

MIXOLOGY RESEARCH DISTILLERY



Drink experience
Scienza e tecnologia da bere

Creatività, sperimentazione, curiosità, innovazione: il processo di miscelazione parte da qui. Cosa può nascere dall'incontro tra il settore della mixology e quello della chimica? E come le moderne tecnologie possono influenzare i professionisti del settore?

Introduzione

C'è qualcosa che lega il mondo della distillazione, della mixology e quello dell'alta cucina, ed è la capacità di stimolare i nostri sensi. Il rapporto con il drink diventa emotivo. I cocktail vengono concepiti come composizioni, miscele dinamiche capaci di risvegliare la nostra fantasia tramite sapori e fragranze.

L'approccio innovativo al mondo della mixology trasforma il bartender in un alchimista. Una figura capace di creare un connubio perfetto tra le materie prime, mutandone la forma ma senza alterarne la sostanza.

In origine l'alchimia veniva identificata come l'antica scienza della trasformazione delle cose e, pur non essendo fissate su basi scientifiche, le ricerche degli alchimisti diedero un contributo importante al nascere della chimica.

Con questa premessa è facile capire perché l'introduzione di metodologie legate al mondo chimico all'interno dei laboratori di miscelazione e distillazione non sia così inusuale.

Quella che all'inizio era una nicchia all'interno di questo settore sta crescendo sempre più, e con essa anche il numero di professionisti alla ricerca di tecniche all'avanguardia e di costante sperimentazione.

Tanti sono i professionisti del settore che si sono avvicinati alle nostre tecnologie che permettono di estrarre aromi o sapori dalle materie prime senza intaccarne le proprietà. L'utilizzo del Rotavapor® per esempio, grazie alla pompa da vuoto che mantiene un punto di ebollizione più basso, permette di evitare che i prodotti vengano riscaldati troppo, danneggiando qualità e sapore.

Fantasia e creatività, unite all'innovazione delle soluzioni Buchi, permettono infinite sperimentazioni capaci di sorprendere i clienti regalando ad ogni drink un'esperienza unica ed irripetibile.





Intervista

Bartender: Simone Onorati



Cosa si racchiude nella tua idea di miscelazione?

Alla base della nostra idea di mixology c'è una concezione classica della miscelazione che poi si evolve in qualcosa di più moderno e all'avanguardia. L'aspettativa del pubblico è sempre più elevata e noi, con i nostri cocktail, ci poniamo l'obiettivo di regalare nuove esperienze sensoriali che siano all'altezza delle loro prospettive.

Cosa desideri trasmettere con le tue creazioni?

Lo scopo di ogni bartender è quello di far vivere ai propri ospiti un'esperienza unica. Dal mio punto di vista la chiave sta nel riuscire a far sì che, bevendo un cocktail e godendone a pieno sapori e fragranze, il cliente riesca a rivivere un ricordo piacevole legato ad un'esperienza personale. I drink acquisiscono quindi una funzione fondamentale: quella di veicolare e trasmettere emozioni che saranno diverse ed uniche ad ogni nuovo sorso.

Mixology e ristorazione: possono questi due settori influenzarsi creando nuove sinergie?

A mio parere mixology e ristorazione viaggiano su due binari paralleli. La ristorazione è sempre stata un punto di riferimento per il mondo dei bar in quanto a livello di sperimentazione, di tradizione e di consolidamento come settore di mercato si è sempre posizionata al primo posto. Il lavoro svolto nei grandi ristoranti, come il Noma di Copenhagen con la pubblicazione del "The Noma Guide to Fermentation", continua ad essere per noi fonte di ispirazione e di studio. Il confine tra questi due mondi si fa sempre più sottile ed infatti sono sempre più numerose le collaborazioni tra chef e bartender.

Come rispondi a chi critica l'impiego di queste tecniche?

I colleghi più scettici sono quelli affezionati alla miscelazione classica. L'utilizzo delle moderne tecnologie in ambito mixology viene visto solo come un

“Lo scopo di ogni bartender è quello di far vivere ai propri ospiti un'esperienza unica”

trend. Non è da escludere che all'inizio l'impiego del Rotavapor fu di tendenza ma, diffusosi ormai a livello mondiale, appare evidente che il suo utilizzo possa apportare considerevoli benefici e che esso possa aiutare ad esprimere al meglio le potenzialità degli ingredienti utilizzati. Inoltre, chi ha letto il libro "The Bartenders Guide, Jerry Thomas", ricorderà che alla fine del libro viene spiegato il funzionamento degli alambicchi dell'epoca. A questo punto mi sorge spontaneo pensare che, se Jerry Thomas fosse qui oggi, non si schiererebbe nella fazione degli scettici ma bensì in quella dei pionieri di queste nuove tecnologie.

DRINK - GHOST OLD FASHIONED



- 50 ml Bourbon
- 2.5 ml Maraschino
- 7.5 ml Barley Koji Syrup
- 10 Dashes Angostura

Il Ghost Old Fashioned prende ispirazione da uno studio universitario condotto negli Stati Uniti che sosteneva che gli stimoli visivi hanno un impatto determinante sulla percezione del flavour.

La particolarità del Ghost Old Fashioned infatti è quella di avere le sembianze di un bicchiere d'acqua ma, proprio per le caratteristiche degli ingredienti che lo compongono, distinguersi per un carattere strutturato, mascolino e con sentori di invecchiamento dati dal whisky.

L'obiettivo è quello di offrire ai nostri ospiti l'illusione di sorseggiare una bevanda fresca e dissetante, come può essere un bicchiere d'acqua, ma che in realtà appartiene ad uno spettro sensoriale completamente opposto.

Abbiamo sfruttato la tecnologia dell'evaporatore rotante per ridistillare ogni singolo ingrediente, nel caso specifico del Ghost Old Fashioned, il bourbon e l'angostura. Utilizzando il Rotavapor siamo riusciti a separare l'etanolo con le sue componenti aromatiche dal resto dei pigmenti. Il risultato? Una bevanda con lo stesso flavour del bourbon ma senza colore.

Per noi del Jerry Thomas, questo drink ha rappresentato un punto di svolta per quanto riguarda il concetto di ricerca e sviluppo. Ci eravamo sempre basati su uno stile chiamato Twist on Classic. Con il Ghost Old Fashioned invece, servendoci di strumenti tecnologici sostenibili come il Rotavapor Buchi, andiamo a modificare l'espressione aromatica di un cocktail classico. Abbiamo così introdotto quello che ci piace chiamare "Twist tecnologico".



Intervista

Soci fondatori: Alessandro Pancini e Luca Graffo

Mastro distillatore: Enrico Battaglia

ORIGINE[®]
GREEN SPIRITS



Cosa significa per voi fare distillazione e come si è evoluto nel tempo il vostro progetto?

...Nell'aria odore di terra bagnata, foglie, erba fresca, fiori di campo, legno, frutta matura, animali selvatici. Una gamma di sfumature olfattive infinite. Una nebbiolina leggerissima di vapore acqueo che, salendo molto in alto, incontra strati di aria fredda, si condensa e torna ad essere acqua, cadendo sulla terra sotto forma di pioggia. Acqua distillata con micro sentori che evocano il profumo del sottobosco. Quando raccontiamo la distillazione durante le visite in azienda, ci piace partire da questa metafora. Conosciamo tutti il profumo di un prato, di un bosco, di un giardino al sole dopo la pioggia. Per noi la distillazione è questo: arrivare a mettere sotto spirito alcolico profumi e gusti che già sono presenti in natura, "rendendoli pronti alla beva", gradevoli e voluttuosi al gusto e all'olfatto.

Il Rotavapor Buchi, a noi vicino per indole futurista, è lo strumento ideale per ottenere questo risultato. C'è una poesia nella meccanica di precisione che riesce a riprodurre i processi di trasformazione già attivi in natura. Attraverso l'evaporatore rotante possiamo distillare e concentrare, mantenendo il controllo su ogni fase di trasformazione e cambio di stato. Temperatura di evaporazione, velocità di rotazione, vuoto e raffreddamento. Questa capacità agevola e stimola la creatività e le intuizioni produttive, favorendo ricerca e sviluppo verso nuove strade. Il tutto attraverso ricette che si basano su prove empiriche in micro, ripetute fino a raggiungere un grado di riproducibilità per noi adeguato al settore bevande e liquori. Siamo attivi dal 2006 ma lavoriamo con il Rotavapor dal 2015. L'approccio a questo tipo di distillazione "tecnica" nasce dopo l'esperienza con la liquoristica tradizionale e le macezzazioni di erbe officinali biologiche.

“Senza sperimentazione ed abbinamenti sensoriali, la tradizione perde la sua forza”

Lo stato dell'arte del gin italiano: tradizione o innovazione?

A nostro parere, tradizione e innovazione sono poli opposti che portano ad un continuo processo di rigenerazione. Il Gin italiano degli ultimi 15 anni è un concetto relativamente nuovo che può aiutare nel valorizzare territori e filiere agricole con precise identità culturali, molto però dipende dalle scelte aziendali. Confrontandoci con le esigenze dei nostri clienti, notiamo un crescente interesse che li porta ad investire davvero sulla biodiversità quale valore aggiunto o su idee nuove che aprono strade inedite nel mercato. L'Italia è un territorio fortunato poiché vanta di una natura rigogliosa, con tradizioni antichissime e radicate.



A noi piacciono i gin classici ma anche prodotti molto sperimentali. Senza sperimentazione di nuove ricette ed abbinamenti sensoriali, la tradizione perde la sua forza.

Distillazione, mixology, ristorazione: come sfruttare al meglio la sinergia tra questi settori?

Il settore dell'accoglienza gioca un ruolo fondamentale. La cucina di un ristorante è da sempre un laboratorio di trasformazione, così come la miscelazione dietro un bancone. La base fondamentale da cui partire, che accomuna questi settori, è lavorare con materie prime di qualità. L'apporto della tecnologia attuale permette di elaborare composizioni e ricette dettagliate e complesse, fornendo nuovi dati su estrazioni aromatiche e abbinamenti complessi. La distilleria prende spunto da questi esperimenti per elaborare a sua volta nuove creazioni che finiranno poi sulle tavole o in mano ai migliori bartender.

Accanto al laboratorio di produzione si trova anche un ristorante che propone cucina tradizionale, di cui siamo gestori da ormai 10 anni. Con esso siamo riusciti a creare un'ottima sinergia. Semilavorati della distilleria diventano parti di ricette culinarie e viceversa. Stesso discorso può essere fatto con i drink: un distillato in bottiglia può far nascere un buon cocktail e viceversa.





BUCHI Italia s.r.l.
via G. Galilei, 34 - 20007 Cornaredo (MI)
T. +39 02 824501 - italia@buchi.com - www.buchi.com/it

Quality in your hands