

CookLinc.

officina internazionale di cucina

The Key Cocktail, i premiscelati artigianali affinati
di Valeria Sebastiani

- 25 Febbraio 2022

2



Testo di Luca Martinelli

Foto cortesia di The Key Cocktail

La bartender romana lancia una linea di sette cocktail in bottiglia, da consumare a casa o in hotel, anche senza ghiaccio

“L’uso dello shaker è traumatico per un liquido. Associa uno shock termico all’urto da parte a parte, questo fa sì che le molecole alcoliche si aprano, evitando spigoli nei cocktail. Se però lasci stare, questo procedimento che ho compiuto ogni giorno per dieci anni della mia vita lo fa molto meglio il tempo, che permette agli ingredienti di abituarsi gli uni agli altri”. Valeria Sebastiani è una bartender romana con una lunga esperienza nel mondo dei cocktail e del catering e definisce così, in poche frasi, che cosa l’ha spinta a creare The Key Cocktail, una linea di premiscelati prêt-à-porter ispirata dall’antica arte delle herbarie: Valeria pratica il foraging per valorizzare la cultura erboristica del Centro Italia e usa le erbe per personalizzare le ricette dei grandi classici.





•
Apriamo una bottiglia del suo Negroni: “Qui in ingresso non si percepiscono prima il gin, seguito dalla parte dolce del Vermouth e infine poi quella amaricante del Bitter... C’è sintonia tra tutte le parti. Da bartender, credo non ci sia proprio paragone tra un Negroni che potrei farti oggi e uno affinato” spiega.

La chiave è l'affinamento

La società è nata nel 2016. Nel 2018 le prime bottiglie sono uscite sul mercato. Valeria Sebastiani, che ha 39 anni, in questa avventura ha una socia, Giada, che ne ha meno di 35. La parola chiave per descrivere l'unicità di The Key Cocktail è affinamento, un processo che strizza l'occhio al mondo del vino, grande passione di Valeria. L'obiettivo del suo lavoro è arrivare a proporre una selezione di cocktail premiscelati ispirati alla natura e perfetti per durare nel tempo ed essere gustati senza bisogno di aggiungere alcun ingrediente, ghiaccio compreso. "Affino ogni cocktail tra i 15 giorni e i 3 mesi usando tini di rovere francese e giare di vetro. Vorrei iniziare con l'anfora" confida Valeria. Il percorso è iniziato con una sperimentazione e ha portato allo sviluppo di una collezione composta oggi da sette preparazioni diverse, per sette differenti identità di gusto. Negroni, Mi.To, Old Fashioned, Gin Martini, Velvet, Manhattan e Martinez prendono forma all'interno di un piccolo liquorificio artigianale, un laboratorio di 180 metri quadrati situato nel quartiere residenziale romano di Quarto Miglio.

L'affinamento dei cocktail avviene con un mix di erbe e spezie, alcune delle quali raccolte in Lazio e Abruzzo grazie all'azione di foraging e alla collaborazione con alcuni specialisti. In questo modo, le miscele guadagnano una componente olfattivo-gustativa completamente diversa rispetto ai cocktail espressi e ottengono un perfetto bilanciamento a livello di gusto, senza necessità dell'aggiunta di acqua e dell'alterazione zuccherina. La tecnica, per la quale è stato ottenuto un brevetto, contribuisce a conferire ai premiscelati di The Key Cocktail l'elemento morbido e vellutato che li contraddistingue.



Il processo di produzione di questi cocktail riposati in botte raccoglie un'eredità antica: quella delle herbarie, donne che, nell'antichità, raccoglievano e studiavano le erbe, lasciandole macerare in alcol e utilizzandole per scopi medicamentosi. Racconta Valeria: "Sono le stesse donne che, a partire dal

Trecento, vennero tacciate di stregoneria. Attraverso le infusioni e la ricerca delle erbe più adatte, con The Key Cocktail vogliamo queste pratiche e queste conoscenze perdute e – in un mondo caratterizzato da una forte presenza maschile – riportare all’attenzione la nostra storia e queste capacità femminili”.

La presenza di The Key Cocktail è già importante a Roma. Le bottiglie di Valeria si trovano da Glass Hostaria, Gastromario, Piperò, Barbieri23, l’Archivolto, Piccola Bottega Merenda, Emporio delle Spezie, Enoteca Trimani. Fuori regione i miscelati sono presenti in Calabria presso Flag, Interior Design, e presso il Sirenuse di Positano e Borgo Egnatia, in Puglia. La collezione di The Key Cocktail si può acquistare anche online sul sito www.thekeycocktail.com.



L’impegno per la sostenibilità dalla terra alla bottiglia

Un punto fermo che contraddistingue The Key Cocktail è l’impegno per la tutela dell’ambiente. Valeria Sebastiani è da sempre attenta alla sostenibilità. Il suo packaging risponde a questa esigenza: il tappo in sughero e legno è prodotto su misura in Sardegna, l’etichetta serigrafata per non utilizzare la plastica, le bottiglie in vetro. A chiudere, il sigillo in ceralacca impresso a mano, segno distintivo e artigiano. Il prossimo passo, racconta Valeria, è riuscire a completare il ciclo produttivo coltivando le erbe usate per la produzione di alcolici.

Nel frattempo, punta a consolidare il lavoro fatto in questi anni: “Ho preso delle persone ad aiutarmi, delle operaie. Sto formando una bella squadra” racconta. The Key Cocktail ha già la possibilità di spedire in tutta Italia e anche nel mondo. Il laboratorio non è sfruttato al massimo delle sue potenzialità. “Possiamo produrre di più, ma chi ordina i nostri cocktail sartoriali deve sapere che servono sempre quei due o tre mesi di affinamento prima di ricevere il progetto” sottolinea.

I cocktail

Durante l'intervista, abbiamo stappato insieme tre delle bottiglie di The Key Cocktail.

Mi.To.

Conosciuto anche come il Milano-Torino, è il classico cocktail italiano d'aperitivo. Nato dalla famiglia dei Negroni, ne è la versione light, senza gin. È il più giovane tra le proposte The Key Cocktail, con due settimane di affinamento direttamente in bottiglia. Ha due infusioni in tempi diversi con bacche di Sichuan, tè nero in foglie e albicocche essiccate. Presenta una beva morbida, al naso le note spiccate del Sichuan, dolce in entrata e dalla persistenza leggermente amara data dal tannino del tè.

Negroni

È il più conosciuto dei cocktail made in Italy, a base di London dry gin, vermouth blended e bitter. Il naso gli viene conferito dagli oli essenziali di bergamotto. Il riposo di circa un mese in vetro gli dona un'eleganza e un velluto che difficilmente si riescono a ottenere nella miscelazione espressa.

Martinez

Padre del Martini Cocktail, è un drink storico degli anni Trenta. Avvolgente al naso, sembra quasi un'essenza, ha un'alcolicità sostenuta ma morbida ed elegante. Una lieve infusione con la corteccia di china lo rende sul finale leggermente graffiante. È un drink per amanti del gin e dei cocktail di carattere. Il blend di vermouth gli conferisce gli aromi al naso e il liquore di marasche lo rende vellutato in bocca. Viene imbottigliato non prima di un mese d'affinamento in tino.



Le collaborazioni

The Key Cocktail ha studiato ricette ad hoc all'interno di alcune importanti collaborazioni, creando un forte sistema di personalizzazione con Roscioli, la chef Cristina Bowerman e Borgo Egnatia. Nel primo caso, dopo che Alessandro, proprietario dell'attività, si è innamorato del cocktail Milano-Torino, è nato il progetto dell'*Aridaje*, un cocktail d'aperitivo preparato con una ricetta esclusiva fatta su misura con il Vermouth firmato Roscioli. Qui la ricetta base prevede una parte vegetale data dalle visciole e un'affinazione in vetro per la durata di 30 giorni. Una partnership interessante è poi quella con Cristina Bowerman, alla cui già affermata presenza all'interno del Glass Hostaria si aggiunge anche il progetto del Bowie. Con una drink list di 11 cocktail (di cui sette imbottigliati e quattro espressi), The Key Cocktail sarà presente all'interno del locale fino a data da definirsi. La collaborazione continua con un progetto di catering, a Roma e in giro per l'Italia, costruendo un'offerta di bar e formazione di personale.

Infine c'è Borgo Egnatia, hotel & resort a metà strada tra Bari e Brindisi: sono cinque i cocktail creati da The Key Cocktail per la struttura, di cui tre ricette ad hoc utilizzando come base il vermouth Egnatia.

