

## QUELLO CHE BEVIAMO

*Gli alambicchi Nonino lavorano 24 ore al giorno, festività incluse.*

**Spillare**

*Di Karen Moneymaker*

Il barman Eddie Kim versa l'Amaro Nonino al The Partisan a Washington D.C.

### LA FAMIGLIA NONINO PROSEGUE LA SUA EREDITÀ PIONIERISTICA COL PROGETTO AMARO

Da molto conosciuta per lo spirito di innovazione, la famiglia Nonino ha colpito di nuovo. Quando ha lanciato le grappe monovitigno negli anni settanta, Giannola Nonino conosceva già l'importanza che la comunità dei barman avrebbe avuto nel sostenere e difendere i distillati artigianali. Nel loro portafoglio di distillati unici e caratteristici c'è uno degli amari più versatili e universali sul mercato. Ora con la mania per gli amari a pieno ritmo, la Nonino ancora una volta si rivolge alla comunità dei barman e porta l'Amaro Nonino alla spina.

Con il vino alla spina e i cocktail invecchiati in barrique che stanno diventando di rigore, era solo una questione di tempo prima di vedere i liquori alla spina – e quanto è bello vedere l'amaro sgorgare lussuosamente da un rubinetto in acciaio inossidabile? Molto bello, in verità: chiedete a Matthew Wohleb del The Nook di Phoenix, Arizona, che apprezza la versatilità dell'Amaro Nonino e lo usa come una porta attraverso cui condurre i suoi ospiti nel mondo dell'amaro.

“Stiamo veramente cercando di reindirizzare il palato americano lontano dal dolce e dal saporito – l'Amaro Nonino è un grande primo passo per questo – e stiamo incontrando un mercato che è più aperto e desideroso di sperimentare lo spettro dei profili del gusto. E”, Wohleb nota con un sorriso, “l'amaro sta diventando desiderabile”.

Con un po' di amari diversi dietro il banco, e almeno due cocktail che utilizzino l'amaro in listino, Wohleb è ansioso di servire l'Amaro Nonino alla spina. “E' un grande strumento da avere dietro il banco, un punto di riferimento e un altro modo di connettersi con gli ospiti. Lo staff è molto felice, dato che è uno dei preferiti della casa”.

Passando sulla East Coast, abbiamo fatto visita a Jeff Faile, Direttore Bar & Alcolici dell'azienda specializzata in bevande alla spina The Partisan a Washington, DC. “Abbiamo l'Amaro Nonino alla spina da quando abbiamo aperto in marzo, ed è stata un fantastico arricchimento del nostro programma”, spiega Faile.

Faile non è estraneo a questo distillato italiano: “Mi sono imbattuto nell'amaro molti anni fa – prima che diventasse il prediletto dei barman – perciò è bello essere uno degli unici posti degli Stati Uniti ad averlo alla spina, per difendere veramente il marchio”.

L'Amaro Nonino è una parte molto consistente della cultura del servizio al The Partisan, dove a volte è servito al tavolo in piccole bottiglie da 50 ml per occasioni speciali o clienti VIP. “La gente

## Cent'anni della Famiglia Nonino

resta sorpresa dall'Amaro Nonino – è morbido e liscio – mentre ci si aspetta che l'amaro sia amaro e inavvicinabile”, nota Faile. “Mi piace che riesca a essere un perfetto contrasto per moltissimi altri distillati e ingredienti”.

### **L'eredità Nonino**

In un periodo in cui la grappa era principalmente una bevanda per lavoratori, Giannola Nonino cercò di cambiare il modo in cui la gente considerava questo distillato e di portarlo a un nuovo livello! Desiderando produrre grappa monovitigno, Giannola si recò dai vignaioli per chiedere consiglio e aiuto, e quando questi la ignorarono, si recò dalle loro mogli. Queste donne iniziarono ad aiutare Giannola a separare la vinaccia in modo che il processo di distillazione fosse molto più raffinato ed elegante. Il 1973 segnò la prima uscita della grappa monovitigno Nonino, che rapidamente ebbe successo. Mai soddisfatta di riposare sugli allori, Giannola andò oltre, reinventando e crescendo e reinventando ancora, a oggi, oltre 40 anni dopo, la famiglia produce una dozzina di grappe monovitigno – distillate da vinaccia fresca – e con un occhio alla qualità che è sempre evidente in ciascuno dei loro distillati.

### **Amaro Nonino Quintessentia**

Prodotto con una parte di Acquavite d'Uva Nonino, infuso con erbe delle montagne del Friuli e invecchiato in barrique, questo amaro si presenta con un ricco colore ambra, con sentore di arancia speziata e chiodi di garofano, un sapore amaro simile all'anice avvolto in zucchero di canna caramellato e un finale persistente, indulgente e lussuoso.

### **Rabarbaro e Rye**

Nook Kitchen, Phoenix, Arizona

30 ml di Amaro Nonino  
45 ml di Knob Creek Rye  
6 pizzichi di rabarbaro

Mettere tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Agitare e filtrare in un bicchiere Collins con ghiaccio fresco. Guarnire con uno spicchio di arancia.

### **Nonino Negroni**

The Partisan, Washington, DC

30 ml di Amaro Nonino  
45 ml di Plymouth Gin  
30 ml di Dolin Blanc

Mettere tutti gli ingredienti in un miscelatore. Aggiungere ghiaccio e mescolare. Filtrare su ghiaccio fresco nel proprio bicchiere da cocktail preferito. Guarnire con uno spicchio di arancia.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

### Fotografie

Pag. 3

Due generazioni di signore Nonino, da sinistra a destra: Cristina, Antonella, Giannola ed Elisabetta  
Matthew Wohleb, Sommelier al Nook Kitchen a Phoenix, Arizona