

SPA NEWS

M come MIXOLOGY: ALCHIMIA *al* BAR

NON È SEMPLICEMENTE LA CAPACITÀ DI PREPARARE UN COCKTAIL, MA MOLTO DI PIÙ: LA MIXOLOGY È UNA VERA E PROPRIA ARTE, QUELLA DI MISCELARE SELEZIONANDO BEVANDE ALCOLICHE E NON, COMPRESO IL VINO, ALLA RICERCA DEL COCKTAIL PERFETTO, PER EQUILIBRIO E GUSTO. L'OBIETTIVO? FAR VIVERE A CHI LO DEGUSTA UN'ESPERIENZA SENSORIALE UNICA IN UN VIAGGIO TOTALIZZANTE CHE COINVOLGE TUTTI I SENSI.

L'arte della Mixology

Ha sicuramente radici molto antiche: basti pensare ai Romani che amavano allungare il vino con acqua e mescolarlo con miele, spezie e aromi. La mixologia come la intendiamo oggi nasce però nell'Ottocento, quando a New York il barman Jerry Thomas – detto il Professore – iniziò a miscelare alcuni tipi di liquori creando proposte originali, raccolte anche nel libro di ricette "How To Mix Drinks", che divennero cocktail famosi e che si diffusero velocemente in tutto il mondo. Ma è solo negli ultimi decenni che le tecniche di miscelazione si sono affinate e le conoscenze dei barman sono diventate sempre più sofisticate fino a definire oggi una nuova professione, diversa dal barman e dal bartender: quella del Mixologist.

Nella mixology tutto si basa su un delicato equilibrio tra ingredienti alcolici e non, che devono essere scelti con attenzione e grande cura. Nulla è lasciato al caso. Senza contare che per realizzare un cocktail perfetto è importante anche lo studio delle tecniche e dei prodotti, perché ogni drink racconta anche una storia. I moderni alchimisti di oggi vengono chiamati mixologist proprio per la loro abilità nel coniugare le nozioni basiche della storia della miscelazione con nuove tecniche all'avanguardia e con una grande creatività e sperimentazione.

Il mixologist è un vero e propria artista del drink, che coniuga le sue conoscenze di preparazione dei pilastri della miscelazione con lo studio dei distillati e degli alcolici, per creare cocktail innovativi e al passo con le tendenze, i trend di mercato e i gusti di un pubblico sempre più esigente e curioso di nuovi gusti, abbinamenti, esperienze. Il risultato finale è un'armonia e un bilanciamento di sapori, un giusto mix tra dolce e amaro, acido o zuccheroso... Trovare il connubio perfetto è una vera e propria arte e sono gli elementi che rendono unico e differente ogni drink.



La location

Il posto in cui degustare il risultato di tale arte è altrettanto importante. Noi ci siamo lasciate avvolgere dall'atmosfera ovattata e dorata del Gold Bar all'interno dell'Esplanade Tergesteo – Luxury Retreat a Montegrotto Terme, alle porte di Padova e ai piedi dei colli Euganei. L'atmosfera sia all'interno che all'esterno è riscaldata dalle fiamme e dai giochi di luce di moderni camini a legna e del lighting design dorato. Le morbide ed avvolgenti sedute, i pezzi d'arte contemporanea, le forme sinuose di decorazioni a parete rendono l'ambiente ancora più raffinato ed esclusivo, la cornice ideale per rilassarsi a fine giornata per degustare un aperitivo. L'after dinner viene allietato dalle note del pianoforte o da momenti di live music, per una serata diversa dal solito.



Il signature cocktail

Non poteva mancare in questo bar a 5 stelle: P.H.@.T. Si legge "Pat", l'acronimo significa "Perfect Harmony at Tergesteo" e viene servito all'interno di uno scrigno di vetro su un letto di petali di rosa. Frutto della moderna mixology e della creatività del barman Stefano, il cocktail dosa sapientemente Gin Generous, dal sapore floreale e fresco, liquore al Lychee, sciroppo alle rose, lime.

L'idea e l'intenzione che hanno portato alla nascita di questo drink sono state quelle di ricreare l'atmosfera di serenità che si respira a bordo piscina, soprattutto verso sera, quando si accendono i camini esterni, si ammira lo specchio d'acqua e si respira il profumo delle rose che decorano il giardino. Quest'atmosfera un po' esotica si sposa bene con il sapore del Lychee e con la freschezza del lime; il profumo di rosa, così etereo e impalpabile, dona ulteriore armonia. Lo scrigno di vetro vuole ricordare il frutto del Lychee, poichè dietro ad una scorza dura si trova una gustosa perla. La scelta del nome non è quindi un caso: armonia di sapori e di profumi; inoltre, leggendo in italiano le iniziali delle parole che lo compongono, suona l'abbreviazione del nome di Patricia, Proprietaria.

Sia per gli ospiti che soggiornano in hotel, sia per chi è di passaggio e desidera una sosta, sarà sufficiente accomodarsi presso il Gold Bar e lasciarsi trasportare in questo viaggio di sensazioni ed emozioni. Come nell'arte della mixology, in cui nulla è lasciato al caso, anche all'Esplanade Tergesteo - Luxury Retreat, tutti gli elementi concorrono a creare l'alchimia del soggiorno perfetto.

Il nuovo equilibrio tra forma e volume .

L' esempio perfetto di come due elementi creano iconicità e unione.

lampa

design by Mario Tessarollo

Design by Mario Tessarollo

Lampada da tavolo in alluminio e tecno gel, ispirata ad un ingranaggio che esprime dinamismo e operosità con batterie ricaricabili wireless.

EIGHTYOU SRL, via Roma 3 - 36056 Tezze sul Brenta (VI) - Italy
T. 327 683 9414 - T. 0424 582757 - marketing@8-light.com

eight
light

www.8-light.com