

Centoventi anni della Famiglia Nonino



Nonino, ein Cocktail für Amazonien

von Giambattista Marchetto – 28. April 2018

Nonino präsentiert einen neuen Cocktail, der den Schutz der Regenwälder in Amazonien mitunterstützen soll. Das Unternehmen aus Percoto hat auf der Vinitaly den Nonino Tonic Amazzonico vorgestellt, der auch die Tresen jener Mixologen animierte, die auf der zeitgleich stattfindenden Mailänder Möbelmesse präsent waren.

Das Rezept setzt sich aus wenigen Zutaten zusammen: 3,5 cl Grappa Nonino 43°, 1,5 cl Cordial Amazzonico homemade by P(OUR) Team, 12,5 cl Tonic Water, Zitrone und Eis.

Ein Preis für die gemeinnützige Bartender-Vereinigung

Kreiert vom P(OUR) Team – das aus den Bartendern Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer und Xavier Padovani besteht – stellt dieser Cocktail das Engagement der friaulischen Destillerie zur Unterstützung des #pourproject dar, um den indigenen Bora-Stämmen in den Regenwäldern des Amazonas-Gebiets zu helfen, die seit Jahrhunderten eine aus Bittermaniok vergorene Würzpaste mit dem Namen Aji Negro herstellen. In Zusammenarbeit mit der Universität Lima unterstützt die gemeinnützige Mixologen-Vereinigung die indigene Bora-Bevölkerung mit Wohnprojekten und Maßnahmen zur Entwicklung einer selbsttragenden Wirtschaft.

“Das Team von P(OUR) setzt sich weltweit ein für Bildungs- und Informationstransfer im Bereich der Mixologie und der Qualität von Zutaten“, erklärt Antonella Nonino, “doch wir haben beschlossen, ihnen den Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro 2018 zu verleihen, weil

ihr Engagement in Amazonien uns an den Ursprung des Preises erinnert, als Benito und Gianola ihren Kampf zugunsten der einheimischen Rebsorten begannen. Lokale Erzeugnisse am Ursprungsort zu unterstützen sowie Wissenstransfer zu ermöglichen, erschien uns ein lobenswertes Ziel.”

Die Beziehung zum Barkeeper-Team führte dann zur Erfindung des Cordial Amazzonico Homemade: eines der Produkte, das auf der Vinitaly präsentiert wurde und bei Nonino zur Entwicklungsstrategie in Sachen Cocktails gehört. “Seit 2008 bewerben wir den Grappa als Zutat in der Mixologie“, führt Antonella Nonino weiter aus, “und den Profis, die sich mit Grappa gut auskennen, gelingt es wirklich, seine Einzigartigkeit aufzuwerten, indem sie ihn harmonisch in den Cocktail-Mix einbauen und ihn an einen internationalen Geschmack anpassen. Diese Gruppe von Verbrauchern achtet immer sehr genau auf die Herkunft der Destillate und unsere von allerhöchster Qualität geprägte Geschichte ist eine Garantie”.

<http://www.ilssole24ore.com/art/food/2018-04-28/nonino-cocktail-l-amazzonia-132136.shtml?uuid=AEK8IHgE>