



## **Lindt mit Amaro Nonino Quintessentia®**

von Giustino Catalano, 22. Januar 2023

*Lindt mit Amaro Nonino Quintessentia®. Diese Droge ist auch in Italien legal.*

Eine Neuigkeit ist es nicht, dass der Schweizer Weltkonzern eine Ehe eingegangen ist mit der Familie, deren Name in Italien als Synonym für Destillation und Grappa gilt. Doch meiner Meinung nach hat Lindt jetzt mit dem Amaro Nonino Quintessentia® den Höhepunkt bei den likörhaltigen Pralinen erreicht. Die Praline mit der flüssigen Likörfüllung ist perfekt und wahrscheinlich das Beste des gesamten Sortiments.

Es ist gut zu wissen, dass sowohl Lindt als auch Nonino auf eine glorreiche Geschichte und ebenso großen Erfolg zurückblicken können.

Man schrieb das Jahr 1845, als David Sprüngli und sein Sohn Rudolf Sprüngli-Ammann in der kleinen Konditorei in der Marktgasse in Zürich die erste feste Schokoladentafel der deutschsprachigen Schweiz herstellten. Von da an ging es weiter aufwärts, 1847 wurde zuerst die Schokoladenfabrik und dann 1859 die Confiserie Sprüngli gegründet. Nach und nach baute die Marke ihre Marktpräsenz solide und nachhaltig aus und wurde zum Bezugspunkt nicht nur für die Stadt, sondern für das gesamte Land.

1879 erfand die Familie das Conchieren, d.h. jene Bearbeitungsstufe, die die Schokolade verfeinert, sie glatt, cremig und verführerisch macht. Dadurch schmeckt man die einzelnen Zuckerkörner nicht, was letztendlich heutzutage den Unterschied zwischen einer Feinschokolade und der Modica-Schokolade ausmacht.

Nach 1899 fusionierte die Firma Sprüngli, die dank Johann Rudolf die Schokoladenfabrik erstellt hatte, mit dem Unternehmen Lindt, das über ein großes Knowhow in Sachen Schokolade verfügte, und es entstand das heutige Unternehmen Lindt-Sprüngli. Die Fusion kostete 1,5 Millionen Goldfranken!!

Gerade in jenen Jahren, genauer gesagt 1897, eröffnete Orazio Nonino seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto im schönen Friaul Julisch Venetien. Das war der Grundstein für die Wende eines Erzeugnisses, das die New York Times vor einigen Jahren „als Taschenwärmer für die Bauern“ bezeichnet hatte, und das von da an als Grappa für den Weiterverkauf und zur Aufbewahrung zuhause in Flaschen abgefüllt wurde.

Benito Nonino, der Nachfahre von Orazio, und seine Frau Giannola kamen dann auf die Idee, einen reinsortigen Grappa herzustellen. So etwas hatte bis dahin noch niemand gemacht, da der Grappa bis Ende des 19. Jh. einen ganz anderen Zweck zu erfüllen hatte.

Somit entstand der Picolit-Grappa aus einer einheimischen Rebsorte. Der Rebstock bringt nur wenige, lockerbeerige Trauben hervor, die aufgrund eines genetischen Bestäubungsfehlers unter Verrieselung leiden. Als Folge ist eine Spätlese notwendig, die aber wunderbare Trockenbeerenauslesen ermöglicht. Man schrieb jetzt das Jahr 1973 und der Betrieb erlebte nach der Einführung des Traubenbrands im Jahr 1984 eine starke Entwicklung. Heute wird die Brennerei

von den Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta geleitet und von Francesca Nonino, aus der sechsten Generation der Familie, unterstützt.

1975 rief Nonino den Nonino-Preis ins Leben, mit dem bedeutende Persönlichkeiten aus der Landwirtschaft und der bäuerlichen Kultur ausgezeichnet wurden. Damit bewies die Familie ihre besondere Beziehung zu ihrem Ursprung und die Verwurzelung mit der Heimat.

Auf Schweizer Seite verzeichnete Lindt-Sprüngli im Laufe der Zeit und mit der Erweiterung des Unternehmens zuerst in Europa und dann weltweit großen Erfolg mit Produkten wie Lindor (1949), mit dem berühmten Schokohasen Gold Bunny (1952), den Lindor-Trüffeln (1969) und vielen anderen Erzeugnissen, darunter auch die herrlichen Schachteln mit Pralinenmischungen sowie die Lindt Home of Chocolate in Kilchberg mit ihrem 9 Meter hohen Schokoladenbrunnen.

2013 gründete der Lindt-Konzern die Lindt Cocoa Foundation, um die Umwelt im Zusammenhang mit der Herstellung von Schokolade zu schützen. Mit der Zusicherung einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Felder ergänzt die Lindt Cocoa Foundation die bestehenden Bemühungen, damit die Lebens- und die Arbeitsbedingungen der Kakaobauern verbessert werden.

2021 begann die Übernahme des historischen Turiner Unternehmens Caffarel.

Seit 2016 besteht die Zusammenarbeit mit der italienischen Destillerie Nonino, zuerst durch die Verwendung von Grappa, um dann allmählich auch andere Erzeugnisse des friaulischen Betriebes in das Sortiment aufzunehmen.

Die Verwendung des Amaro Nonino Quintessentia® ist die natürliche Folgeentwicklung, doch eine bedeutsame, da hiermit eine likörhaltige Praline geschaffen werden konnte, die bestens zum gemütlichen Kaffeegenuss passt oder zu einer kleinen Pause an einem kalten Herbst- oder Wintertag.

Kompliment an beide Unternehmen, sowohl für den erfolgreichen Werdegang als auch für die äußerst gelungene Partnerschaft.



## Lindt all'Amaro Nonino Quintessentia®

Giustino Catalano - Gennaio 22, 2023



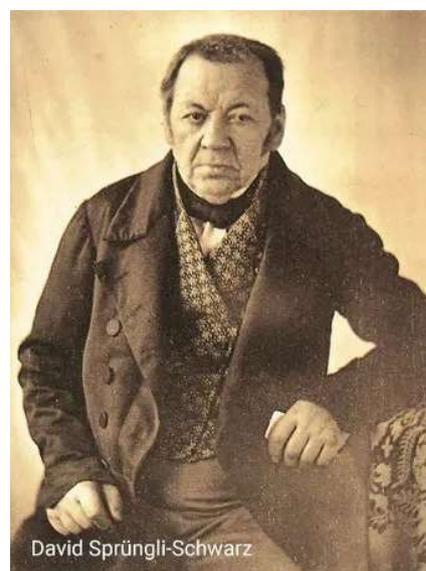
di Giustino Catalano

*Lindt all'Amaro Nonino Quintessentia®. La droga diventa legale anche in Italia.*

Non che fosse una novità il matrimonio tra il colosso svizzero e la famiglia sinonimo della distillazione e della grappa in Italia ma, a mio avviso, con l'Amaro Nonino Quintessentia® la Lindt ha completato un percorso di praline dal cuore liquoroso calibrando probabilmente la pralina dal cuore liquido perfetta tra tutta l'offerta che propone.

È bene sapere che la Lindt e la Nonino hanno entrambe un passato antico e di successo.

Era il 1845 quando nella piccola pasticceria sita nella Marktgasse di Zurigo David Sprüngli e suo figlio Rudolf



David Sprüngli-Schwarz



Sprüngli-Ammann hanno prodotto la prima tavoletta di cioccolato solido della Svizzera tedesca. Di lì in avanti con la fabbrica di cioccolato nel 1847 prima e la Confiserie Sprüngli nel 1859 il brand si affermò in maniera solida e stabile sul mercato diventando un riferimento nazionale oltre che cittadino.

Era il 1879 quando la famiglia inventò il “concaggio” ossia quel passaggio della lavorazione che fa sì che il cioccolato sia liscio, omogeneo e suadente senza che si avvertano i granelli di zucchero che è poi la differenza che odieramente passa tra il cioccolato e quello di Modica.

Nel 1899 la Sprüngli che grazie a Johann Rudolf aveva completato la fabbrica si fuse con la Lindt, tenutaria di un grande sapere in materia di cioccolato e nacque l'attuale Lindt – Sprüngli con una fusione costata 1,5 milioni di franchi d'oro!!!

Proprio in quegli anni, più segnatamente nel 1897, a Ronchi Percoto nel bellissimo Friuli Venezia Giulia, Orazio Nonino apriva la prima distilleria e poneva le basi per la trasformazione di quello che il New York Times ha definito anni fa “riscaldamento tascabile per i contadini” in bottiglie di grappa da vendere e tenere nelle case.

Benito Nonino discendente di Orazio, insieme alla moglie Giannola, hanno l'intuizione di creare grappe di monovitigno, cosa mai fatta prima da nessuno proprio per quello scopo che la grappa aveva fino alla fine del 1800.

Nasce la grappa di Picolit (un vitigno autoctono che dà piccoli grappoli dai pochi acini a causa di un difetto genetico d'impollinazione con il quale si realizzano delle vendemmie tardive e passiti da favola!). È il 1973 e da qui l'azienda, dopo l'acquavite del 1984, subisce una grande accelerazione fino a giungere tra le mani delle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, affiancate



oggi dalla sesta generazione nella persona di Francesca Nonino.

Dal 1975 ha istituito il Premio Nonino che premia figure che si sono distinte nel mondo contadino a riprova delle profonde e salde radici della famiglia nelle origini e i luoghi di appartenenza.

Dal lato svizzero della Lindt – Sprüngli arrivano nel corso del tempo, di

pari passo con l'espansione dell'azienda, a livello europeo prima e mondiale poi, successi come il Lindor (1949), il famoso coniglietto di cioccolato Gold Bunny (1952), le praline Lindor (1969) e così via attraverso iconiche scatole di praline assortite e la Lindt Home Chocolate di Kilcherberg con la sua fontana di 9 metri di cioccolato.



Nel 2013 il Gruppo Lindt fonda la Lindt Cocoa Foundation per salvaguardare l'ambiente in relazione alla produzione di cioccolato. Assicurando un'agricoltura sostenibile, la Lindt Cocoa Foundation integra gli sforzi esistenti volti a migliorare le condizioni di vita e di lavoro dei coltivatori di cacao.

Nel 2021 ha avviato l'acquisizione della storica torinese Caffarel.

Dal 2016 ha avviato questa collaborazione con la nostra Nonino partendo dalle grappe per spingersi via via verso gli altri prodotti della casa friulana.



L'approdo verso l'amaro Nonino Quintessentia® è stato solo consequenziale ma definitivo per la creazione di una pralina liquorosa che si combina benissimo con un caffè seduti ad un tavolo o in una pausa di una fredda giornata autunnale o invernale.

Complimenti ad entrambi, sia per il glorioso cammino che per la partnership azzecatissima.