



Cristina Rombolà - 22 ottobre 2020

Un cocktail old fashioned ispirato alla miscelazione futurista

Inizia oggi il nostro giro di cocktail bar di Milano in collaborazione con Nonino

Esiste un solo modo per rispondere alle giornate che si accorciano: entrare in un bar e bere un buon cocktail. Milano è la città perfetta per dei tour alcolici di qualità. Abbiamo chiesto a Nonino, la famosa azienda friulana di Grappa appena eletta “Migliore distilleria del Mondo 2019” by Wine Enthusiast, di accompagnarci per la città della Madonnina alla ricerca di cocktail bar in grado di soddisfare le nostre esigenze etiliche. La prima tappa è alla corte della Signora dei Navigli, Maida Mercuri, al cocktail bar dello storico ristorante Pont De Ferr.



Dietro il bancone c'è Juan Pablo Pollicino, un professionista della miscelazione approdato in questo mondo per una forte passione che, come tutti i colpi di fulmine, è nata un po' per caso. Dopo essersi fatto le ossa nella sua città natale, Montecatini, porta avanti esperienze importanti nella Roma trasteverina e a Milano, prima da Osteria Milano poi al Porteño. Negli anni fa incetta di premi e riconoscimenti e, quando sta per partire per un importante progetto in Arabia Saudita, il covid lo trattiene in Italia. Galeotto è l'incontro con il suo amico Luca Natalini, nuovo chef del Pont de Ferr, con cui inizia a collaborare nel ruolo di bartender del cocktail bar. Juan ci aspetta dietro al bancone, il suo laboratorio dove si diverte a sperimentare e osare. È un pomeriggio assolato di ottobre, ci lasciamo alle spalle il Naviglio Grande e ci facciamo coinvolgere nel suo mondo di distillati, fermentati, infusioni e commistioni riuscite di prodotti e alcol.



Il bartender toscano prepara per noi il cocktail Carosello d'alcol, ispirato a un cult della miscelazione futurista, la polibibita Giostra di alcol (Barbera d'Asti, Campari e cedrata con due spiedini di formaggio e cioccolato come garnish). Il cocktail old fashioned di Juan è realizzato con Grappa Nonino Vendemmia Riserva invecchiata 18 mesi fat-washed con formaggio Testun affinato in vinacce di Barolo e cioccolato, vermut, Amaro Quintessentia® Nonino, zucchero liquido, tequila infusa con peperoncino e foglie di kaffir (un agrume del Sud Est asiatico, simile al credo e alla limetta), tre dash di lemon bitter e, come garnish, una cialda di caramello con cioccolato, fiori eduli e pera essicata.

Gli ingredienti sono tanti, eppure questo cocktail si rivela molto equilibrato e morbido al palato. Cremoso, con sentori di cioccolato e peperoncino che emergono senza essere invadenti. L'amaro fa la parte del leone, ma convive pacificamente con gli altri distillati e lascia una bella bocca.



Per preparare questo cocktail dalla personalità decisa, ma non arrogante, sono stati utilizzati la Grappa Nonino Vendemmia Riserva invecchiata 18 mesi e l'Amaro Nonino Quintessentia®. Ottenuta dalla distillazione di pregiate vinacce, fresche e morbide e accuratamente diraspate, di uve friulane, distillate artigianalmente e lentamente e poi invecchiata naturalmente oltre 18 mesi in barriques e piccole botti, la Grappa Nonino Vendemmia Riserva regala al cocktail determinazione, eleganza e una lodevole autorevolezza. Uno spessore profondo che viene ammorbidito, senza perdere la sua complessità, dal gusto delicato dell'Quintessentia®.



Inno all'arte della distillazione e alla contaminazione culturale, il Quintessentia® Amaro Nonino esprime una profonda conoscenza di varietà botaniche: dalle erbe del Friuli a quelle di terre lontane. È realizzato con erbe, spezie, frutta italiana, bacche e radici arricchiti da UÈ®, Acquavite d'Uva Nonino, invecchiata oltre 12 mesi in barriques. Come si può intuire dal nome, aspira al raggiungimento alchemico dell'essenza più pura nel passaggio della ricetta dell'amaro da una generazione all'altra della famiglia Nonino. Una storia iniziata nel 1933, con Antonio Nonino e l'Amaro di Carnia, e conclusa nel 1992 con il Quintessentia®. Con il passare degli anni la creazione originale è stata perfezionata da Giannola, Benito, Cristina, Antonella ed Elisabetta finché, arricchito da UÈ®, Acquavite d'Uva invecchiata, oltre 12 mesi in barriques di Limousin e Nevers e piccole botti Ex-Sherry che nobilita l'Amaro Nonino e lo ha trasformato nell'attuale prodotto. Visivamente si presenta come una bottiglia vecchia farmacia in vetro soffiato, trasparente con un'etichetta in elegantissima carta pergamena in colori primari e oro lamina da 50, 100, 350, 500, 700, 2000; serigrafata nella versione imperiale 6300 ml. La coppa di Igea, dea della salute e dell'igiene, rimanda all'origine dell'amaro come rimedio medicinale.

Vuoi realizzare a casa lo stesso cocktail? Ecco qui gli ingredienti:

- 40 ml Grappa Nonino Vendemmia Riserva fat-whashed con Testun e Cioccolato
- 20 ml di vermut
- 20 ml di tequila infusa con peperoncino e foglie di kaffir
- 10 ml di zucchero liquido
- 30 ml Amaro Nonino Quintessentia®
- 3 dash di lemon bitter
- cialda di caramello con cioccolato, fiori eduli e pera essiccata per garnish

