predominio assoluto, questo grandissimo classico ha abdicato dopo i cenni di cedimenti già notati lo scorso anno. Il segreto del suo successo? “Un cubetto di zucchero bagnato con tre gocce di bitter Angostura e una piccola soda, schiacciato, mescolato con un grande cubetto di ghiaccio e due once di bourbon” per dirla con le parole di uno dei maggiori storici del settore, David Wondrich, che ha rintracciato la ricetta più antica di questo grande classico addirittura nel 1833.

## **3. Dry Martini**

Il principe dei cocktail non ha bisogno di presentazioni. Talmente mitico da veder girare attorno alla sua nascita decine e decine di leggende, e attorno al suo perfect serve decine di tomi e le aspirazioni di tutti i bartender del mondo. Amato da Hemingway e Umberto Eco, tra i tanti, il bignami di come prepararlo è tutto qui: far raffreddare la vostra coppa Martini. Nel frattempo versare il ghiaccio nel mixing-glass, aggiungere gin e vermouth in questo esatto ordine, prendere il colino e filtrare il tutto nella coppa praticamente ghiacciata.

## **4. Margarita**

Ecco il portabandiera della tequila, che pur essendo sempre

stato nelle prime posizioni, non aveva mai raggiunto il quarto posto. È uno dei primi tre grandi classici per il 18% dei locali del nostro campione, ma il più venduto solo nel 5% dei casi. La ricetta classica la conosciamo quasi tutti, ma non si possono ignorare i numerosissimi twist, come il Tommy's Margarita.

## **5. Daiquiri**

Strawberry Daiquiri

Il drink al rum più venduto nel mondo, anche se solo per il 3% dei bartender intervistati il bestseller assoluto. Facile da preparare a casa, al centro di tutto c'è il Rhum, rigorosamente bianco (4,5 cl), a cui va aggiunto succo di limone fresco o lime (2 cl) e sciroppo di zucchero (0,5 cl). Il tutto servito ghiacciato in una coppetta da cocktail senza decorazioni. Ed è subito estate – anche se fuori danno 0°-.

## **6. Aperol Spritz**

Negroni

Uno dei simboli indiscussi dell'aperitivo all'italiano, legato a due marchi della liquoristica del nostro Paese, ma negli ultimi anni sempre più aperto a innovazioni, anche grazie alle sperimentazioni che molti distillatori stanno facendo su ricette che possano sostituire l'Aperol. Quale che sia la variante prescelta, è indubbio che abbia un pubblico eterogeneo con milioni di consumazioni al giorno – anche casalinghe, data la facilità nel prepararlo -.

## **7. Espresso Martini**

Festeggia nel 2021 il decimo compleanno come cocktail ufficiale Iba. E' stato inventato nel 1980 da Dick Bradsell del Freds Club di Londra di averlo inventato per un cliente che gli aveva chiesto: "Puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po'?". Il protagonista principale è il caffè, che

va a braccetto con la vodka, per questa le scuole di pensiero sono due: mixing a parte o aggiunta a filo con l'espresso già nel bicchiere.

## **8. Manhattan**

Manhattan

Decisamente un cocktail di alta classe, con una ricetta semplice solo sulla carta. 5 parti di Rye Whiskey, 2 di Vermouth rosso e una goccia di Angostura unite nel mixing glass già riempito con cubetti di ghiaccio, una mescolata gentile e poi si versa il tutto in una coppetta da cocktail ghiacciata (la stessa del Martini). Mentre alcuni persistono con l'idea che il dry (con il vermouth secco) e il perfetto (con il vermouth secco e dolce) siano meritevoli, questo non è vero: i Manhattans dovrebbero diventare dolci (cioè con il vermouth dolce). Com'erano al PDT, dove Jim Meehan preparava il suo con whisky di segale, vermouth dolce e due gocce di Angostura, mescolato con ghiaccio, filtrato in una coupé ghiacciata e guarnito con ciliegie sotto il brandy.

## **9. Mojito**

Icona cubana, il Mojito non è certo tra i cocktail più in voga e a causa del suo sapore e degli ingredienti, solitamente non è consumato tutto l'anno, ma mantiene una presenza d'acciaio nei cocktail bar. Una delle diatribe più coriacee riguardo la sua preparazione? La menta non va triturrata, ma leggermente pestata, solo così potrà rilasciare i suoi oli essenziali senza degenerare in sentori amari e poco gradevoli.

## **10. Whisky Sour**

Chi non lo conosce? Composto principalmente da whisky americano e limone è stato pubblicato per la prima volta nel libro di Jerry Thomas "How to Mix Drinks or the Bon Vivant's Companion" del 1862. Non il cocktail più venduto con questa

base alcolica, ma decisamente nella top 10 di quasi la metà degli intervistati in tutto il mondo.

## **11. Moscow Mule**

Più un leggero piacere per la grandissima folla di fan che raccoglie in tutto il mondo, tanto che per 1/4 dei bar intervistati per la classifica, è addirittura nei primi dieci. Fermo però all'undicesima posizione come lo scorso anno, questo drink a base di vodka, lime, zenzero e soda è apprezzato per la sua semplicità da entrambi i lati del bancone. In sostanza, questa è la risposta della vodka al Dark 'n' Stormy ed è contenuta nel tipo di tazze di rame che rendono vodka, lime, zenzero e soda. Un matrimonio felice, anche al di fuori dell'happy hour.

*Aggiornato il 12 maggio 2022*

[Read More](#)