

Centoventi anni della Famiglia Nonino



Meehan's Bartender Manual

VERFÜGBARKEIT VON ZUTATEN

"Wenn wir auf die letzten drei- bis vierhundert Jahre zurückblicken, dann stellen wir fest, dass Kräuterliköre aus dem Norden wie Jägermeister, Underberg und Zwack ziemlich bitter sind. Die Kräuterliköre aus dem Süden hingegen sind sehr viel lieblicher. Warum ist das so? Weil Liköre mit den Zutaten hergestellt wurden, die die Umgebung zur Verfügung stellte. Der Nordosten Italiens befand sich in der glücklichen Lage, dass Venedig in der Nähe war, mit einem Hafen, der zu den bedeutendsten Europas zählte. Gewürze landeten hier und Schokolade kam aus dem Osten ... Viele der Zutaten, die wir in unseren Kräuterlikören verwenden, waren Zutaten, die man sich leicht beschaffen konnte".

ELISABETTA NONINO
Brennmeisterin