



20 Aprile 2021

10 cose
di Daniela Guaiti

Ciotoline e vassoi pieni di stuzzichini, salatini e golosità assortite, bicchieri colorati e ghiacciati, voglia di relax e di leggerezza. È l'ora dell'aperitivo, anzi, dello spritz. Prepararlo in casa offre un innegabile vantaggio: possiamo scegliere il bitter che più ci piace come base della nostra bibita arancione. Una scelta che definisce il carattere del nostro happy hour



Tre parti di Prosecco, due parti di bitter, una spruzzata di selz o di soda e ghiaccio a cubetti. La ricetta dello spritz ormai la conosciamo tutti. E tutti (o quasi) lo amiamo per la spensieratezza con cui sembra riempire il bicchiere. Ma quale bitter usare per prepararlo? Ce ne sono tanti, apparentemente tutti simili, ma in realtà tutti diversi, per colore, aroma, intensità. Le infusioni in alcol di erbe, spezie e piante officinali esistono da secoli, usate soprattutto come rimedi medicamentosi per le proprietà contenute negli ingredienti utilizzati. Il bitter in senso moderno, tuttavia, nasce a Milano nell'Ottocento grazie a Gaspare Campari. Si compone di erbe e sostanze aromatiche, tra cui una varietà di rabarbaro, messe in infusione in una soluzione idroalcolica. Il bitter ha in generale colore rosso o arancio più o meno intenso, trasparente, e profumo ampio, sapore dolce nel quale si riscontra una caratteristica nota amarognola. È proprio questa nota a dare nome alla bevanda: bitter in inglese significa amaro. Le diverse botaniche differenziano i singoli bitter, e caratterizzano in modo decisivo i cocktail che con questi si preparano. Trovare il bitter giusto per i gusti di ciascuno significa preparare lo spritz perfetto, su misura per i nostri aperitivi.

Nonino

L'Aperitivo Nonino Giannola Style è uno spritz preparato con Amaro Nonino Quintessentia, un bitter nobilitato dall'uso di UVE® Acquavite d'Uva invecchiata oltre 12 mesi in barriques e piccole botti. La ricetta è quella antica e originale di Antonio Nonino, la particolarità è che si tratta di un prodotto 100% vegetale, del tutto privo di additivi. Di qui la sfumatura ambrata dello spritz preparato con questo amaro. Chi desidera uno spritz più classico e leggero potrà invece scegliere l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink, infuso 100% vegetale di botaniche fra cui fiori, radici e frutti selezionati ed essiccati a bassa temperatura, a favorire l'intensità di profumi, sapori e colori. Fresco e profumato di frutti di bosco, ha un colore giallo sole, frutto della sola infusione, che lo rende inconfondibile. Per veri intenditori.

