

Ready made

PER UN MOMENTO DI RELAX A FINE GIORNATA, IL COCKTAIL È GIÀ PRONTO IN BOTTIGLIA.



DI VALENTINA RAVIZZA - FOTO DI FEDERICO MILETTO - STYLING DI VERONICA LEALI

Dosare, shakerare, mescolare: la preparazione di un cocktail è un rito che anticipa il piacere di sorseggiarlo. Ma qualche volta poter versare direttamente nel bicchiere il proprio drink preferito a fine giornata è una comoda benedizione. Per questo sta spopolando il trend dei drink in bottiglia, o addirittura monodose in bustina (come quelli proposti dal brand italiano NIO, acronimo di «Needs ice only», manca solo il ghiaccio). Niente miscele da supermercato però, ma dosaggi d'ingredienti di qualità o addirittura creazioni

Alcuni drink in bottiglia di The Key Cocktail: Gin Martini, Old Fashioned e Negroni.

ad hoc di mixologist rinomati, come il Diamond Rickey (a base di gin, pompelmo, lime e liquore alla mandorla) di Ryan Chetiyawardana, bartender del londinese Cub, autore della linea Mr Lyan. Oppure sul fronte del made in Italy c'è l'Amaro perfetto, mix perfettamente bilanciato di vini fortificati, vermouth italiani e amari artigianali, di Drink|It, o i grandi classici, dal Manhattan al Negroni, firmati The Key Cocktail. Così eleganti che persino la regina Vittoria, che già nell'Ottocento si faceva imbottigliare il suo amato milk punch (mix di rum e brandy aromatizzato con latte, zucchero e spezie), avrebbe apprezzato.