

Modern Aperitivo Cocktails Beyond the Spritz

Ten bartenders share their lightly bitter, low-ABV takes on the style made with L'Aperitivo Nonino Botanical Drink.

DECEMBER 16, 2019 | story: PUNCH STAFF | photos: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
IN PARTNERSHIP WITH

Moderni Cocktail Aperitivo Oltre allo Spritz

Dieci bartender condividono le loro varianti sul tema leggermente amaricanti, a basso contenuto alcolico, fatte con L'Aperitivo Nonino Botanical Drink.

16 DICEMBRE 2020 | testo: STAFF di PUNCH foto: LIZZIE MUNRO

Spesso sembra che la categoria degli aperitivi venga equiparata solo a un piccolo numero di cocktail: lo spritz, il Negroni Sbagliato, l'Americano, il Garibaldi. Non c'è ombra di tradizione, ma la gamma dei drink leggermente amarognoli, a basso tenore alcolico e dei loro primi compagni di bevute serali si estende ora ben oltre i classici italiani codificati.

In parte, questo grazie a una nuova ondata di liquori di produttori che pensano fuori dagli schemi tradizionali dell'aperitivo, ispirando a loro volta i bartender a fare lo stesso. Nuovi liquori agrodolci, rossi e non, come L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, della leggendaria distilleria friulana, hanno recentemente conquistato il loro posto sugli scaffali dei bar. Leggermente amaro, sottilmente dolce, brillante con gli agrumi e, soprattutto, di colore dorato, questo nuovo liquore esemplifica la rivoluzione in atto nel mondo degli aperitivi. Mentre i baristi sperimentano questa nuova e fresca categoria di liquori, stanno emergendo innovativi drink dell'ora d'oro, da Los Angeles e New York a Chicago e Houston.

Prendete il L'Aperitivo Caffè, da parte di Julia Momose di Kumiko a Chicago. "Al massimo della sua semplicità, è un highball (long drink rinfrescante)", dice Momose, che evoca l'effimero momento della giornata in un caffè italiano - "pomeriggi trascorsi ... a sorseggiare spritz e a ricaricarsi con l'espresso" - con un tocco di Shochu delicato, una misura di liquore

al caffè, il bittersweet Nonino e una spruzzata di acqua tonica. "Pensavo a uno dei miei preferiti di oggi, l'Americano, una combinazione di vino fortificato con liquore amaro, con l'aggiunta di soda. Questo è molto vicino al precedente".

Nella reinterpretazione dell'aperitivo a Los Angeles, Dan Sabo del Paligroup prende spunto da un classico moderno, il Paper Plane, che utilizza l'Amaro Nonino insieme a bourbon, limone e liquore amaro rosso. Sabo scambia il whisky giapponese e L'Aperitivo Nonino, e integra un granello di pepe rosa e sciroppo di camomilla per esaltare gli aspetti floreali del liquore. "[Questa] nuova espressione del format dell'aperitivo ... aveva molti elementi classici con alcuni nuovi gusti divertenti ", dice. "Mi piace molto anche un prodotto che si focalizza su chi l'ha fatto, e sulla forza delle donne che l'hanno fatto. È una storia affascinante e opportuna da raccontare", dice.

Alicia Perry, del Polite Provisions di San Diego, ripensa il classico Pisco Sour con un tocco a basso tenore alcolico nel suo Tre Sorelle. "Una variante tradizionale del cocktail che utilizza abbinamenti di ingredienti non molto tradizionali", l'aperitivo rinfrescante della Perry mescola pisco, L'Aperitivo Nonino, uva mescolata e succo di limone per una bevanda fragrante, soffice e completamente moderna.

Guardando l'aperitivo in modo nuovo, molti baristi notano che un equilibrio di sapori è fondamentale quando si stratificano gli ingredienti: Bisogna far risplendere ognuno di essi. Quando Kristina Magro, della Lone Wolf Tavern di Chicago, ha creato il suo agro autunnale, The Chill of the Night, ha scelto ingredienti che non si sopraffanno a vicenda. "La tequila invecchiata crea una bella spina dorsale ... mentre completa gli altri sapori e aggiunge una leggera qualità vegetale alla bevanda", dice.

Stacy Swenson, dell'aperitivo bar Pisellino, dice che si avvicina all'aperitivo da un piano di semplicità, in modo che i suoi sapori possano cantare. Nel creare il suo Meleto Highball, si è concentrata sul sapore della mela e ha costruito intorno a questo. "L'Highball (long drink rinfrescante) giapponese, che anche se non è a basso contenuto di alcolico, sembra comunque un aperitivo, perché è leggero, rinfrescante e scanzonato", dice. Bilancia il whisky giapponese con miele, limone, mela e L'Aperitivo Nonino, che, dice Swenson, ha note di frutta e spezie complementari - qualità che "lo rendono perfetto per spritz e long drink".

Anche se la cultura dell'aperitivo è di origine interamente italiana, è l'aria di scioltezza a ruota libera di questa tradizione che le permette di interpretare tutto il mondo. Oggi l'aperitivo - spritz, Sbagliato e tutto il resto - è più riconoscibile nella sua forma classica, ma anche completamente aperto all'interpretazione. È proprio questo senso di apertura che ha permesso ai liquori e ai cocktail della tradizione, così come alle sperimentazioni che ne sono nate, di affermarsi nella cultura del cocktail degli Stati Uniti.

Meleto Highball

Stacey Swenson | Pisellino, New York City

foto: LIZZIE MUNRO

IN PARTNERSHIP WITH
BotanicalDrink
L'APERITIVO
NONINO
✂



Higher Value: Max Green's green tea-topped highball hews to the classic build of vermouth, soda and amaro. [Recipe]

Con il suo riff Americano, Max Green ha tratto ispirazione dagli sforzi della famiglia Nonino per elevare la grappa in Italia e dalla loro scelta di uscire dalla classificazione DOCG. "Abbiamo deciso che era meglio dichiarare che avere Nonino in etichetta ha un valore molto più alto di qualsiasi altra cosa", si riporta abbia detto una volta Elisabetta Nonino. Green's Higher Value si rifà alla classica costruzione di vermouth, soda e amaro, con L'Aperitivo Nonino che sostituisce quest'ultimo. Più leggero dell'originale, è un tocco dolce, con note di frutta estiva e genziana.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1 1/4 once L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink

3/4 oncia whisky giapponese (preferibilmente Toki o Akashi)

1 1/2 once succo di mela Granny Smith appena spremuto (vedere nota dell'Editore)

1/4 oncia miele ai chiodi di garofano (vedere nota dell'Editore)

1/4 oncia di succo di limone

Aggiungere sidro di mele secco, leggero

Guarnizione: tre rondelle di mela finissime

ISTRUZIONI

Mettere in un bicchiere Collins su ghiaccio e mescolare piano. Guarnire con rotelline di mele a ventaglio sulla parte interiore del bicchiere.

NOTA DELL'EDITORE Spremere (estrarre il succo) la mela Granny Smith immediatamente prima di fare cocktail, altrimenti si ossida e diventa scura.

Miele di garofano

6 once di acqua

½ tazza di miele

Molti chiodi di garofano

Scaldare l'acqua in una casseruola piccola finché bolle, poi abbassare (il fuoco) al minimo. Aggiungere i chiodi di garofano e lasciare in infusione per 5 minuti, poi filtrare per togliere e chiodi di garofano.

The Seamstress

Abigail Gullo | Ben Paris, Seattle

foto: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
✂

IN PARTNERSHIP WITH



The Seamstress: Abigail Gullo's dark, stirred cocktail gets a lift from sparkling wine and bright, citrusy L'Aperitivo Nonino. [Recipe]

Lo scuro e mescolato cocktail Seamstress di Abigail Gullo si fa trasportare dallo spumante e dal luminoso e agrumato L'Aperitivo Nonino, i cui sapori botanici bilanciano le note ricche e speziate dell'Armagnac. Lo yin allo yang de L'Aperitivo, l'Amaro Nonino, conferisce una qualità rotonda e mielata. Lo Seamstress si ispira ai dipendenti del madame Lou Graham di Seattle, le occupazioni delle lavoratrici del cui bordello venivano ufficialmente classificate come "Seamstress" (Sartine).

INGREDIENTI

Per 1 persona

1-uncia L'Aperitivo Nonino Botanical Drink

½ oncia Armagnac

½ oncia Amaro Nonino

½ oncia di succo di limone

1-uncia di spumante secco

Guarnizione: scorza di limone

ISTRUZIONI Versare i primi quattro elementi ingredienti in un bicchiere con ghiaccio, e mescolare finché diventa fresco. Filtrare in una tazza, aggiungere lo spumante e guarnire con buccia di limone.

L'Aperitivo Caffè

Julia Momose | Kumiko, Chicago

foto: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
✂+



L'Aperitivo Caffè

Julia Momose | Kumiko, Chicago

foto: LIZZIE MUNRO

I pomeriggi in Italia trascorsi sorseggiando spritz e ricaricandosi con l'espresso sono stati l'ispirazione per L'Aperitivo Caffè di Julia Memose. "Pensavo a uno dei miei preferiti di oggi, che è l'Americano, una combinazione di vino fortificato con liquore amaro, con aggiunta di soda," dice Momose. "Questo è molto vicino al precedente". I sapori delicati dello Shochu Barley e dell'Aperitivo Nonino si combinano con il liquore al caffè e l'acqua tonica per creare un drink da tardo pomeriggio ricco e allo stesso tempo rinfrescante. "Un aperitivo deve darti un po' di forza".

INGREDIENTI

Per 1 persona

1-oncial' Aperitivo Nonino Botanical Drink

½ oncia di shochu di orzo (preferibilmente Kintaro Roasted Barley Shochu)

1/4 oncia di liquore di caffè (preferibilmente Don Ciccio & Figli Concerto)

Acqua tonica, per finire

Guarnizione: scorza di limone (per la spremitura), striscia di buccia di limone ben curata

ISTRUZIONI Versare in un tumbler raffreddato su ghiaccio, e guarnire con una buccia di limone spremuta e una striscia di buccia di limone.**Cornucopia**

Alex Negranza | Anvil Bar & Refuge, Houston

foto: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
 ✪

IN PARTNERSHIP WITH



Leggero e rinfrescante, il Cornucopia di Alex Negranza prende spunto dal Pimm's Cup. Con i suoi profumi autunnali, è inteso come un rinfrescante pre-cena. "L'obiettivo qui era quello di creare un cocktail che non fosse troppo pesante, sia per grado alcolico [che] gusto," dice Negranza. Abbinando il gusto brioso dell'Aperitivo Nonino e le note speziate e floreali de L'Amaro Nonino, questo long drink è fatto con un ricco sciroppo di zucchero di canna sfumato alla cannella e un tocco di limone.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1 ½ onces di L'Aperitivo Nonino Botanical Drink

1-uncia di succo di limone

½ oncia di zucchero di canna alla cannella (rapporto 2:1 zucchero di canna : acqua, con un bastoncino di cannella per l'infusione)

½ oncia di Amaro Nonino

Prosecco, per finire

Guarnizione: fettine di mela o pera e un rametto di menta.

ISTRUZIONI Versare tutti gli ingredienti in uno shaker in metallo con ghiaccio e shakerare bene. Filtrare in un bicchiere su ghiaccio. Guarnire con un ventaglio di fettine di frutta fresca e un rametto di menta.

The Chill of the Night

Kristina Magro | Lone Wolf Tavern, Chicago

foto: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
✂



Kristina Magro, della Lone Wolf Tavern a Chicago, generalmente gravita verso la tequila, pertanto quando ha iniziato a fare un cocktail che avoca il passaggio dall'inizio alla fine dell'autunno – la sua aria frizzante e le foglie che cambiano – ha abbinato una tequila invecchiata con i sapori speziati del Becherovka e sciroppo di miele punteggiato con cannella e noce moscata, assieme a L'Aperitivo Nonino.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1 oncia El Tesoro Reposado Tequila

1 oncia L'Aperitivo Nonino Botanical Drink

½ oncia amaro Becherovka

¾ oncia succo di limone appena spremuto

½ oncia di sciroppo di miele speziato (rapporto 2:1 miele di girasole: acqua, speziato con cannella e noce moscata)

1 spruzzata 18.21 Prohibition Aromatic Bitters

Guarnizione: calendula e cannella grattugiata

ISTRUZIONI Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da cocktail con ghiaccio, e mescolare finché freddo. Filtrare su un cubetto grande di ghiaccio in un doppio tumbler basso. Guarnire con una calendula e cannella grattugiata.

Winter in Miami

Valentino Longo | Le Sirenuse, Miami

foto: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
✪+

IN PARTNERSHIP WITH



Winter in Miami: Valentino Longo's spiced banana aperitivo evokes the traditional flavors of the tropics. [Recipe]

Tranne che per pochi giorni all'anno, l'inverno non esiste a Miami, Florida. Per questo motivo, il bartender Valentino Longo, di Le Sirenuse, ha creato questo aperitivo speziato per evocare gli aromi tradizionali della stagione. "E' leggero come gradazione alcolica, rinfrescante. Il caffè ha un ruolo importante nell'amalgamare tutte queste botaniche e spezie," dice. Con L'Aperitivo Nonino come suo distillato di base, il Winter in Miami è un interludio di tropicale (conferito dalla banana) e gradevole (tutte quelle spezie per dolci), evidenziato dalle note di genziana e camomilla di Nonino per mantenere il tutto bilanciato.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1 1/2 once di L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink

3/4 once di caffè freddo (non concentrato, o concentrato che è stato diluito)

¼ oncia di sciroppo di banana speziato (vedere nota dell'Editore)

1-oncia di soda

1-oncia di tonica

Guarnizione: sale alla banana (vedere nota dell'Editore)

ISTRUZIONI Versare tutti gli ingredienti tranne la soda e la tonica in un bicchiere da cocktail con ghiaccio e mescolare finché è freddo. Filtrare in un tumbler alto con ghiaccio preparato con un bordo di sale alla banana, finire con soda e tonica.

NOTA DELL'EDITORE *Sciroppo di banana speziato*

2 banane mature

1 bastoncino di cannella

1 seme di noce moscata intero

10 bacche di ginepro essiccate

2 ½ tazze di zucchero

1 tazza di acqua

½ cucchiaino da tè scarso di acido citrico

Tagliare le banane in fette da 1 pollice. Versare tutti gli ingredienti tranne l'acido citrico in una casseruola, e bollire per 20 minuti. Togliere dal fuoco, e aggiungere l'acido citrico. Una volta raffreddato, filtrare lo sciroppo in un contenitore e metterlo in frigo. Conservare fette di banana.

Sale alla Banana

Mettere le banane rimaste dallo sciroppo in un disidratatore per tutta la notte. Quando si sono raffreddate, cospargerle con il sale e lavorarle in un macinino per spezie finché prendono una trama macinata fine e uniforme.

Tre Sorelle

Alicia Perry | Polite Provisions, San Diego

foto: LIZZIE MUNRO

IN PARTNERSHIP WITH
BotanicalDrink
L'APERITIVO
NONINO
✚



Tre Sorelle: Alicia Perry's delicate, low-proof variation on the Pisco Sour. [\[Recipe\]](#)

Alicia Perry definisce il suo Tre Sorelle come una “delicata ma rivitalizzante variante del Pisco Sour.” Per complementare la grappa nel cuore de L’Aperitivo Nonino, Perry la combina con un Pisco Moscatel, le cui note di pera, fiori d’arancio e cardamomo si abbinano con il profilo di aroma floreale di Nonino. Il suo nome, “Tre Sorelle,” è un accenno all’attuale team di distillatori Nonino: le sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta. “Volevo creare un cocktail che mettesse in luce le note agrumate e floreali del prodotto,” dice Perry, “e allo stesso tempo rendesse omaggio alla storia che gli sta dietro.”

INGREDIENTI

Per 1 persona

1-uncia L’Aperitivo Nonino BotanicalDrink

1-uncia pisco (preferibilmente Capurro Pisco Moscatel)

½ oncia sciroppo semplice

½ oncia succo di limone appena spremuto

1 bianco d’uovo

4 acini d’uva

Guarnizione: rametto di lavanda

ISTRUZIONI Versare tutti gli ingredienti tranne gli acini d'uva in uno shaker tin e shakerare a secco. Aggiungere gli acini d'uva e ghiaccio, poi shakerare in modo deciso per accertarsi che gli acini diluiscano e si mescolino bene. Filtrare in una coppa e guarnire con un rametto di lavanda.

Nakatomi Plaza

Dan Sabo | Los Angeles

foto: LIZZIE MUNRO

BotanicalDrink
L'APERITIVO
NONINO
☉+



Nakatomi Plaza: Dan Sabo's Japanese whiskey highball is kicked up with a measure of chamomile–pink peppercorn syrup. [Recipe]

Più o meno a metà strada fra un Collins e uno spritz, il Nakatomi Plaza di Dan Sabo guarda al classico moderno del bartender Sam Ross, il Paper Plane, per la sua combinazione di gusti. “Abbastanza poco alcolico da poter essere bevuto a lungo, ha una grande forza, più [di ciascuno dei due],” dice Sabo. La camomilla e il pepe forniscono un tocco di secchezza tannica e di spezie, che si combinano bene con il whisky giapponese ed esaltano l'aroma di erbe e arancia de L'AperitivoNonino. Chiamato così dalla località dove è stato girato il film di azione di Natale Die Hard, Sabo accenna alla sua qualità stagionale, e desidera che tutti lo bevano nel periodo delle vacanze.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1-uncia Nonino L'Aperitivo BotanicalDrink

1-uncia Nikka Coffey Grain Whisky

$\frac{3}{4}$ -uncia sciroppo di camomilla–grani di pepe rosa (vedere nota dell'Editore)

$\frac{3}{4}$ -uncia succo di limone

2 once soda (preferibilmente Topo Chico)

Guarnizione: grani di pepe rosa

ISTRUZIONI Versare tutti gli ingredienti tranne la soda in uno shaker con ghiaccio. Shakerare bene e filtrare in un tumbler con ghiaccio. Guarnire con grani di pepe rosa.

NOTA DELL'EDITORE *Sciroppo di camomilla-Pepe rosa*

8 once di acqua calda

1 un cucchiaio da tavola di grani di pepe rosa sminuzzati

2 bustine di camomilla

8 once di zucchero di canna bianco

Mettere i grani di pepe e la camomilla in acqua bollente e lasciare in infusione per 8 minuti. Togliere le bustine di camomilla e lasciare in infusione i grani di pepe per altri 7 minuti. Filtrare i grani di pepe, e mescolarli con lo zucchero.

Quando e Dove

Lauren Corriveau | Proprietors, LLC, Los Angeles

foto: LIZZIE MUNRO

Botanical Drink
L'APERITIVO
NONINO
✂+

IN PARTNERSHIP WITH



Quando e Dove: Lauren Corriveau's dreamy modern aperitivo falls somewhere between a spritz and a Collins. [Recipe]

Chiamato così per la frase italiana che significa "quando e dove", il Quando e Dove di Lauren Corriveau evoca l'esperienza onirica che uno spritz spesso offre. "Basta dire il tempo e il luogo, ed io ci sarò", dice Corriveau. C'è qualcosa di così romantico in uno spritz". Mi piace sempre pensarlo come una grande fuga". La ricetta è un mix tra uno spritz classico e un Collins, che utilizza il limone

per evidenziare il profilo agrumato brillante de L'Aperitivo Nonino, e lo sherry fino salino per far risaltare le sue sottili note vegetali.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1 ½ oncia di sherry fino (preferibilmente Lustau FinoJarana)

1-oncial'Aperitivo Nonino BotanicalDrink

1/2 oncia di succo di limone appena spremuto

¼ oncia di liquore Rothman & Winter Orchard Apricot

¼ oncia di sciroppo semplice

1 1/2 oncia di club soda Fever-Tree

Guarnizione: rametto di timo, rondella di limone e oliva Castelvetro

ISTRUZIONI

Versare tutti gli ingredienti tranne la club soda in un bicchiere da cocktail con ghiaccio, e mescolare finché si raffredda. Filtrare in un bicchiere da vino con ghiaccio, e finire con club soda. Guarnire con un rametto di timo, la rondella di limone e l'oliva Castelvetro.

Meleto Highball

Stacey Swenson | Pisellino, New York City

foto: LIZZIE MUNRO



Meleto Highball: A lightly spiced, apple-inflected Japanese highball from Stacey Swenson. [Recipe]

Anche se ammette che non è a basso contenuto alcolico, Stacey Swenson, dell'aperitivo bar Pisellino a Manhattan, dice che l'highball (long drink rinfrescante) giapponese si sente come se fosse a basso contenuto alcolico. È da questa struttura che ha iniziato a lavorare al Meleto Highball, una versione morbida ed elegante del classico a base di whisky. "Le note di frutti di bosco e spezie de L'Aperitivo Nonino hanno bisogno di essere bilanciate con sapori simili, per non sopraffare le sue eleganti sottigliezze", dice Swenson. Alla base de L'Aperitivo aggiunge whisky giapponese, una dose di crostata, mela fresca, miele speziato, limone e un topper di sidro secco. Nel complesso, il Meleto (che significa "frutteto di mele" in italiano) evoca un pomeriggio d'autunno all'aperto.

INGREDIENTI

Per 1 persona

1 ¼ once L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink

¾ oncia whisky giapponese (preferibilmente Toki o Akashi)

1 ½ once succo di mela Granny Smith appena spremuto (vedere Nota dell'Editore)

¼ oncia di miele ai chiodi di garofano (vedere Nota dell'Editore)

¼ oncia di succo di limone

Sidro di mele secco e leggero per finire

Guarnizione: tre sottili rondelle di mela

ISTRUZIONI

Mettere in un bicchiere Collins su ghiaccio e mescolare piano. Guarnire con rotelline di mele a ventaglio sulla parte inferiore del bicchiere.

NOTA DELL'EDITORE Spremere (estrarre il succo) la mela Granny Smith immediatamente prima di fare cocktail, altrimenti si ossida e diventa scura.

Miele ai chiodi di garofano

6 once di acqua

½ tazza di miele

Molti chiodi di garofano

Scaldare l'acqua in una piccola casseruola finché bolle, poi abbassare (il fuoco) al minimo. Aggiungere i chiodi di garofano e lasciare in infusione per 5 minuti, poi filtrare per togliere i chiodi di garofano.

<https://punchdrink.com/articles/modern-aperitivo-cocktail-recipes-beyond-the-spritz-nonino/>