

ilGolosario



di ALESSANDRO RICCI • 02.06.2020

È l'amaro storico della famiglia Nonino, nobilitato da *ÙE*® Acquavite d'Uva, invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti

“Amaro Nonino Quintessentia® è una delle più eleganti espressioni dell'amaro che ci sia”. E se a sostenerlo è un guru come Brad Thomas Parsons, tra i massimi esperti di bitters a livello internazionale, è difficile non credergli. È uno dei tanti capolavori che la famiglia Nonino ha creato nella sua lunga storia, iniziata nel 1897 quando Orazio Nonino stabilì a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante.

Se la grappa italiana deve tanto a questa famiglia (basti pensare all'invenzione della Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, nata nel 1973 con la distillazione di singole vinacce di uva picolit), non è da meno questo amaro che nasce dall'unione tra un'antica ricetta di Antonio Nonino (l'Amaro Carnia, datato 1933) e l'esperienza nell'arte della distillazione della famiglia. Dal 1992, infatti, è nobilitato da *ÙE*® Acquavite d'Uva, invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti.

Il risultato? Il naso è profondo e penetrante, contraddistinto da un'invitante nota di arancia amara che troneggia su altre sensazioni più lievi (una lieve pungenza di pepe, la balsamicità del timo, la rotondità tostata della mandorla). La presenza dell'acquavite è evidente, e si conferma poi all'assaggio, morbido nonostante i 35 gradi alcolici, e bilanciato tra amarezze e dolcezze. In bocca si avvertono nuove note: la liquirizia, l'abbraccio del cacao amaro nel retrogusto, e quella arancia amara che non vuole andare via.

ATTITUDINE DA COCKTAIL

Perfetto digestivo (servito a temperatura ambiente o con un cubetto di ghiaccio), negli ultimi anni ha trovato una sua nuova dimensione nella miscelazione. Tante sono le ricette di bartender

internazionali che ne hanno valorizzato la ricetta. Da Salvatore “The Maestro” Calabrese che ha ideato L'Aperitivo del Maestro (4cl Amaro Nonino Quintessentia®, 3cl vino Passito italiano dolce, 4cl soda o acqua tonica, da costruire nel bicchiere con ghiaccio e una scorza di limone come guarnizione). Al Paper Plane del bartender newyorkese Sam Ross (2,5cl Amaro Nonino Quintessentia®, 2,5cl Aperol 2,5cl Bourbon, 2,5cl limone fresco, da shakarare con ghiaccio e filtrare in un bicchiere ballons).



Ma l'esecuzione più semplice rimane il That's Amaro Aperitivo Nonino, che si prepara con 5cl Amaro Nonino Quintessentia®, 4cl di “bollicine” a piacere, 1 fetta di arancia bionda e ghiaccio a cubetti. La preparazione inizia versando in un calice da aperitivo il ghiaccio, la fetta di arancia, l'Amaro Nonino Quintessentia® lasciandolo scivolare dolcemente e aggiungendo alla fine le “bollicine” (sul sito di Nonino tutte le altre ricette).

UN PREMIO SPECIALE

Lo scorso 27 gennaio a San Francisco, in occasione del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits al mondo nel settore del vino e degli spiriti, la

Distilleria Nonino è stata premiata nella sezione “Spirit Brand / Distiller of the Year 2019” – Distilleria dell’Anno”, prima distilleria italiana e primo brand di grappa ad essere premiata in vent'anni.



A ritirare il premio tre generazioni Nonino, per la prima volta insieme oltre oceano: Giannola Nonino, accompagnata dalla figlia Elisabetta e dalla nipote Francesca, che ha ricevuto il premio consegnato da Kara Newman, responsabile dei distillati per la Rivista Wine Enthusiast, che spiegando i motivi del premio, ha ricordato il ruolo di Giannola Nonino nel “ribaltare l’immagine grezza e forte della grappa, trasformata da Cenerentola a Regina con energia, ridisegnando un distillato tradizionale per l’era moderna che rappresenta the Best of Made in Italy. Un continuo impegno verso l’eccellenza basato sulla ricerca dell’innovazione, nel rispetto della cultura e dell’identità del territorio”.