

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 ISSN 0592-2707 - MENSALE - ANNO XLV n. 06

ANNO 45° NUMERO 06

l'argiornale

300067
9 770392 270008

BOLLE SPAZIALI



UNA TAVOLOZZA DI SODE PER DRINK CONTEMPORANEI

di Stefano Nincevich
foto Antonella Bozzini

La soda fa parte di una galassia fatta di bevande gassate talvolta adolcite e aromatizzate con un numero incalcolabile di ingredienti. All'interno della categoria troviamo acqua di soda, acqua tonica, acqua frizzante, acque aromatizzate, hard seltzer, ma anche le bibite al ginger, agli agrumi, le cole. **Le sode sono mixer essenziali per i bar.**

Senza di loro non ci sarebbe Rum e Cola, Gin Tonic, Moscow Mule, ma neanche l'innocente Shirley Temple. Comprendere la differenza tra ogni tipo di soda è prezioso. Perché proprio come c'è whisky e whiskey, ogni marchio di soda offre un'esperienza altrettanto singolare.

Oggi siamo allo zenith di questa galassia. Si sono fatti strada sia giganti del settore sia tanti altri produttori. In cima alla lista dei sodati più usati da tutte queste aziende c'è sua maestà l'acqua tonica. Si ottiene attraverso la miscelazione di acqua, anidride carbonica, zucchero e chinino, che conferisce alla bevanda un caratteristico sapore amaro. Oltre alla versione classica, esistono anche varianti aromatizzate con erbe, spezie e altri ingredienti, che possono aggiungere ulteriore complessità alla bevanda. Il boom delle acque toniche si fonda su quattro fattori chiave. In primo luogo, la crescente attenzione nei confronti di cocktail e drink fatti a regola d'arte. Un fattore che ha spinto i consumatori a cercare toniche di alta qualità. Di riflesso molti produttori di acque toniche hanno innovato con nuovi sapori e ingredienti, attrarre un pubblico più ampio e diversificato. In secondo luogo, l'incredibile espansione del mercato dei gin ha portato ad un aumento della

BEVANDE GASSATE ADDOLCITE E AROMATIZZATE, BIBITE AL GINGER, COLE E TONICHE: FACCIAMO ORDINE NELLA GALASSIA DELLE SODATE, OGGI DIVENTATE INGREDIENTI PREMIUM E FONDAMENTALI IN MISCELAZIONE

domanda di acque toniche. Tanto che ogni gin ha fatto la corsa per cercare la partner giusta. In terzo luogo, le acque toniche sono state promosse come alternative più salutari alle bibite zuccherate, grazie alla loro minore quantità di zucchero e calorie. Si pensi al caso della britannica Fever-Tree. Fondata nel 2005 da Charles Rolls e Tim Warrillow, l'azienda ha acquisito una reputazione globale per la qualità dei suoi prodotti e l'attenzione ai dettagli. A Fever-Tree si deve l'apripista del processo di premiumizza-

tion nel mondo dei mixers. Basti dire che nel report annuale 2023 stilato da Drinks International, su un campione di 100 migliori bar del mondo, Fever-Tree mantiene per il nono anno consecutivo il primo posto. A seguirla nel sondaggio c'è Schweppes, che ha anch'essa puntato sul concetto di premium, ed è oggi disponibile in più di un terzo del campione. Si fa notare il brand Three Cents, recentemente acquisito da Coca-Cola Company, ma distribuito attualmente in Italia da Onesti. Fondato nel 2014 da

un gruppo di bartender greci alla ricerca del perfetto cocktail mixer, si ispira all'universo delle soda fountain e ai sodati aromatizzati al gusto frutta. Rientra in quel genere di prodotti "from bartender to bartender" che da qualche anno stanno cambiando il volto della beverage industry. Lo stesso dicasi per Thomas Henry dell'universo Campari. Un progetto di successo nato a Berlino nel 2010 grazie a un lavoro di squadra tra i fondatori Sebastian Brack, Norman Siebert ed alcuni dei più rinomati bartender ed esperti di gastronomia.

Proseguiamo nella nostra classifica con la ginger ale e la ginger beer, due bevande gassate a base di zenzero che spesso vengono confuse tra loro, ma hanno delle differenze sia nel sapore sia nel processo di lavorazione. **Il ginger ale ("ale" era un termine impiegato per indicare le bevande fermentate) è una bevanda più leggera e meno piccante del ginger beer.** Ha un gusto dolce e delicato con una leggera nota di zenzero. In genere, il ginger ale è prodotto mediante la fermentazione naturale dei lieviti e successivamente gasato artificialmente, in modo da ottenere una bevanda effervescente. Il contenuto di alcol del ginger ale è estremamente basso, in genere inferiore all'1%, il che lo rende una be-

Lucian Bucur

LUCIAN BUCUR, DIRETTORE DI PERCENTO LAB A MILANO, CON I SUOI TECNICI DI LABORATORIO: ANDREA PICUCCI (A SINISTRA) E ALESSANDRO MAZZOLENI. IL TEAM DI BUCUR HA CREATO I DRINK CHE TROVATE IN QUESTE PAGINE

Namek Fizz è un drink a base di distillato di lamponi, con un cordiale di basilico e acqua di pomodori home made, top di limonata e albume



Studio Magliu

GLI ESPERTI

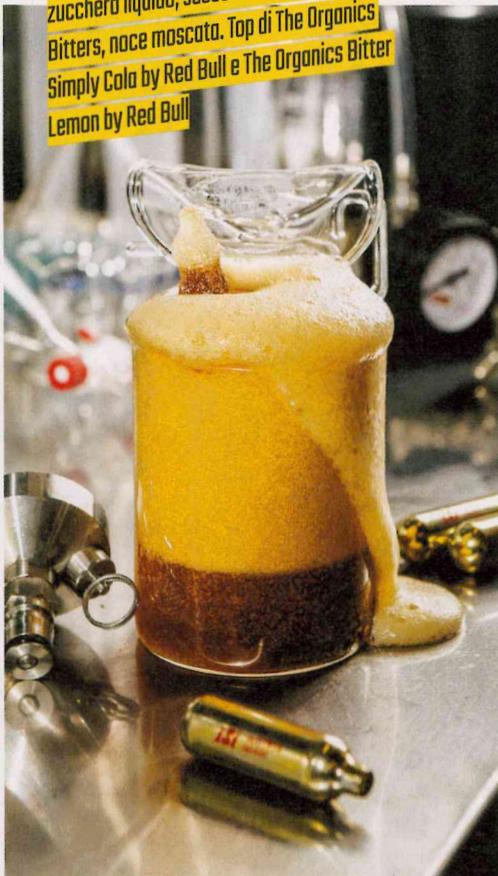
vanda analcolica. Quanto alla ginger beer, invece, ha un gusto più intenso e piccante rispetto al ginger ale. È una bevanda più intensa e scura con un sapore speziato di zenzero e un leggero retrogusto amaro. Il ginger beer viene prodotto attraverso la fermentazione di acqua, zenzero, zucchero e limone, e può contenere tracce di alcol dovute alla fermentazione naturale. Inoltre, alcuni tipi di ginger beer contengono alcol aggiunto, che può variare dallo 0,5 % al 5 %. Tra le sodate più popolari degli ultimi anni ci sono le acque con soda aromatizzate. Scelte da chi è in cerca di bevande a moderato tenore alcolico, sono bevande gassate che prevedono

l'aggiunta di aromi naturali di frutta, erbe o spezie. Sono spesso utilizzate come alternative ai soft drink zuccherati o alle bibite alcoliche, poiché contengono meno calorie e zuccheri. Le acque soda aromatizzate sono disponibili in una vasta gamma di gusti, tra cui limone, lime, arancia, pompelmo, fragola, mela, menta e zenzero.

La root beer è una bevanda dolce gassata aromatizzata con una combinazione di erbe e spezie. Detto anche idromele americano. Diversamente dall'idromele tradizionale era ottenuto facendo bollire corteccia, frutti di bosco, foglie e radici. Gli ingredienti principali erano il sassofrasso, la salsapariglia e il tè del Canada. A cui si aggiunsero col tempo spezie esotiche come l'anice e la vaniglia. Si tratta di uno dei primi prodotti uscito dalla soda fountain nel XIX secolo come alternativa alla birra tradizionale.

Le citrus soda sono bevande gassate che hanno come caratteristica principale un gusto di agrumi, solitamente ottenuto dall'aggiunta di succo di agrumi - come arance, limoni, lime, pompelmi e mandarini - o da aromi artificiali di agrumi. I primi ad introdurre, tra l'Ottocento e il Novecento, i composti in grado di imitare i sapori naturali furono i farmacisti americani. Lo racconta Darcy O'Neil in "Fix the pumps - ricette e storia della soda americana" (readrink.it). Tornando al presente ci sono tanti esempi di citrus soda popolari come la Fanta all'arancia, la Sprite al limone-lime; la Lemonsoda, il chinotto, la spuma, la gazzosa, il Sanbittèr, le varie pink grapefruit soda nate per la straordinaria sete di Paloma, l'analcolico Crodino o il Campari Soda. Quest'ultimo, introdotto sul mercato nel 1932, può essere considerato il capostipite italiano delle bevande premiscelate. Un ready to drink diventato molto popolare grazie alla sua praticità e al gusto caratteristico del Campari, ma in una versione più leggera e rinfrescante.

Punchola è una rivisitazione contemporanea del classico punch a base di Bourbon, Cointreau, zucchero liquido, succo di limone, Percento Bitters, noce moscata. Top di The Organics Simply Cola by Red Bull e The Organics Bitter Lemon by Red Bull



Il punto d'unione tra queste bevande, oltre alla caratteristica nota citrica, è che spesso sono consumate come bibite estive o come mixer per cocktail. Le loro prime versioni venivano prodotte dalle soda fountain, poi arrivarono le bottigliette. E con loro il nomignolo di bibite "pop". Il termine pop fu coniato nel 1812 per descrivere il rumore di una bottiglia stappata. Nel tempo la famiglia si è allargata e oggi nell'ambito dei ready to drink in bottiglia assistiamo alla nascita di alternative analcoliche ai classici cocktail. È il caso, per esempio, di Alpex Spritz di Fonte Plose, vincitore del Premio Innovazione dell'Anno ai Barawards 2022. È un aperitivo analcolico, dove l'equilibrio è massimo tra la spiccata nota agrumata d'aran-

cia e il tocco pungente di chinino. Nella sua carta d'identità leggiamo che è prodotto senza conservanti, edulcoranti ed aromi artificiali. In pratica si inserisce nel novero delle bevande di ultima generazione che mettono da parte gli artifici per fare posto a ingredienti selezionati e di qualità. Ma non solo: lavora bene anche in versione alcolica. Lo abbiamo provato in miscelazione con amari e ha superato alla grande il test.

Capitolo a parte meritano le cole. Uno degli ingredienti fondamentali contenuti nelle prime formulazioni delle sode era la noce di cola africana che oggi troviamo sugli alberi sempreverdi delle zone tropicali. Molto apprezzata per via del suo alto contenuto in caffeina. Raggiungerà la massima popolarità quando incontrerà la cocaina. Nelle prime formulazioni della Coca-Cola c'era infatti una consistente parte di sostanze nervine. Fu così che nel giro di un anno la ditta di Atlanta passò da zero a diventare lo sciroppo per soda più venduto di Atlanta. Gli abitanti della città ne bevevano almeno 12 bicchieri al giorno. Questo fino al 1906 e alla legge che mise il freno alle aziende che usavano sostanze nervine

nella preparazione di bevande. In mezzo sono passati 117 anni e anche il mercato delle cole ha attraversato lo specchio della premiumization. Coca-Cola, che è rimasta l'azienda dominante e da decenni campeggia al primo posto tra i produttori di bevande analcoliche, ha lanciato nel 2019 sul mercato UK Coca-Cola's Signature Mixers, una linea di quattro cole create per la mixology ed in particolare per la miscelazione

con i dark spirit come i whisky, i bourbon e i rum scuri. Per la loro formulazione si è avvalsa della collaborazione di affermati bartender Max Venning, Adriana Chía e Pippa Guy, Antonio Naranjo e Alex Lawrence. Nell'ambito delle cole si è fatto spazio anche Red Bull. Il leader mondiale degli energy drink ha puntato su una gamma di soft drink biologici: la linea Organics by Red Bull. La prima è stata Simply Cola che al suo debutto si è subito presentata come naturale al 100%: quindi senza aromi artificiali, coloranti artificiali, conservanti o additivi come l'acido fosforico.

Tecnicamente gli hard seltzer, anche detti "hard sparkling water" o "hard fizzy water", sono bevande moderatamente alcoliche e dal basso contenuto calorico, i cui ingredienti so-

no pochi e semplici: acqua gassata, un aromatizzante (solitamente fruttato, speziato o floreale) e una base alcolica. Quest'ultima volta è il risultato di una fermentazione degli zuccheri, altre volte è semplicemente alcol aggiunto. Occorre distinguere tra due categorie di hard seltzer: nel mercato main-

stream e di grandi volumi, sono di fatto dei ready-to-drink prodotti spesso da grandi marchi di spirits o da colossi della birra; bevande gassate con pochi gradi e poche calorie. Il loro fascino risiede nel fatto che combinano caratteristiche capaci di attrarre un target allargato: i fan delle bevande a basso contenuto calorico (un hard seltzer da 330 ml ha circa 100 calorie); gli amanti delle bevande semplici e con etichette di facile comprensione (pochi ingredienti e scritti in modo chiaro) e coloro che prediligono bevande a basso tenore alcolico. L'alcol di un hard seltzer è paragonabile a quello di una birra light, ma con molti meno carboidrati. *

**BEVANDE A BASSO
CONTENUTO
CALORICO
E LOW ALCOL,
CHE ATTRAGGONO
CONSUMATORI
DIVERSI**



GALVANINA®

BARGIORNALE PER
TONICA ITALIANA

La Tonica Italiana Galvanina si distingue per i suoi sapori delicati e non invasivi da cui emerge il bergamotto, un agrume poco sfruttato ma dall'intensa nota amara. L'essenza dell'aromatica utilizzata dona eleganza al prodotto e rende questa tonica molto interessante per twistare i cocktail più classici. Molto adatta ai London Dry Gin dalle botaniche decise, ma anche indicata per accompagnare liquori aperitivo a Vermouth.

- ◆ Formato 200 ml ◆ Gamma Tonica italiana bio, Tonica mandarino verde bio, Pompelmo rosa bio, Tonica pompelmo giallo bio, Tonica mediterranea bio, Tonica classica bio, Bitter lemon bio, Ginger beer bio, Cola ginger bio
- ◆ Zucchero 8% ◆ www.galvanina.com

RICETTA

BERGA BOMB

INGREDIENTI

- ◆ 50 ml Er Gin Distillerie Capitaline
- ◆ 20 ml succo di limone ◆ 10 ml sciroppo agli agrumi ◆ Top Tonica Italiana Biologica

PREPARAZIONE

- ◆ Versare gli ingredienti in un bicchiere tumbler con ghiaccio ◆ Calmare con acqua tonica ◆ Guarnire con zest di lime.



MEREGALLI
Spirits



FENTIMANS
Botanically Brewed BEVERAGES | ESTD 1905

BARGIORNALE PER
FENTIMANS CONNOISSEURS TONIC WATER

Fentimans usa nel processo produttivo la tecnica "Botanical brewing", che prevede l'infusione di botaniche selezionate, la miscelazione e la fermentazione dei migliori ingredienti naturali. Ciò conferisce al prodotto vita più lunga e mantiene il livello di alcol non oltre lo 0,5% che si produce naturalmente durante la lenta fermentazione (7 giorni). Ideale da abbinare a gin molto aromatici o a vodka delicate.

- ◆ Formato 200 ml ◆ Gamma Gently sparkling elderflower, Ginger beer, Light tonic water, Connoisseurs tonic water, Rose lemonade, Ginger ale, Pink grapefruit tonic, Yuzu tonic, Premium indian tonic water
- ◆ Zucchero 7,7% ◆ www.meregalli.com/it/
- ◆ www.fentimans.com

RICETTA

BITTER BENT

di MICHELE PICONE

INGREDIENTI

- ◆ 45 ml vodka Scapegrace ◆ 15 ml succo di lime ◆ 25ml cordiale all'ananas homemade ◆ 2 dash angostura bitter ◆ Top di tonica Fentimans Connoisseur ◆ noce moscata

PREPARAZIONE

- ◆ Shakerare gli ingredienti ◆ Versare in tumbler con ghiaccio e aggiungere la tonica ◆ Mescolare leggermente e spolverare con la noce moscata ◆ Guarnire con menta e zest di lime.

