

ANNO 40° NUMERO 03

^ ^ | Banzai

bargiornale

★
**VUOTO
A RENDERE**

Al via la fase di sperimentazione. A carico degli esercenti un valore cauzionale che va da 0,10 a 0,19 euro. Le associazioni di categoria auspicano però interventi di riduzione della Tari

★

★ **DIVENTARE** ★
il numero uno

I CONSIGLI DI RUBENS GARDELLI, CAMPIONE DI COFFEE ROASTING 2017

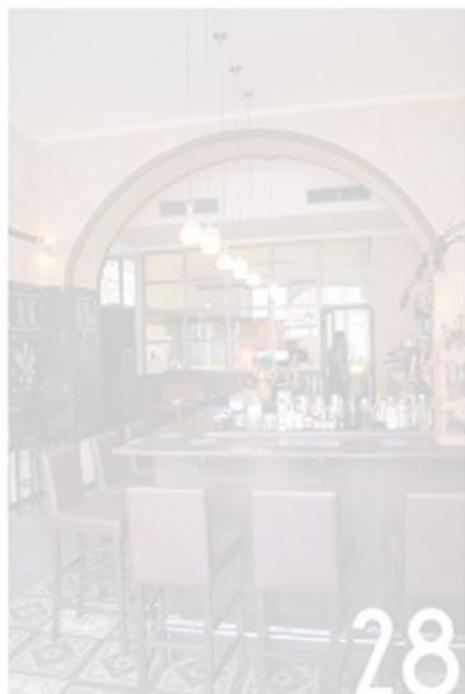


18

Settima edizione
DRINK TEAM
 Le votazioni
 ON LINE

ADESSO LA PALLA, O MEGLIO,
 IL VOTO PASSA A TE! HAI TEMPO
 FINO AL 16 MARZO PER VOTARE
 IL TUO BARTENDER PREFERITO
 CHE VUOI VEDERE ALL'INTERNO
 DEL DRINK TEAM DI QUEST'ANNO.
 BASTA CLICCARE SU
 WWW.BARGIORNALE.IT

10



28

BARDALMONDO

18 **COCKTAIL BAR**
BEN FIDDICH
Tokyo (Giappone)
 La storia di Hiroyasu
 Kayama, barman contadino
 dall'immacolata giacca bianca

24 **WHISKY BAR**
GOOD SPIRIT BAR
Budapest (Ungheria)
 Signature drink e degustazioni
 a tema sulle rive del Danubio

BARALBUM

28 **COCKTAIL BAR**
PINCH
Milano
 Una miscelazione ricercata
 e popolare allo stesso tempo
 per una nuova cultura del bere

36 **COCKTAIL BAR**
AFFINI
Torino
 Vermouth e cucina,
 il Piemonte è servito

40 **PANINOTECHICHE**
200 GRADI
Roma
 Panini per tutti i gusti, anche
 dolci. I segreti di un locale
 che piace anche agli stellati

46 **CAFFETTERIE**
ORSONERO
Milano
 Brent Jopson e il suo
 specialty coffee shop sfidano
 la tradizione dell'espresso

BARTREND

52 **SUL BANCO DI...**
RUBENS
Gardelli
 Torrefattore e campione. Le
 2 anime di un professionista
 che ha creato un brand

58 **CONTEST**
CONOSCI
i campioni del caffè?
 Tutti i vincitori delle sfide
 tricolori tenutesi al Sigep con
 l'agenda delle finali mondiali

64 **CAFFÈ**
PROFESSIONISTE
a tutto tondo
 Parla il lato rosa della filiera
 del caffè: bariste, trainer,
 roaster, farmer e imprenditrici

BARMERCATO

72 **ZOOM**
TREND POSITIVO
per le bevande al caffè
 I dati dell'Osservatorio Crest di
 The Npd Group mostrano nel
 2017 una crescita del 2,2%

76 **AMBIENTE**
VUOTO A RENDERE
prova di ritorno
 Le opinioni di associazioni
 e operatori su un tema oggi
 più attuale che mai

80 **L'AZIENDA**
NONINO
Distillatori
 La grappa è un super spirit,
 parola di Antonella Nonino,
 ad della distilleria friulana



LA NOSTRA GRAPPA come i grandi spirit

LA FAMIGLIA NONINO CONTINUA LA BATTAGLIA PER CONVINCERE I PROFESSIONISTI DELLA MISCELAZIONE, A SUON DI DEGUSTAZIONI, CHE LA GRAPPA MONOVITIGNO HA PARI DIGNITÀ DEI GRANDI DISTILLATI INTERNAZIONALI COME INGREDIENTE NEI COCKTAIL. E I RISULTATI...

di *Andrea Mongilardi*



Portare la Grappa nell'olimpo dei distillati di qualità a livello mondiale: è stata la missione che si sono dati Benito e Giannola Nonino dopo aver investito tutte le loro energie nella creazione e diffusione della gamma Grappa Monovitigno e nella battaglia - ancora in corso - per rendere obbligatoria in etichetta l'indicazione di chi è il distillatore, se diverso dall'imbotti-

gliatore, e del metodo di distillazione utilizzato. Una missione che oggi portano avanti le tre figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta (quest'anno è entrata in azienda anche Francesca, figlia di Cristina), con la stessa competenza e passione condite da un mix di straripante entusiasmo e feroce determinazione. Lo sguardo rivolto al mondo è una caratteristica dei Nonino, che oltre ad aver



A sinistra: i bartender di P(our) offrono alla famiglia Nonino il loro Nonino Tonic Amazonico (in foto) in occasione della consegna del Premio Nonino Risit d'Aur Barbatella d'Oro 2018

creato un premio capace di precedere per ben 5 volte l'assegnazione del Nobel ad altrettanti grandi protagonisti della cultura internazionale, hanno saputo stringere legami di collaborazione con tanti bartender italiani e stranieri: «Abbiamo raccolto in un ricettario oltre 30 cocktail realizzati con i nostri distillati, in parte ideati dalla famiglia e in gran parte creati da grandi bartender del calibro di Mauro Lotti, Salvatore Calabrese, Simone Caporale, Daniele Dalla Pola - spiega Antonella Nonino, ad dell'azienda con le sorelle -. Sono cocktail capaci di vincere la sfida di fare miscelazione di qualità con un ingrediente inusuale come la Grappa». Merito dell'impegno dei Nonino nel far conoscere e valorizzare, a suon di assaggi, i loro prodotti: «Sono reduce da New York - annuncia Antonella - dove siamo stati selezionate come unica azienda italiana per un programma di formazione itinerante sugli spirit da miscelazione per i bartender americani. L'obiettivo è far conoscere le grandi potenzialità offerte dai nostri prodotti, dalle Grappe Tradizione Nonino 41° e Nonino 43° alle Monovitigno come Moscato, Chardonnay, Merlot e Fragolino». ★

Antonella Nonino (al centro), tra le sorelle Cristina (a sinistra) e Elisabetta: figlie di Benito e Giannola, sono oggi alla guida dell'azienda di famiglia, fondata nel 1897 dal trisnonno Orazio. Ad Antonella fanno capo il marketing e il Premio Internazionale Nonino



ANTONELLA NONINO: «VI INVITIAMO A SPERIMENTARE»

Come si sviluppa la collaborazione con i bartender?

Siamo partiti con le Nonino Cocktail Competition nel 2008 all'estero per far sperimentare l'uso delle nostre Grappa Monovitigno, oltre ai Distillati di frutta, in miscelazione. Pian piano la comunità di bartender interessati a sperimentare i nostri prodotti si è allargata, sempre più anche in Italia, grazie a contatti, incontri, suggerimenti. Organizziamo, su appuntamento, visite e degustazioni al Borgo Nonino per far conoscere da vicino le nostre Grappe, le cantine d'invecchiamento sotto sigillo, il nostro processo produttivo 100% con metodo artigianale di cui andiamo molto orgogliosi.

Quali sono le peculiarità principali delle vostre grappe?

Gli elementi chiave del metodo Nonino sono tre: distillazione 100% artigianale seguita personalmente dalla famiglia, invecchiamento naturale in piccole botti, nessuna aggiunta di coloranti per i distillati invecchiati. Abbiamo cinque distillerie artigianali, ognuna composta da 12 alambicchi discontinui a vapore. Distilliamo solo vinacce freschissime, appena svinate, fermentate in ambiente anaerobico in purezza. Nelle nostre bottiglie, diversamente dalla maggior parte di quelle sul mercato, entra solo Grappa distillata da noi. Per sottolinearlo, fin dalla creazione di Grappa Monovitigno abbiamo ideato etichette trasparenti, vere e proprie carte d'identità del prodotto, molto chiare anche sulla scelta di non usare coloranti.

Progetti per il futuro?

Continueremo a batterci - nostra madre Giannola lo chiede dagli anni '70 -, perché diventi obbligatoria l'indicazione in etichetta di chi ha distillato la Grappa e del tipo di distillazione usata. Ma soprattutto per dare alla Grappa di qualità il posto che merita, al pari dei grandi distillati internazionali come il Cognac o il Whisky. Anche in miscelazione.