

GUIDA PER CHI SI SPOSA IN TOSCANA DALL'ESTERO

Destination wedding in Toscana: il bar, domanda per domanda

Le domande che ci fanno le coppie che organizzano da lontano, con le risposte che diamo davvero.

Prima di cominciare

Ci occupiamo di eventi da oltre vent'anni, e ancora oggi, a ogni evento, siamo noi dietro al bancone.

Chi viene dall'estero per sposarsi in Toscana ci rivolge quasi sempre le stesse domande. Qui le trovate tutte, con le risposte che diamo davvero e con alcuni episodi che ci hanno insegnato qualcosa.

Il giorno della vostra festa dovete poterlo vivere sereni, godendovi ogni momento. Questa serenità non arriva per caso: nasce da una preparazione accurata, con qualcuno che sa a cosa va incontro.

Questa guida vuole rendervi consapevoli di ciò che ci serve sapere per svolgere al meglio un servizio come il nostro. Se c'è un wedding planner o un coordinatore, sono aspetti che gestisce facilmente al posto vostro, e voi non dovete occuparne. Altrimenti sono cose che è bene conoscere e seguire in prima persona. Molti aspetti logistici, come accessi, orari e spazi, possiamo inoltre definirli direttamente noi con il referente della villa.

Non vi sposate in Toscana? La Toscana è casa nostra, ma lavoriamo in tutta Italia: abbiamo già lavorato in Liguria, in Umbria e in Emilia-Romagna. Fuori dalla Toscana valutiamo insieme a voi i costi di trasferta.

1. Chi siamo

Portiamo un vero bar dove un bar non c'è: giardini, ville, luoghi in cui prima non esisteva nemmeno un piccolo banco. I nostri banconi sono **artigianali, ciascuno un modello unico**: montarli, trasportarli e mantenerli richiede molto impegno, ma fanno la differenza. Il bar diventa parte dell'arredamento, come se ci fosse sempre stato.

Ci occupiamo di tutto, dalla A alla Z: per questo non noleggiamo soltanto il bancone, le attrezzature o i barman. I barman li scegliamo per la loro abilità tecnica, ma soprattutto per il modo in cui si relazionano con il team, con voi e con i vostri ospiti.

Abbiamo realizzato eventi semplici ed eventi impegnativi: più postazioni, moltissimi ospiti, matrimoni indiani, ville molto dispersive. Ognuno ci ha lasciato un ricordo.



Villa Catignano, Castelnuovo Berardenga (SI)



Tenuta La Fratta, Sinalunga (SI)



Villa Pazzi al Parugiano, Montemurlo (PO)

2. Con quanto anticipo prenotare il bar?

Le coppie che organizzano a distanza si muovono presto, e fanno bene. Molte ci contattano **anche due anni prima**: le ville più belle della Toscana hanno lunghe liste d'attesa, soprattutto nei fine settimana, e una volta fissata la villa si scelgono i fornitori.

Il minimo è un mese. Con meno di un mese a volte riusciamo e a volte no: in quei giorni occorre discutere l'offerta, adattarla e poi organizzare trasporti, personale e prodotti, coordinandoli con gli altri eventi della stagione.

Come funziona la prenotazione:

- Vi inviamo un'offerta su misura: il servizio base e tutte le opzioni che si possono aggiungere.
- Da quel momento **la data resta riservata per voi per circa due settimane**, il tempo per decidere con calma. Per ogni data abbiamo una disponibilità limitata, e finché la riserviamo a voi non accettiamo altre richieste. Se occorre chiarire qualcosa con la villa o con altri fornitori, il periodo si può prolungare.
- Dopo la firma del contratto si versa la **caparra confirmatoria**, che viene poi detratta dal totale.
- **Con la caparra la data è confermata** e il bancone che avete scelto è dedicato esclusivamente al vostro evento.



Castello di Montalto, Castelnuovo Berardenga (SI)

3. La vostra villa accetta un bar esterno?

È la prima verifica da fare, prima ancora di scegliere noi.

Ci è capitato di firmare il contratto e ricevere la caparra, e poi di essere rifiutati dalla villa: la sua policy non ammetteva fornitori esterni per il bar. Abbiamo naturalmente restituito la caparra. Da allora lo raccomandiamo a ogni coppia, più di una volta.

Questa verifica spetta a voi, in prima persona. Ecco cosa chiedere alla villa:

1. **Se accetta fornitori esterni** per il servizio bar.
2. **Se ha un regolamento per i fornitori esterni:** in questo caso, inoltratecelo.
3. **Il contatto di un referente:** comunicatecelo e trasmettete il nostro alla villa, così potrà indicarci direttamente tutto ciò di cui ha bisogno.

Alla villa chiediamo il nome del referente, le regole da rispettare e, se disponibili, spazi d'appoggio o congelatori. In loro assenza, siamo in grado di organizzarci in autonomia.

Quando la villa li richiede, forniamo tutti i documenti:

assicurazione RC, HACCP, DURC, visura camerale e POS.

Le ville che non ci conoscono le contattiamo sempre noi, nei mesi che precedono l'evento, e le visitiamo di persona. Se venite in Toscana a vedere la villa, possiamo accompagnarvi quel giorno: ci conosciamo e decidiamo insieme.



Villa Corsini a Mezzomonte, Impruneta (FI)

4. Si può servire il vino della villa?

Sì. Se la villa o la cantina produce il proprio vino, lo serviamo noi senza alcun problema.

Il vino della cena e il brindisi sono di norma gestiti dal catering o dalla villa. Il brindisi al taglio della torta o una torre di champagne possono essere concordati con noi, e il bar può restare aperto anche durante la cena.



Villa di Rignana, Greve in Chianti (FI)

5. Possiamo portare noi gli alcolici?

Di norma no, salvo eccezioni particolari. Il motivo principale è che su un prodotto così importante dobbiamo avere il pieno controllo.

Spesso chi lo chiede pensa di risparmiare. In genere non è così, per due ragioni:

1. **Il costo del servizio non dipende solo dai prodotti.** La loro parte esiste, ma incide meno di quanto si pensi.
2. **Per ogni evento acquistiamo molto più del necessario,** perché non si può sapere in anticipo cosa verrà richiesto di più. Se ad acquistare siete voi, rischiate grandi avanzi e una spesa superiore al necessario.

Se desiderate etichette particolari, partiamo dalle nostre liste di prodotti, base e premium. Se l'etichetta non è presente, la cerchiamo e troviamo insieme un accordo.



Certosa di Pontignano, Siena (SI)

6. Cash bar e bar dopo la fine

Il cash bar è possibile, ma **solo in aggiunta a un servizio già concordato**: non organizziamo eventi con il solo cash bar. Se serve, si può aprire un cash bar anche al termine dell'open bar.

Se pensate di **prolungare l'open bar**, comunicatecelo in anticipo. L'ora aggiuntiva è già indicata nel preventivo tra gli opzionali, e la sera stessa è quasi sempre possibile. Quando però ci sono state richieste più di due ore in più, il rischio era di esaurire i prodotti: se lo sappiamo un mese prima, porteremo una quantità adeguata.



Castello di Montalto, Castelnuovo Berardenga (SI)

7. Mance e pagamenti dall'estero

- **Le mance non sono dovute.** Sono gradite, ma non dovute.
- **Dall'estero si può pagare con bonifico bancario o carta di credito.**
- **Il saldo**, cioè il totale meno la caparra già versata, si paga **entro il giorno dell'evento**, anche il giorno stesso. Accettiamo bonifico istantaneo, carta di credito o contanti entro i limiti di legge.



Tenuta Bichi Borghesi, Siena (SI)

8. Bambini e ospiti che non bevono alcolici

I bambini fino a 16 anni non rientrano nel numero degli ospiti. Per loro sono sempre previsti bibite, succhi e veri mocktail analcolici.

A chi non beve alcolici diamo molta importanza. Chi non vuole alcol, per scelta o per motivi religiosi, deve poter ordinare il suo drink al bar come tutti gli altri. Il nostro menu comprende già proposte analcoliche, e per ogni evento ne creiamo di nuove.



Villa Pazzi al Parugiano, Montemurlo (PO)

9. La drink list e il signature drink

La drink list si definisce **tre settimane prima dell'evento**; chi ha già le idee chiare può sceglierla anche prima. In questo modo si evitano decisioni prese in fretta negli ultimi giorni.

- **Il nostro menu è un punto di partenza.** Potete indicarci idee e gusti, e siamo felici di creare anche cocktail che non vi compaiono: il limite è solo la fantasia.
- **Pensate ai vostri ospiti.** È giusto scegliere i cocktail che amate, ma conviene tenere conto di chi li berrà. Il segreto sta nell'equilibrio tra cocktail noti e meno noti: chi non conosce un drink spesso non lo ordina, ma una volta assaggiato se ne ricorderà.
- **Lo strumento nel portale.** Nel vostro portale cliente potete comporre la drink list, e lo strumento vi indica se è equilibrata nei tempi di preparazione. Noi la verifichiamo e la confermiamo.
- **La stampa della drink list è sempre inclusa.** Altre personalizzazioni, come scritte sul bancone, brochure e cartellini, le curiamo noi, grafiche e prove comprese, con un preventivo a parte.

Il signature drink. È un cocktail originale, creato appositamente per rappresentare un'identità: in un matrimonio, di solito, la sposa e lo sposo. Nasce dai vostri gusti, ma anche dai temi e dai colori dell'evento, perché l'aspetto, le decorazioni e il colore contano quanto gli



Castello di Montalto, Castelnuovo Berardenga (SI)

ingredienti. Non è obbligatorio, ma rende l'evento più personale e ne diventa un ricordo unico. È compreso in alcuni dei nostri pacchetti.

Le strade possibili sono due:

- **Creato su misura**, il signature nel senso più autentico. Vi inviamo un questionario sui vostri gusti e su ricordi, viaggi o episodi della vostra storia che il cocktail può evocare, e vi proponiamo quattro o cinque opzioni, ciascuna con una descrizione e un'immagine di come apparirà. Potete assaggiarle nella nostra sede, oppure, se organizzate da lontano, scegliere in base alle descrizioni e alle immagini.
- **Una variante di un cocktail conosciuto**, oppure un cocktail esistente che sentite vostro. Il nome lo scegliete voi; noi vi proponiamo alcune idee.

Deve essere deciso almeno due mesi prima dell'evento, in entrambi i casi: un mese ci serve per crearlo e mettere a punto le ricette di prova. Usiamo spesso preparazioni nostre, come sciroppi, cordiali e liquori artigianali, ma il cocktail deve potersi preparare in tempi ragionevoli anche per molti ospiti. Può essere anche analcolico. All'evento i signature sono di solito uno o due, in aggiunta alla drink list, presentati in una drink list separata e serviti in qualsiasi momento, dall'aperitivo al dopo cena.

Nel 2024 abbiamo creato per una coppia «Respiro»: gin, soda e un cordiale di miele e rosmarino. È un cocktail molto fresco, pensato per trasmettere serenità, sicurezza e fiducia: la dolcezza del miele e il profumo deciso del rosmarino, che evoca un senso di casa.

10. Quanti barman servono?

Il numero dei barman è determinante. **Di norma prevediamo un barman ogni 50-55 ospiti, e sempre almeno un cameriere** che li affianca e completa il servizio tra gli ospiti.

Conta però anche il momento. **Il momento più sottovalutato è l'arrivo degli ospiti all'aperitivo**, quando il bar apre e tutti arrivano insieme: è lì che bisogna essere pronti. Tra i 55 e i 60 ospiti vi proponiamo due formule, con uno o con due barman (il secondo come opzionale extra), e scegliamo insieme in base alle vostre aspettative.

Anche la drink list conta. Ogni cocktail preparato a regola d'arte richiede il suo tempo, e alcuni più di altri: una lista composta soprattutto da cocktail elaborati rallenta il servizio, oppure richiede più barman. Lo strumento nel portale vi aiuta a trovare il giusto equilibrio.



Villa Il Granduca, Carmignano (PO)

11. Quanto deve durare il bar?

La durata la decidete voi, in base a come immaginate l'evento.

- **Aperitivo:** in genere un'ora e mezza o due. Oggi spesso si trasforma in un buffet di antipasti e può durare di più.
- **Festa dopo cena:** consigliamo **non meno di due ore e mezza o tre**, perché tutti gli ospiti abbiano il tempo di godersi il bar. Molto dipende anche dalla musica e dall'intrattenimento.
- Il nostro **servizio standard è di 3 ore**. Sotto le 2 ore di solito non conviene: dietro tre ore di bar ci sono altre **7-8 ore di lavoro** tra trasporto, montaggio, smontaggio e ripristino.



Antico Convento dei Cappuccini, Montalcino (SI)

12. Ville storiche e orari

Ville e castelli toscani custodiscono un patrimonio da tutelare, e ognuno ha le sue regole. Ecco come lavoriamo:

- **Non fissiamo mai nulla** a pareti o colonne: il bancone è autoportante.
- **Proteggiamo i pavimenti**, compreso il cotto, con moquette e pedane, sempre presenti nel retrobanco.
- Trasportiamo tutto su **carrelli con ruote grandi in gomma**.
- Ghiaccio sciolto e liquidi li smaltiamo **solo dove indica la villa**.
- Dove il vetro non è consentito, per esempio **vicino alla piscina**, usiamo **bicchieri in policarbonato**: è sufficiente saperlo prima.
- **Rispettiamo gli orari di accesso e di fine smontaggio** della villa.

Cosa ci serve sapere da voi o dalla villa:

- **Foto e misure dell'accesso**: larghezza dei passaggi, porte e relative altezze. Arriviamo con un furgone e il bancone; se gli spazi sono stretti, facciamo un sopralluogo.
- **La posizione del bar**: una superficie **in piano** (un piccolo dislivello lo compensiamo noi) e, per un evento medio, almeno **3 metri per 3**.
- **Gli orari della musica all'aperto**: in molte ville la musica esterna deve essere spenta o abbassata a un certo orario, spesso a mezzanotte o all'una, e la festa prosegue all'interno. È bene informarsi presso la villa.

Ci è capitato di dover allestire il bar su una terrazza raggiungibile solo attraverso numerose scale: non era stato fatto un sopralluogo adeguato e la posizione del bar non era stata chiarita, e portare a mano i moduli più pesanti è stato faticosissimo. In un'altra occasione il furgone non riusciva ad avvicinarsi e abbiamo scaricato a centinaia di metri, sotto il sole, rallentando la preparazione del servizio. Da allora vogliamo conoscere con chiarezza i luoghi e le loro difficoltà prima di montare; quando l'accesso è complicato, scegliamo noi il bancone più adatto, più leggero e smontabile.

Possiamo essere autonomi, ma dobbiamo saperlo prima.

Ghiaccio e refrigerazione li portiamo sempre noi, anche d'estate. Di norma ci basta una presa di corrente vicino al bar, e le prolunghe sono nostre: servono per le lampade o per alcune attrezzature, come l'impianto della birra alla spina.



Villa di Ugnano, Volterra (PI)

Dove la corrente non c'è possiamo lavorare in completa autonomia: i banconi hanno serbatoi per l'acqua e luci a batteria. Se la villa ci riserva uno spazio, magari accanto a quello del catering, è ancora meglio. A fine serata portiamo via rifiuti, vetro e bicchieri e lasciamo la nostra postazione come l'abbiamo trovata.

13. E se piove? Il piano B

Il piano B si rivela necessario **più spesso di quanto si immagini**. Per questo è fondamentale averlo, e valutarlo con attenzione quando scegliete la villa.

- **Gli spazi del piano B sono spesso più piccoli**, ma il bancone mantiene la stessa misura: verificate che possa accogliere tutto ciò che avete scelto.
- **Spesso il piano B delle ville non è all'altezza del piano A**. Valutatelo con attenzione: la differenza non dovrebbe essere eccessiva.
- **La decisione spetta al coordinatore** e deve essere presa **prima del montaggio**. Una volta presa, non si torna indietro.
- Spostare il bar a evento iniziato è possibile, perché i nostri banconi sono smontabili. Ma è una soluzione d'emergenza: **il servizio si interrompe per mezz'ora, quaranta minuti**.



Certosa di Pontignano, Siena (SI)

14. Perché serve un buon planner

A un matrimonio i ritardi sono normali: una cena che si prolunga, i discorsi. Ci adattiamo, fa parte del nostro lavoro, e spesso restiamo oltre l'orario previsto perché possiate godervi per intero il servizio concordato.

Quando però i fornitori sono tanti, l'organizzazione fa la differenza. **Ogni villa ha le sue regole e le sue difficoltà**, e catering, musica e bar devono procedere in sintonia. Un buon planner o coordinatore mantiene tutti in contatto. **Quando la comunicazione funziona, l'80% dei problemi si risolve.**

La posizione del bar deve essere decisa insieme a voi e al planner o al coordinatore, perché il buon funzionamento della festa dipende in larga parte da lì. Soprattutto dopo cena, il bar deve stare vicino a dove si balla e alla musica; allo stesso tempo non deve ostacolare il passaggio né il lavoro del catering e dei camerieri, né creare affollamenti in zone delicate. Spesso il sopralluogo aiuta a chiarire molti dubbi.

Le scadenze per chi organizza a distanza:

QUANDO	CHI	COSA
Nei mesi precedenti	Noi	Sopralluogo, se la location è nuova per noi; contatto diretto con la location
Due mesi prima	Voi	La richiesta del signature drink, se lo desiderate: poi vi inviamo il questionario per crearlo
Un mese prima	Voi	Programma della giornata e timeline dell'evento definiti; l'eventuale prolungamento del bar con l'ora extra (opzionale)
Tre settimane prima	Voi	Drink list definitiva e numero definitivo di ospiti
Entro il giorno dell'evento	Voi	Il saldo



Antico Convento dei Cappuccini, Montalcino (SI)

Se doveste ricordare una cosa sola

Il consiglio più importante che possiamo darvi è uno: scegliete un fornitore non perché vi risolverà i problemi, ma perché, grazie alla sua esperienza, vi aiuterà a prevederli e a evitarli.

Federico, Just Drink Bar Catering



SCRIVETECI O CHIAMATECI

+39 339 4124586

info@justdrinkbarcatering.it

justdrinkbarcatering.it