



## Drinx a Sanremo, la mixology colta di Nicola Perotti che racconta la Liguria

*Nel centro della città dei fiori, tra passeggiate sul mare e scorci liberty, il wine & cocktail bar di via Gioberti 43 è un approdo sicuro per una serata piacevole. La drink list, raffinata e territoriale, si affianca a una selezione enologica di spessore per accompagnare ottimi stuzzichini a base di tipicità liguri. Ad esaltare l'esperienza c'è l'arte dell'ospitalità del bartender titolare e della moglie Francesca Debenedetti*

Negli ultimi mesi a **Sanremo** sono aumentati gli spazi dedicati alla mixology, confermando una tendenza generale che vede questi locali non solo informali punti di incontro ma anche stimolanti centri di esplorazione delle nuove tendenze nel bere miscelato.

La molla della socializzazione resta fondamentale ma oggi un cocktail bar deve offrire qualità, ricerca e personalità, oltre a un **intrattenimento completo**, magari con musica dal vivo e serate a tema. L'offerta gastronomica ha un ruolo altrettanto importante e deve superare i semplici snack "da bar".

In questo scenario, non delude il **Drinx a Sanremo**, wine & cocktail bar aperto nel 2019 dal bartender **Nicola Perotti** con la moglie **Francesca Debenedetti** in via Vincenzo Gioberti, a pochi passi da piazza Cristoforo Colombo.



Nicola Perotti al bancone del suo Drinx (Foto © Enzo Radunanza).

## Drinx a Sanremo: il wine & cocktail bar che parla ligure

Da oltre trent'anni nel settore dei vini e degli spirits, grande esperto e appassionato, nel 2022 Nicola Perotti ha vinto il premio per la miglior tecnica alla **finale nazionale AIBES** mentre, nel 2023, ha conquistato la medaglia d'argento al MixFactor Relicario 2023.

Insieme alla compagna Francesca, architetto e anima della cucina, hanno dato vita al Drinx con l'**obiettivo di creare un salotto che accogliesse**, divertisse e facesse viaggiare attraverso i profumi e i sapori della Liguria, da ritrovare tanto nel bicchiere quanto nelle tapas. La risposta dei sanremesi e dei tanti turisti della città del Festival è stata entusiasta: il bar è spesso al completo e, soprattutto per sedersi nel dehors è consigliata la prenotazione.



L'esterno del locale, in via Gioberti 43 (Foto © Enzo Radunanza).

## Un locale spazioso e ricco di personalità

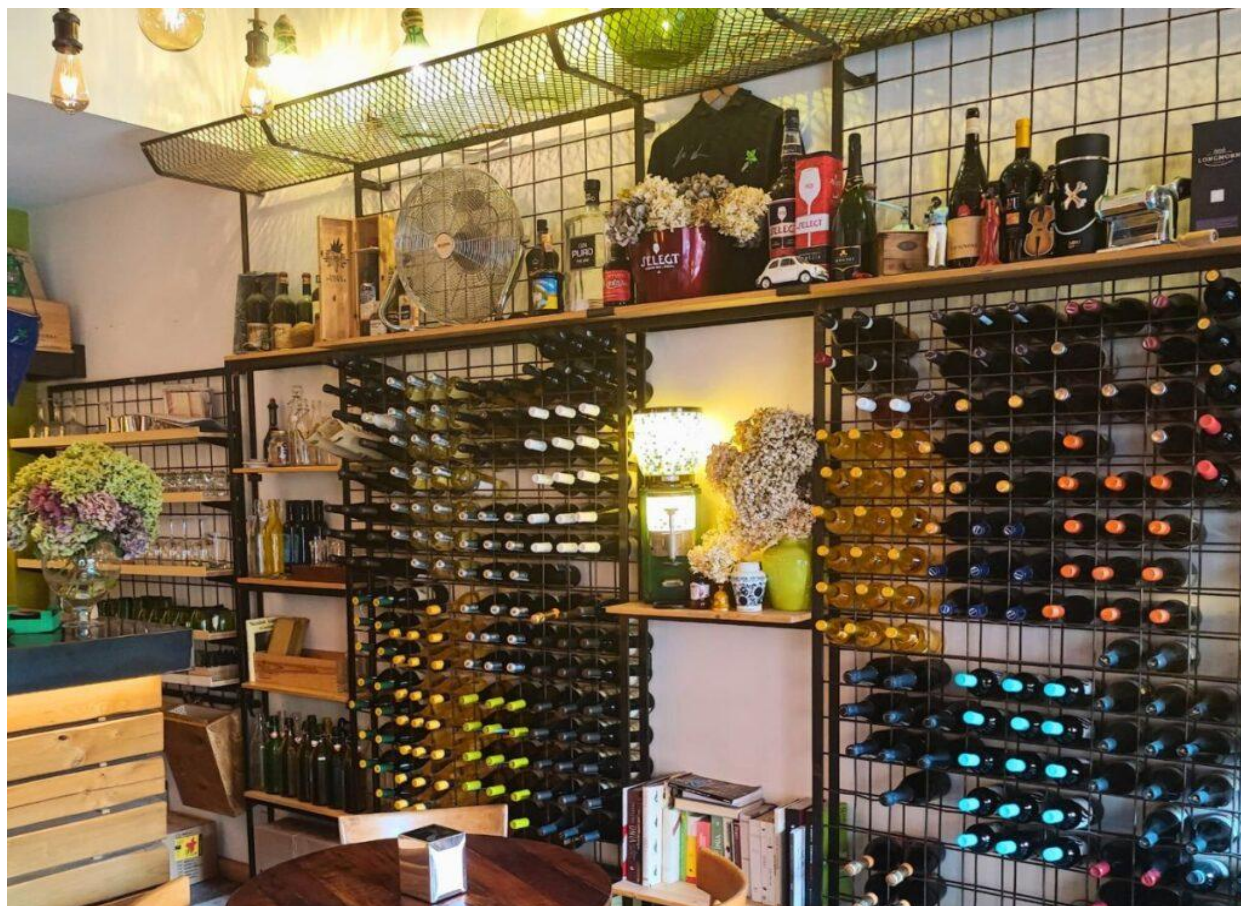
A Francesca si deve la bellezza del locale: è riuscita a creare un ambiente raffinato nella sua ecletticità. Materiali e arredi eterogenei, tavoli e sedie di diverse forme e colori, piante e fiori sparsi, lampadine a filamento strategicamente collocate rendono lo spazio morbido e caloroso, che invita a sostare e tornare.

La zona bar in legno chiaro e metallo, illuminata da una fascia led che richiama l'atmosfera delle vecchie botteghe, è il **laboratorio e il teatro** dove Nicola mette in scena la sua idea di mixology, un'arte che unisce tecnica, creatività, spettacolo e personalizzazione. Alle sue spalle, la parete liquoristica conferma l'imponente assortimento di spirits, vermouth e distillati da tutto il mondo.



Il bancone (Foto © Enzo Radunanza).

La stessa varietà caratterizza la cantina, con oltre **40 referenze** distribuite tra cantinette ed espositori a parete. Il titolare del Drinx seleziona i vini italiani e le maison francesi con maniacale attenzione, individuando – per ogni annata – le migliori etichette di piccoli produttori espressive dei terroir. Un assortimento mutevole, comunque, perché aderisce alla stagionalità della proposta gastronomica.



Oltre 40 etichette di vini nella carta del Drinx (Foto © Enzo Radunanza).

## Mixology di territorio, senza trascurare i classici

La drink list non omette i classici (dai 7 agli 8 €): Americano, Negroni, Mojito, Moscow Mule, Daiquiri... solo per citarne alcuni. Tuttavia, per un'esperienza diversa dal solito, consigliamo di provare i *signature cocktail* che Perotti crea con intelligenza, ispirandosi alla Liguria e ai suoi ingredienti nonché alle regioni vicine come il Piemonte (prezzi da 8 a 12. Freschi e contemporanei, hanno accostamenti mai scontati giocando su infusi homemade, basilico, botaniche liguri, succo di limoni o arance locali e Presidi Slow Food.

«Ci piace proporre cocktail che raccontino le peculiarità del territorio. – ci spiega **Nicola**, dimostrando giovialità, empatia e doti di intrattenimento – Amiamo partire da uno spritz o da un vermouth e sperimentare per creare bicchieri il più liguri possibile, magari anche assecondando i gusti e le curiosità del cliente. Curiamo anche il *pairing* con le nostre tapas, anch'esse di ispirazione locale e che Francesca prepara artigianalmente ogni giorno».



Alcuni cocktail di Nicola (Foto © Drinx).

Tra i più particolari il **Ponentino**, con basilico fresco, succo di limone sanremese, Moscatello di Taggia, Gin Taggiasco e ginger ale, oppure il **Bevussa** (Spritz *de nui autri*), un intrigante incontro tra Corochinato (vino aromatizzato di Genova), Vermentino e Basilichitto (soda al basilico).

Ricco e particolarissimo anche il **Ligurian mary**, una versione personalizzata del [Bloody Mary](#) con succo di limone sanremese, sale di sedano, pepe, tabasco, worcester sauce, gin taggiasco, liquore di basilico, succo di pomodoro e centrifuga di peperone giallo.

Il **Perfect Ligurian Martini** è un tributo alle erbe spontanee: vermouth dry ed erbe aromatiche si uniscono a una vodka prodotta nell'Appennino dando vita a un aperitivo che sa di boschi, vento salmastro e resine. Il vermouth rosso, vino tipico del Piemonte, lo ritroviamo anche nel **Savona-Torino** in aggiunta al liquore savonese al chinotto, soda e prosecco.

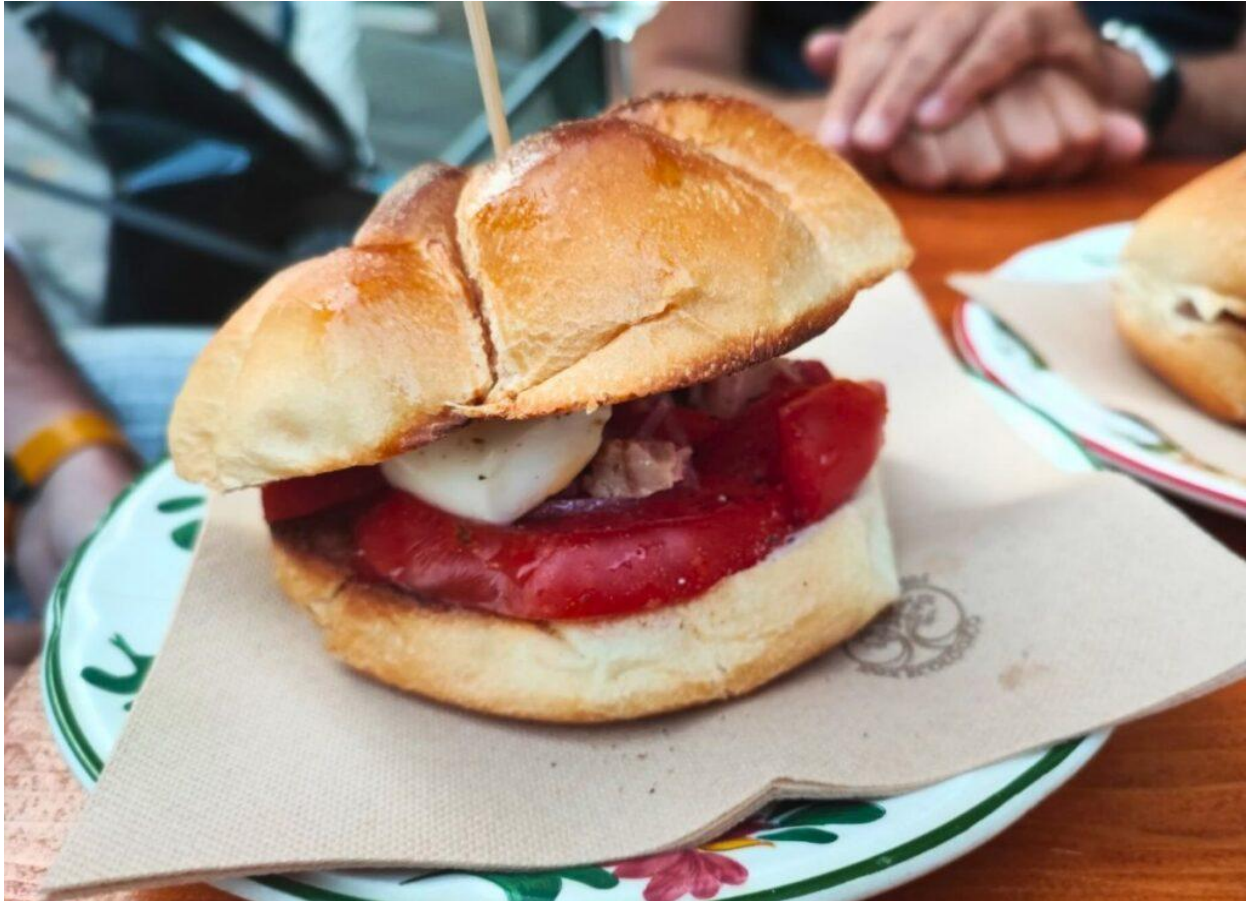
## Cucina semplice e schietta

Identitaria, genuina e dal sapore "di casa" è la proposta food, pensata per accompagnare e valorizzare la drink list con ricette tipiche della Riviera ligure e ingredienti freschi. Salumi e formaggi, torte verdi, [farinata](#), focacce farcite, panini e altre specialità che seguono le stagioni.



Farinata, focaccia e pizza in accompagnamento al vino o al cocktail (Foto © Enzo Radunanza).

Da non perdere il **pan bagnau**, antica ricetta nata per recuperare le pagnotte secche. Francesca dosa e condisce alla perfezione i suoi ingredienti: pomodoro cuore di bue, tonno, acciughe, olive taggiasche, uovo sodo e una leggera spolverata di origano.



Il pan bagnau di Francesca Debenedetti (Foto © Enzo Radunanza).

## Si torna volentieri

Drinx è un posto dove si sta davvero bene. Il servizio è familiare ma professionale, l'ambiente è piacevole anche per la simpatica frequentazione e la proposta evolve spesso con musica dal vivo ed eventi.

La mixology colta di Nicola Perotti, che non insegue mode internazionali ma lavora con sensibilità sulle materie prime regionali, crea una entusiasmante una Liguria da bere che sa di basilico, vento e mare.

### **DRINX – WINE & COCKTAIL BAR**

Via Gioberti 43, San Remo (IM)

Tel. +39 347 973 3545 | [drinx.winebar@gmail.com](mailto:drinx.winebar@gmail.com) | [Facebook.com/drinx.winebar](https://www.facebook.com/drinx.winebar)

**Strategia,  
storytelling, food  
marketing: tutto  
shakerato ad arte**

Affidati a specialisti per avere  
più visibilità e più clienti.



   [doppioquarto.it](http://doppioquarto.it)  +39 051 506 5244

**Data di creazione**

20/07/2025

**Autore**

enzo-radunanza