



Novembre 12, 2019 / [Redazione James](#) / News / Spirits

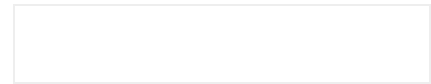
C'è anche l'inconfondibile fascino dell'Italia nel cocktail che ha incoronato **Andris Reizenbergs** re della mixology mondiale. Il giovane **lettone**, fresco vincitore della **World Cocktail Championship**, la più importante competizione internazionale tra bartender organizzata da IBA (International Bartender Association) ha convinto la prestigiosa giuria con **"You Look Wonderful Tonight"**, un "Before Dinner" a base di Gin e Baijiu, antico liquore tradizionale cinese, impreziosito dal bitter inimitabile di **Marendry Fabbri**, sponsor della Championship.

La WCC, giunta quest'anno alla sua **68° edizione**, si è svolta dal 4 all'8 novembre a **Chengdu**, Cina, dove si sono sfidati a colpi di shaker **88 campioni** di bartending provenienti da tutto il mondo in 6 diverse categorie: Sparkling, Before Dinner, Bartender's Choice, Long Drink, Flairtending, After dinner.



Gennaro Schiano

Tra questi ben 21 hanno scelto di utilizzare ingredienti della mixology targati **Fabbri 1905** e si è fatto onore l'italiano **Gennaro Schiano**, bartender napoletano campione AIBES in carica che con il suo **"Mother & Father"**, dedicato ai genitori, ha egregiamente rappresentato il nostro Paese. Il cocktail di Schiano abbinava felicemente Baijiu con Marendry e Mixybar **Fabbri** e verrà proposto al prossimo Convegno Nazionale AIBES di Roma dal 2-5 dicembre.



- Art
- Champagne
- Chord
- Culture
- Cup
- EVO
- Food
- Hop
- JAMES 7 BEST
- James Tasting
- Lifestyle
- News
- Rooms
- Spirits
- Time
- Travel
- Umbria James
- VERVE CLICQUOT
- Wellness
- Wheels
- Wine
- XMAS 2018
- XMAS 2019



Riscuoterà sicuramente l'interesse dei bartender dei grandi hotel italiani prediletti dal turismo cinese.

"Nel World Cocktail" ha dichiarato **Nicola Fabbri** AD dell'omonima azienda, che ha seguito dal vivo la gara "si premia l'arte della mixology, non una nazione. Da qui prendono vita e partono i trend del settore che poi arriveranno nei bar di tutto il mondo".

Come ha sottolineato **Fabbri** "l'edizione 2019 è stata particolarmente complessa, con un alto livello di difficoltà: i concorrenti hanno, infatti, dovuto inserire nelle loro creazioni, in onore del Paese ospitante, una componente di Baijiu, antico liquore del Paese del Dragone, poco noto ai palati occidentali, pur essendo il più consumato al mondo con oltre 20 miliardi di litri bevuti l'anno. In Cina il Baijiu viene tradizionalmente degustato liscio a fine pasto: i maestri dello shaker lo hanno invece dovuto inserire e armonizzare all'interno dei cocktail, integrandolo con ingredienti più canonici della mixology. Come il bitter Marendry appunto, che ha confermato la sua estrema versatilità, o come gli Sciroppi **Fabbri** 1905, scelti dal vincitore della competizione, ma anche da numerosi altri concorrenti".

Dalla WCC di Chengdu giunge insomma un "esperimento" di incontro culturale che, profetizza **Fabbri**, sicuramente raggiungerà nei prossimi mesi i migliori cocktail bar e hotel d'Europa e del mondo. Del resto il peso della Cina, anche in campo mixology, si sta facendo sempre più evidente, anche grazie al rapido sviluppo numerico e qualitativo del settore.

Un'evoluzione che l'azienda bolognese ha già da tempo interecettato, come dimostra la forte presenza di **Fabbri** 1905 in Cina sin dal 1999 e il successo del concorso **Lady Amarena**, che quest'anno ha incoronato vincitrice proprio una bartender del Paese del Dragone. Oggi l'azienda è pronta a rispondere ai nuovi trend di consumo, come ad esempio l'aperitivo italiano, basato sul mixare con creatività e capacità liquori ed ingredienti garantiti dall'expertise e dal saper fare italiano.

[fabbri1905.com](http://fabbri1905.com)

Cover: Andris Reizenbergs

Previous article



F

F

Champagne

Wine

Food

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Perugia n.6 del 12 maggio

[James Magazine](#) è il lusso del piacere, tra [champagne](#) e grandi [vini](#), [arte](#), [ristoranti](#),

Alberto Del Giudice  
 Alessandra Piubello  
 Alex Pietrogiacomi  
 Andrea Gori