

Linkiesta

☰Gastronomika



10 cose
di Daniela Guaiti

20 Aprile 2021

Schälchen und Tablettis voller Snacks, Salzgebäck, verschiedene Leckereien, bunte, eisgekühlte Gläser, der Wunsch nach Entspannung und Leichtigkeit. Es ist Aperitif-Zeit, oder besser gesagt, Spritz-Zeit. Die Zubereitung zu Hause bietet einen unbestreitbaren Vorteil: wir können unseren Lieblingsbitter als Basis für das orangefarbene Getränk wählen. Eine Wahl, die den Charakter unserer Happy Hour definiert.



Drei Teile Prosecco, zwei Teile Bitter, etwas Sprudel oder Soda und Eiswürfel. Das Rezept für den Spritz kennen wir inzwischen alle. Und wir alle (oder fast alle) lieben ihn wegen der Lässigkeit, mit der er das Glas zu füllen scheint. Doch mit welchem Bitter soll man den Spritz zubereiten? Es gibt viele, sie scheinen alle ähnlich zu sein, aber in Wirklichkeit unterscheiden sie sich doch aufgrund von Farbe, Aroma, Intensität. Alkohol-Infusionen mit Kräutern, Gewürzen und Heilpflanzen gibt es schon seit Jahrhunderten. Sie werden hauptsächlich als Heilmittel verwendet wegen der besonderen Eigenschaften der enthaltenen Zutaten. Der Bitter im modernen Sinne wurde jedoch im 19. Jahrhundert in Mailand geboren, und zwar dank Gaspare Campari. Er besteht aus Kräutern und Aromastoffen sowie einer speziellen Rhabarbersorte. Alle Zutaten werden in eine hydroalkoholische Lösung eingelegt. Üblicherweise hat der Bitter eine mehr oder weniger intensive rote oder orange Farbe; er ist transparent und hat ein umfassendes Duftbukett. Geschmacklich ist er süß, aber mit einer charakteristischen Bitternote. Genau diese Note ist es, die dem Getränk seinen Namen gibt: Bitter bedeutet im Englischen 'bitter'. Die unterschiedlichen Botanicals sind

es, die jedem Bitter eine besondere Note geben und somit als Zutat den Charakter eines Cocktails entscheidend beeinflussen. Den richtigen Bitter für jeden Geschmack zu finden, bedeutet, den perfekten Spritz zuzubereiten, also wie maßgeschneidert für unsere Aperitifs.

Nonino

Nonino Giannola Style ist ein Aperitif-Spritz mit Amaro Nonino Quintessentia, der veredelt wurde mit einem über 12 Monate in Barriques und kleinen Fässern gereiften ÜE® Traubenbrand. Die alte Originalrezeptur stammt von Antonio Nonino; eine Besonderheit ist dabei, dass es sich um ein 100% pflanzliches Erzeugnis ohne jegliche Zusatzstoffe handelt. Der Amaro Nonino verleiht diesem Spritz den bernsteinfarbenen Ton. Wer einen klassischen und leichteren Spritz vorzieht, kann hingegen den L'Aperitivo Nonino Botanical Drink wählen, eine 100% pflanzliche Infusion von Botanicals, unter anderem aus ausgewählten und bei Niedrigtemperatur getrockneten Blüten, Wurzeln und Früchten. Dieses schonende Verfahren garantiert intensiven Duft, Geschmack und Farbe. Der frische, nach Waldfrüchten duftende Drink ist unverwechselbar und überzeugt durch seine sonnengelbe Farbe, die einzig und allein auf die Infusion zurückzuführen ist. Für echte Kenner.

