

Consigli utili per realizzare un cocktail perfetto

Pubblicato: Giovedì 23 Maggio 2024



Realizzare un **cocktail** potrebbe sembrare un'attività semplice ma non lo è. Non basta munirsi dell'attrezzatura necessaria per dare vita a una bevanda dal sapore riconoscibile, ben bilanciata e dal profumo e gusto piacevoli. Se si è un barman o lo si vuole diventare occorrerà notevole **pazienza e studio**, soprattutto se l'obiettivo è svolgerla in maniera costante e raggiungere un alto livello di remunerazione e soddisfazione personale.

Il primo consiglio è quello di rivolgersi a **rivenditori** noti per la loro **serietà**, come ad esempio ebarman.it, uno store online affidabile che offre una gamma molto ampia di prodotti e perfeziona la sua offerta sulla base delle richieste dei professionisti del settore.

In questo articolo abbiamo raccolto una serie di **consigli utili per realizzare un cocktail alcolico o analcolico perfetto**. Questo sarà possibile solo se ci si procura l'**attrezzatura per barman** necessaria.

Cocktail alcolico

Sono tre i concetti chiave per dare vita a un cocktail alcolico perfetto: **attenzione al dettaglio**, **conoscenza approfondita degli ingredienti** e una buona dose di **creatività**. Per gli ingredienti è bene optare solo per **prodotti di qualità**, se ci si vuole assicurare un risultato sorprendente.

Alla base di un buon cocktail di solito ci sono: vodka, gin, rum o whisky. Su questa base si costruisce il resto. A ciò si aggiungono gli altri ingredienti ovvero: succhi di frutta freschi, erbe aromatiche e spezie.

Ti suggeriamo di evitare i concentrati o i succhi confezionati e optare, invece, per ingredienti freschi e genuini.

Una volta selezionati i prodotti è opportuno scegliere la **tecnica più adatta a mixarli** abilmente; bisognerà agitarli, mescolarli o frullarli per ottenere la giusta consistenza e combinazione di sapori. Ad esempio, un Martini deve essere agitato con forza, utilizzando del ghiaccio che sia in grado di raffreddare in maniera ottimale il liquore, mentre un Negroni può essere semplicemente mescolato.

La fase di **assaggio** è **fondamentale**, specie se si è alle prime armi, per comprendere se si è riusciti a bilanciare i differenti sapori perfettamente e adeguatamente, poiché anche una piccola variazione nelle quantità può influenzare il risultato finale.

Importantissima è anche la **presentazione**. Utilizzare bicchieri adeguati, decorare con guarnizioni come fette di agrumi, ciliegie, menta fresca o persino fiori commestibili, può dare un tocco di **eleganza e ricercatezza** all'insieme. È bene tener conto che il ghiaccio influisce sulla buona riuscita, quindi è preferibile usare cubetti grandi che si sciolgono lentamente.

Cocktail analcolico

I **cocktail analcolici**, anche detti **mocktail**, hanno conquistato i consumatori che non amano i gusti forti dell'alcool o preferiscono uno stile di vita più attenta alla salute. Queste bevande giocano sull'abbinamento di: frutta di stagione, erbe aromatiche e spezie.

Un cocktail analcolico realizzato con **ingredienti freschi** si distinguerà rispetto agli altri, per sapori **decisi e genuini**. Facciamo un esempio pratico di cocktail analcolico: un mocktail a base di succo di melograno fresco, menta e un tocco di limone può rivelarsi una deliziosa alternativa al classico cocktail alcolico.

Le tecniche di **mescolazione** sono le stesse analizzate in precedenza per i cocktail alcolici, con la differenza che l'assenza di alcol richiede l'uso di un **elemento frizzantino** come: acqua tonica, soda o altre bevande gassate. Per la presentazione ci si può tranquillamente attenere a ciò che si è già detto.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it