



Morto il cantante Michele Merlo  
Il dolore del mondo della musica



Bella ciao inno della Liberazione  
L'idea divide partigiani e politici



UDINE

# Stadio dell'An

Contestata la concessione

Sono contenute in una delibera di 27 pagine, trasmessa venerdì al Comune di Udine e all'Udinese, le osservazioni che l'Autorità nazionale anticorruzione ha sollevato sui contenuti della convenzione di 99 anni

L'EMERGENZA CORONAVIRUS

IL GENERALE FIGLIUOLO  
«Entro settembre sarà vaccinato l'80 per cento degli italiani»

Il generale Figliuolo alza l'asticella, annunciando alla Camera che l'obiettivo è vaccinare a settembre l'80% della popolazione.

PARLANO I GESTORI

A Lignano c'è chi sceglie di non riaprire le discoteche

Il "mondo della notte" - fermo dall'agosto dell'anno scorso a causa della pandemia - freme per ripartire anche a Lignano, dove lo scorso fine settimana ci sono state le prove generali dell'estate.

PREMIATA LA DISTILLERIA FRIULANA

È targato Nonino l'aperitivo dell'anno



DALLAVALLE / PAG.17

MARTEDÌ 8 GIUGNO 2021  
MESSAGGERO VENETO

ATTUALITÀ 17

## IL RICONOSCIMENTO

# Il Nonino Botanical Drink eletto Aperitivo dell'anno 2021

Fabiana Dallavalle / UDINE

Il 27 gennaio 2020 sono volate in America per ricevere Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits, nella sezione che le compete, ovvero "Spirit Brand / Distiller of the Year 2019", un riconoscimento (prima distilleria italiana a aggiudicarselo) per suggellare un percorso rivoluzionario fatto di tenacia, qualità, innovazione intrapreso negli anni Settanta (l'azienda è stata fondata nel 1897) quando Benito Nonino e la moglie Giannola iniziarono a produrre grappe Monovitigno® di alta qualità. Ora l'azienda friula-

na che esporta in tutto il mondo, primo brand produttore di grappa, si aggiudica un altro importante riconoscimento, e non per la grappa ma per un aperitivo, il Nonino Botanical Drink, dichiarato "Aperitivo dell'Anno 2021" all'International Spirits Award istituito dal Meiningers il più importante e rispettato gruppo tedesco del Wine&Food.

«È il primo aperitivo italiano ad aver ricevuto questo riconoscimento internazionale, dal più importante gruppo editoriale tedesco del Wine&Food, su 120 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione - commenta Antonella Nonino, e porta con sé un pezzo della nostra storia. L'a-

peritivo è una rivisitazione di una ricetta della mamma di Benito, la nonna Silvia, prima donna Mastro distillatrice in Italia che, rimasta vedova, ha portato avanti la distilleria, e l'arte liquoristica della famiglia. La sua conoscenza dell'arte della distillazione e delle botaniche la portò a creare "Aperitivo bianco", i cui ingredienti rappresentavano il suo Friuli. Genuino, autentico con botaniche del luogo, il nome stesso evoca la purezza e la qualità degli ingredienti».

L'aperitivo, catturato da una bellissima bottiglia disegnata dall'architetto Luca Cendali porta l'effigie di tre donne con in mano un bic-



Le Nonino mostrano con soddisfazione il loro aperitivo premiato come il migliore del 2021

chiere, in abiti e acconciature "pop", che rappresentano le figlie di Benito e Giannola: Cristina, Antonella e Elisabetta, ma anche le tre generazioni di donne distillatrici che hanno seguito l'arte di Silvia.

Nato nel 2018, dopo oltre 3 anni di studi delle botaniche Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca e presentato al Premio Nonino nel 2019, è la rivisitazione dell'antica ricetta

ta impreziosita con UE® Acquavite d'Uva Monovitigno® Fragolino Vigna Nonino,

«Se vogliamo creare un parallelo, Botanical sta all'aperitivo preparato con l'Amaro Nonino, come il vermouth bianco sta a quello rosso. Mi piace ricordare che il color giallo sole è dato dall'infusione di fiori, frutta e radici selezionati per provenienza, proprietà, e principi attivi, essic-

cati a bassa temperatura, così da mantenere inalterata l'intensità naturale di profumi, sapori e colori, creando un'armonia 100% vegetale e 0% coloranti».

La Torinese di Palmanova, il caffè degli specchi di Trieste, il Caffè Beltrame e da Gatti e Re a Udine, Fior a Ovaro, Bakeri a Pordenone e Mo.vi.i wine bar a Lignano preparano il Botanical Drink. —

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE

# Datumanelli chiede

IL REGOLAMENTO

«Fino a 25 mila euro i contributi

# Messaggero Veneto

AUSZEICHNUNG

## **Nonino BotanicalDrink zum Aperitif des Jahres 2021 gewählt**

von Fabiana Dallavalle

Am 27. Januar 2020 sind sie nach Amerika geflogen, um den Wine Enthusiast Wine Star Award, den wichtigsten internationalen Preis in der Wein- und Spirituosenbranche, entgegen zu nehmen. Den Preis erhielten sie in der ihnen zustehenden Sparte „Spirit Brand/Distiller of the Year 2019“, den sie als erste italienische Destillerie gewannen. Diese Auszeichnung besiegelt einen revolutionären Werdegang, der geprägt ist von Hartnäckigkeit, Qualität und Innovation und seit den 1970er Jahren – der Betrieb wurde 1897 gegründet – von Benito Nonino und Ehefrau Giannola mit Bestimmtheit verfolgt wurde. Damals begannen sie qualitativ hochwertige und reinsortige Monovitigno® Grappas herzustellen. Heute erhält der friaulische Familienbetrieb, der in die ganze Welt exportiert und die Premium-Marke unter den Grappaherstellern ist, eine weitere wichtige Auszeichnung, die dieses Mal nicht dem Grappa gewidmet ist, sondern einem Aperitif. Der Nonino BotanicalDrink wurde beim Meininger International Spirits Award – einem Event der wichtigsten und angesehensten deutschen Verlagsgruppe im Bereich Wine&Food – zum Aperitif des Jahres 2021 gewählt.

„Es ist der erste italienische Aperitif, der diese internationale Auszeichnung von der wichtigsten deutschen Verlagsgruppe im Bereich Wine&Food erhalten hat. Der Sieger wurde aus über 120 teilnehmenden Aperitifs und Destillaten aus der ganzen Welt ermittelt“, teilt Antonella Nonino mit. „Die Auszeichnung enthält einen Teil unserer Geschichte. Der Aperitif ist die neue Version eines Rezeptes von Benitos Mutter, von Oma Silvia also, die nach dem Tod ihres Mannes, als erste Brennmeisterin Italiens, die Familienbrennerei und die Likörherstellung weiterentwickelte. Ihr Wissen über die Destillationskunst und über die Pflanzen aus der Umgebung brachten sie dazu, den „Aperitivo Bianco“, den weißen Aperitif, zu kreieren. Darin kam ihre Heimat Friaul zur Geltung. Es war ein naturreiner, authentischer Aperitif aus lokalen Botanicals, dessen Name bereits Reinheit und Qualität der Zutaten versprach.“

Der Aperitif, der in einer wunderschönen Designer-Flasche von Architekt Luca Cendali angeboten wird, zeigt auf dem Etikett drei Frauen mit einem Glas in der Hand. Sie tragen „Pop-Frisuren“ und ebensolche Kleidung und stellen die Töchter von Benito und Giannola dar: Cristina, Antonella und Elisabetta, gleichzeitig aber auch drei Generationen von Brennmeisterinnen, die Silvias Destillierkunst gefolgt sind.

Der Aperitif entstand 2018, nach mehr als 3 Jahren Experimenten mit Botanicals. Dann präsentierten Cristina, Antonella, Elisabetta und Francesca den BotanicalDrink, der die neue Version einer alten Rezeptur ist und mit dem reinsortigen Traubenbrand ÜE® Monovitigno® Fragolino vom Nonino Weinberg veredelt wurde, beim Premio Nonino 2019.

„Wenn wir eine Parallele ziehen möchten, dann ist der Vergleich zwischen dem BotanicalDrink und dem Aperitif, der mit Amaro Nonino zubereitet wird, als würde man weißen Wermut mit rotem vergleichen. Ich erinnere nur zu gern daran, dass der sonnengelbe Farbton von der Infusion von ausgesuchten Blüten, Früchten und Wurzeln stammt, die nach ihrer Herkunft, ihren Eigenschaften und Wirkstoffen ausgewählt und bei Niedrigtemperatur getrocknet werden. Somit wird die natürliche Intensität der Düfte, Aromen und Farben unverändert beibehalten, wodurch eine 100% pflanzliche Harmonie mit 0% Farbstoffen entsteht.“

Das Café *La Torinese* in Palmanova, das *Caffé degli Specchi* in Triest, das Café *Beltrame*, die Cocktail-Bar *Gatti e Re* in Udine, *Fior* in Ovaro, *Bakeri* in Pordenone und die *Mo.vi.l Wine Bar* in Lignano bereiten den Aperitivo BotanicalDrink zu.