



di Stella Nosella
scrittrice

gli APERITIVI DELL'ESTATE

sotto il segno
della novità!

Le nuove tendenze in fatto di aperitivi parlano chiaro: LA REGOLA È... NESSUNA REGOLA! Ecco come abbinamenti mai provati prima diventano i protagonisti delle serate estive

Chi sono un paio d'ore della giornata dove il mondo si ferma e dove tutti si incontrano: l'aperitivo. Che abbiate appena finito di lavorare o vi prepariate per la cena, l'aperitivo è il momento di relax preferito della maggior parte degli italiani. I protagonisti indiscussi delle ordinazioni sono i grandi classici intramontabili (Aperol Spritz, Spritz Select e Spritz Campari), ma sempre più clienti mostrano il desiderio di provare "qualcosa di nuovo".

Nella fortunata ed apprezzata famiglia degli aperitivi, il più dissetante è senza ombra di dubbio lo **Spritz bianco**, che esprime al massimo il suo essere beverino con l'aggiunta del succo di mezzo limone e foglie di menta: noi lo re-

RICETTA

Lison Doc, soda, ghiaccio, succo di mezzo limone, foglie di menta, fetta di limone o lime

spritz
BIANCO



BELVEDERE
vodka



Belvedere Vodka è l'ingrediente perfetto per uno Spritz inedito: col suo gusto unico e naturale sarà una piacevolissima sorpresa per tutti gli amanti del mondo degli spritz che cercano un aperitivo con cui distinguersi. Direttamente dai professionisti mixology di Belvedere e in esclusiva per i nostri lettori, ecco la ricetta

di uno dei drink del 2020 da preparare con tecniche built oppure on the rocks.

RICETTA

30 ml Belvedere Vodka
15 ml Marendry Fabbri
45 ml succo di limone
22,5 simple syrup
top Champagne /Prosecco
guarnire con fetta di zest di pompelmo rosa

Chi ha detto che l'amaro si usa solo per chiudere il pasto? L'aperitivo **Nonino Giannola Style** è il cocktail per veri intenditori: perfettamente bilanciato e dissetante, lascia sulle labbra l'inconfondibile gusto Nonino pulendo il palato e preparandolo alla cena.

RICETTA

5 cl Amaro Nonino Quintessentia
1 fetta di arancia bionda
4 cl di bollicine a piacere
ghiaccio a cubetti

NONINO
Giannola
Style



Chiudiamo la lista con un aperitivo meno nuovo, ma poco conosciuto: l'Hugo. Con il suo profumo di Sambuco è perfetto per essere gustato nelle belle serate d'estate.

L'**aperitivo Hugo** è un cocktail fresco, tipico dell'Alto Adige, a base di prosecco, acqua gasata, sciroppo di sambuco e foglie di menta che si presta a conquistare la penisola con il suo allure raffinato ed elegante, facile da preparare ed ottimo anche nella versione analcolica. Che dire... Non resta che provarli!

HUGO



RISTORAZIONE ITALIANA Magazine

Aperitifs für den Sommer mit einigen Neuheiten!

Die jüngsten Trends bei den Aperitifs sprechen eine eindeutige Sprache: DIE REGEL LAUTET ES GIBT KEINE REGEL!

Nie zuvor gewagte Kombinationen werden zu Topdrinks an warmen Sommerabenden. An einigen Stunden des Tages bleibt die Welt stehen und trifft sich zum geselligen Miteinander: zum Aperitif. Ob man gerade von der Arbeit kommt oder sich aufs Abendessen freut, der Aperitif ist der bei den meisten Italienern beliebteste Moment der Entspannung.

Die unumstrittenen Protagonisten bei den Aperitif-Bestellungen sind die großen, unvergänglichen Klassiker (Aperol Spritz, Spritz Select und Spritz Campari), doch immer mehr Gäste äußern den Wunsch nach "etwas Neuem".

In der erfolgreichen und hochgeschätzten Familie der Aperitifs ist der Spritz Bianco ohne Zweifel der durstlöschendste Drink überhaupt, werden doch zugunsten der süffigen Frische der Saft einer halben Zitrone und einige Minzeblätter hinzugefügt. Wir bereiten ihn mit Lison Doc zu, einem aromatischen Weißwein mit gradlinigem Charakter.

Wenn wir die guten alten Gewohnheiten einmal hinter uns lassen, stellen wir fest, dass der Sommer 2020 geprägt ist von neuen Aperitifs mit ungewöhnlichen, doch erfolgreichen Kombinationen wie der Belvedere Spritz, **L'Aperitivo Nonino Giannola Style** und der Hugo.

Schließen wir die Liste mit einem nicht brandneuen, doch weit weniger bekannten Aperitif: mit dem Hugo. Mit seinem Holunderduft ist er ein echter Genuss an schönen Sommerabenden. Der Aperitif Hugo ist ein frischer, typisch südtirolerischer Cocktail, der sich zusammensetzt aus Prosecco, Soda, Holundersirup und Minzeblättern. Sein Siegeszug quer durch die italienische Halbinsel ist nicht zu bremsen, da der Drink raffiniert und elegant sowie einfach in der Zubereitung ist. Auch die alkoholfreie Variante schmeckt wunderbar.

Was kann man da noch hinzufügen Man muss die Drinks einfach probieren!

Spritz Bianco

Rezept

Lison Doc, Soda, Eis, Saft einer halben Zitrone, Minzeblätter, Zitrone- oder Limettenscheibe.

Belvedere Spritz

Belvedere Vodka ist die perfekte Zutat für einen ungewöhnlichen Spritz: mit seinem einzigartigen und natürlichen Geschmack ist er eine angenehme Überraschung für alle Spritz-Liebhaber, die keinen Mainstream Aperitif möchten. Direkt von den Belvedere Profi-Mixologen und exklusiv für unsere Leser gibt es hier das Rezept für einen 2020 Drink, der mit Built-Technik oder "on the rocks" zubereitet wird.

Rezept

30 ml Belvedere Vodka

15 ml Marendry Fabbri

45 ml Zitronensaft

22,5 ml Simple Syrup

Top Champagner/Prosecco

mit rosa Grapefruit-Zeste garnieren

Wer sagt denn, dass ein Kräuterbitter nur zum Abschluss eines Essens gereicht wird? Der **Aperitif Nonino Giannola Style** ist ein Cocktail für echte Kenner der Materie: perfekt ausbalanciert und erfrischend, an den Lippen verbleibt der unverkennbare Nonino-Geschmack, der Gaumen ist rein und "empfangsbereit" für das Abendessen.

Nonino Giannola Style

Rezept

5 cl Amaro **Nonino Quintessentia**

1 Orangenscheibe

4 cl Sekt nach Belieben

Eiswürfel