

L'estate nel bicchiere

Ora finalmente per tutti i gusti: spritz superdelicati, gradevoli bitter e botanical drinks di stile urbano. E non solo: cocktail pronti, acque toniche artigianali e la riscoperta del *Kombucha*. La creatività in bicchiere, dalle Alpi all'Adriatico.

di Silvia Trippolt-Maderbacher

Quando non scrivo mi occupo di alcol. No, non fraintendetemi, bevo volentieri un bicchierino. E un aperitivo? Ma certo! Con gli amici? Non c'è di meglio! Però sette anni fa mi sono stufata di riempire i bicchieri di variopinte bevande industriali. E perché mai? In questa regione di Alpe-Adria ci sono tanti produttori eccellenti di ottime bevande: in quantitativi artigianali, fatte di ingredienti regionali, rispettosi dell'ambiente e di origine naturale. Per farla breve, mi ci sono tuffata anima e corpo e ho creato l'aperitivo che meglio rispecchia il mio stile di vita. Chi ha già pranzato nel ristorante della mia famiglia, il Trippolt zum Bären di Bad St. Leonhard in Carinzia, sa di cosa parlo: Il *Bärmut*, il nostro fresco aperitivo di vino con tanto limone, arancia e foglie essiccate di vermut. In bianco e rosé. La risposta della Lavanttal all'Aperol, al Lillet e al Martini. E quel che più conta: un aperitivo certificato Slow Food.

Didascalìa: Bärmut: semplicemente buono, l'aperitivo Lifestyle dalla Carinzia

Didascalìa: L'aperitivo istriano: Ora d'oro, delle distillerie Aura

Bitte, mehr Bitter!

Per l'estate che comincia i miei colleghi della concorrenza hanno escogitato idee formidabili di spritz superdelicati, gradevoli bitter e botanical drinks di stile urbano. E poi acque toniche artigianali e cocktail pronti. E ancora: il ritorno del *Kombucha*, dopo un lungo silenzio. Tre bitter che personalmente raccomando assai sono il Schilcher-Vermut *Miss Rosy* della giovane vignaiola stiriana Katrin Strohmaier, il Vermouthino *Amouro* della bassa Stiria, (al quale a Graz è dedicato addirittura uno speciale hip-bar) e il *Bitter34* del friulano Federico Cremasco, un bitter da sogno prodotto con 34 botanicals e miele di castagno. "Proprio d'estate gli spritz-drink vanno alla grande", ci dice Fred, "poco alcol, rinfrescanti e pizzichini al gusto."

È l'ora dell'aperitivo

Il primo aperitivo croato proviene dalle distillerie istriane Aura. E la famiglia Sirotič ha chiamato il proprio Lifestyle Drink *Ora d'oro*: né amaro come il Campari né dolce come l'Aperol; in altre parole, una miscela perfetta. Se poi si vuole provare il *Rost* di Liza Brandstätter, non occorrerà neanche mescolare: lo spritz di Liza è già pronto, confezionato in un'elegante bottiglia di design. Un rosé con le bollicine e mela, zenzero o vermut, vispo e dal trend decisamente urbano. L'azienda grazese lo ha descritto così: "Il momento intimo del Rost: come andare per un attimo in vacanza".

Del pari di pronta beva sono i *Liquid Love Cocktails* di Mario Hofferer, il barkeeper di Klagenfurt più noto e di maggior successo in Austria, due volte campione del mondo e sei volte campione nazionale, con i suoi cocktail classici che si gustano volentieri, serviti da bottiglie che sembrano flaconi di profumo. La scelta è varia, dal Cosmopolitan all'Espresso Martini, al Mai Tai

e giù giù fino alla Piña Colada caraibica. Il nostro preferito: il Negroni.

Didascalìa: Limoni, il limoncello sloveno

Didascalìa: Elettrizzante: Mario Hofferer, il barkeeper di maggior successo in Austria, produce cocktail imbottigliati pronti da bere

Didascalìa: Dalla forza dell'aronia, il gin *Beerenkräfte*

Didascalìa: Un liquore di charme, *Kalè*

Il liquore sprizzato

E chi l'avrebbe creduto? Il liquore torna alla ribalta. Già quest'inverno abbiamo riempito di dolci liquori bicchieri di cristallo finemente lavorati e storici bicchierini *Nick-and-Nora*. Ma anche nella stagione calda il liquore si trova a proprio agio quale stuzzicante bevanda estiva, proprio come i bitter. Nel barometro dei trend primeggia adesso il limoncello-spritz. E due protagonisti che si sono dedicati anima e corpo a questo liquore cult sono gli sloveni Kristina e Luka Šik. "*Limoni*", si chiama questa risposta istriana al limoncello italiano, prodotta da una piccola azienda alla periferia orientale di Capodistria, nella quale vengono sbucciati a mano migliaia di agrumi per poi aggiungervi l'alcol. E assolutamente da provare sono poi il liquore di arancia e quello di melone.

Il gin, eterno amore

Passato il *trip* per il gin? Ma neanche per idea! Il gin non è un *trend*, è un *cult*. Si consuma a fiumi in tutta la regione di Alpe-Adria, e quasi ogni giorno si aggiungono al novero nuovi prodotti. Uno specifico gin, che stupisce con la sua forza, la sua armonia e la sua complessità, è il *Beerenkräfte* della famiglia Jeitler di Berndorf. Su quattro ettari di terreno crescono nella Stiria sudorientale fini bacche di aronia, che costituiscono l'ingrediente principale di questo gin, perfetto per un *gin tonic* estivo. Anche per quanto riguarda il "filler" in Alpe-Adria si fa qualcosa: l'acqua tonica di produzione artigianale esalta infatti il piacere di bere. Così, durante la nostra ultima vacanza in Istria abbiamo scoperto i *Counts' Drinks*: la giovane coppia Urška e Marko produce a Castellier, un piccolo paese tra Cittanova e Parenzo, acqua tonica Premium, Ginger beer, Ginger ale e Gineta, quest'ultima un drink analcolico con tanto profumo di ginepro.

Il ritorno del Kombucha

Non è solo l'acqua tonica a vivere in questi ultimi anni un grandioso risveglio: anche il *Kombucha* vuole la sua parte. Dopo una lunga stasi, questo tè di origine asiatica è tornato ad occupare il suo posto nel nostro frigo, non da ultimo grazie a Magdalena Pečnik, l'imprenditrice carinziana che durante il lockdown si è confezionata il Kombucha da sé, diffondendone sul mercato otto varietà. "Il Kombucha è una bevanda ricavata dalla fermentazione del tè in una cultura di Kombucha". Analcolico per eccellenza, il Kombucha è fresco e frizzante. "E oltretutto unisce il piacere alla salute".

Didascalìa: Bio e vegano, il *Kombucha* carinziano

Didascalìa: In alto i calici: Il *Botanical Drink* di Nonino

Ma torniamo in Italia, culla di infinite bevande di tendenza e punto nodale della tanto amata

cultura dell'aperitivo. Per due volte è stato insignito del titolo di aperitivo dell'anno l'Aperitivo Nonino, prodotto vicino a Udine, un botanical drink giallo miele che nasce per opera della famosa dinastia della grappa, la famiglia Nonino. Fresco, fruttato al limone, con sfumature floreali e imbottigliato in una confezione dal design raffinatissimo. La ricetta storica nasce da Silvia Nonino, prima grappaiola d'Italia, che nel 1940 conduceva l'azienda. Un'altra Silvia, proprio come me. Viene da chiedersi se la mia ricetta del *Bärmüt* non derivi anche lei da una un'idea tramandata da madre in figlia, generazione dopo generazione. Un bel pensiero! Salute!

INFOS

Accattivanti bevande *Lifestyle* per l'estate: una piccola selezione*

Airone Rosso Aperitivo | Bitter rosso shocking della famosa grapperia veneta Poli. Né dolce come l'Aperol né amaro come il Campari. Se ne ricava un delizioso spritz. *Via Marconi 46, 36060 Schiavon, (+39 0444) 66 65 007, www.poligrappa.com*

Amouro | Vermut Aperitivo, fruttato con stile. Questo *vermouthino* proviene da un'idea nata da cinque amici, e nasce nella Stiria meridionale. Un consiglio: provatelo da solo on the rocks oppure come allrounder nei cocktail. E poi ha addirittura un proprio hip-bar a Graz! *Schmiedgasse 12 8010 Graz, www.amouro.at*

Bärmüt | Aperitivo Lifestyle del Ristorante Trippolt zum Bären, nella Lavanttal carinziana. Bianco o Rosé. Profumo di limoni e arance. Da gustare assieme all'autrice Silvia Lippolt il 25 maggio, 22 giugno, 13 luglio e 10 agosto 2023. *Hauptplatz 7, 9462, Bad St. Leonhard, (+43) 4350 2257, www.baermut.at. Prenotazioni alla pag. silvia.trippolt@zumbaeren.at*

Beerenkräfte Gin | London Dry Gin di Katharina e Fritz Jeitler, Stiria sudorientale. L'ingrediente principale di questo gin sono le bacche di Aronia, che crescono su quattro ettari di terra vulcanica. Diverse varianti. *Berndorf 162, 8324 Kirchberg, www.beerenkraefte.at*

Botanical Drink Nonino | Frisch, aroma di limone e fiori. In Italia più volte designato Aperitivo dell'anno. È un aperitivo a base di vino e della famosissima Grappa Nonino. Incantevole il design della bottiglia. La distilleria si trova tra Udine e Palmanova. *Via Aquileia, 33050 Percoto. www.grappanonino.it*

Count's Drinks | Drink di tendenza istriani, realizzati artigianalmente nella piccola azienda di Urška e Marko a Castellier. Acqua tonica, Ginger beer, Ginger ale e Gineta, un drink analcolico alle bacche di ginepro. Negozio interno al camping. *Lanterna in Tar. Kaštelir 64, 52464 Kaštelir, (+385 98) 64 89 64, www.countsdrinks.com*

Kalé | "Wiener Likör", sta scritto sull'elegante bottiglia, ma l'idea è di due carinziani, Miriam Strobach e Gregor Einetter. Un amaro che piacerà a tutti gli amanti dell'Averna e del Ramazzotti. Puro, on the rock, come longdrink o in cocktails. S sofisticato e fuori dal coro, *Kalé* ha qualcosa di misterioso. *Am Hof 13, 1010 Wien, www.kale.at*

Limoni | La risposta istriana al limoncello italiano. Kristina e Luka Šik hanno ridato nuovo trend

al liquore di limoni imbottigliato elegantemente nella periferia est di Capodistria. Da provare anche l'*Oranži* (liquore all'arancia) e il *Meloni* (liquore al melone). Una festa del gusto, prodotta tutta a mano. *Cesta na Rižano 10, 6276 Pobegi, www.limoni.si*

Liquid Love Cocktails | Negroni, Cosmopolitan, Mai Tai in confezione Bottled Drinks. Una creazione del barkeeper più noto e di maggior successo dell'Austria, Mario Hofferer (Klagenfurt). I suoi cocktails preconfezionati sono disponibili in dieci qualità, a partire da € 9,80. *Hauptstraße 142, 9201 Krumpendorf. (+43 664) 46 91 008, www.mario-hofferer.com, www.mb-cocktails.com*

Meloni | Una bevanda estiva dalla Carinzia, fresca e divertente. Un aperitivo a base di vino con la dolcezza del melone. Da bersi come Spritz. *Adlerstraße 44, 9523 Lands- kron, (+43 664) 182 67 88, www.meloni.at*

Miss Rosy | Premiato Schilcher-Vermut della famiglia Strohmaier (Stiria sud-occidentale). Proposto in rosé e bianco. Assolutamente da vedere la bottiglia. *Brunn 41, 8544 Pölfing Brunn. (+43 664) 86 377 33, www.missrosy.at*

Rost | Questa start-up di Graz sta facendo furore. Cinque anni fa l'imprenditrice Liza Brandstätter ha portato sul mercato questo vispo Rosé-Spritz con le bollicine e mela. Proposto in una bottiglia da 0,33 cl decisamente *cool*. *Rost White* allo zenzero, *Rost Black* al vermut, oltre alle stimolanti edizioni speciali di stagione. (+43 676) 84 04 32 600, *www.cheersrost.com*

Schilerol | Una storia di successo già dal 2001, nata dalla *frasca* Florlwirt in Stiria occidentale, dove la famiglia Machater ha inventato questo sfacciato aperitivo spritz color rosso semaforo, che si è nel frattempo creato ampie cerchie di estimatori. La base è il rosé di produzione propria, arricchito di erbe e sciroppi. *Gundersdorf 3, 8511 St. Stefan ob Stainz. (+43 664) 15 078 51, www.schilerol.at*

Select | Classico aperitivo veneziano, creato nel 1920 dalle distillerie Pilla nel rione veneziano di Castello. Un'alternativa al Campari, ricca di 30 botanicals, ora prodotta a sud di Modena. *www.selectaperitivo.it*

Bitter34 | Un Bitter assolutamente da sogno della distilleria italiana Opificio Fred. 34 botanicals e miele di castagno si celano dentro questo bitter all'arancia. Federico Cremasco produce in Friuli bevande assai raffinate: gin, fernet, amari ecc. coltivando le erbe necessarie sui campi attorno al suo stabilimento. *Via Gorgazzo 49, 33070 Polcenigo, www.opificiofred.com*

Ora d'oro | Il primo aperitivo croato nasce nelle distillerie Aura di Pingente in Istria, in quel vivido color arancio che ci piace tanto nel bicchiere: poco alcol, bevuto come spritz a € 28 la bottiglia da 0,75. La Aura produce anche il più noto gin croato, il *Karbun*. E un altro prodotto di spicco è il Fernet Amaro: erbe racchiuse in una bottiglia di terracotta. Otto negozi in Istria e la sede principale a Pingente. *Istarske brigade 2/1, 52420 Buzet. www.aura.hr, www.auradeli.com*

Lenas Kombucha | Queste otto varietà di Kombucha sono bio, vegane e carinziane. L'imprenditrice Magdalena Pečnik produce questa bevanda di tè fermentato nel suo stabilimento di Völkermarkt. Frizzante e rinfrescante, un'alternativa salutare. *Abtei 36, 9132 Gallizien, (+43 664) 88 97 52 92, www.lenas.at*

**In ordine alfabetico, senza garanzia di completezza.*

Didascalia: Bottiglie disinvoltate per il bitter, il vermut, il gin e l'amaro di Polcenigo

Didascalia: Cangiante nel bicchiere: il *Schilerol* stiriano

Didascalia: Un turbine di donna: Liza Brandstätter col suo *Rost*

Didascalia: Pura gioia da bere: il *Meloni* carinziano

Der **SOMMER** im **GLAS**

Fotos: Shutterstock / Jukov Studio



Jetzt in aller Munde: superleichte Spritz, angenehme Bitter und urbane Botanical Drinks. Dazu kommen trinkfertige Cocktails, handgemachtes Tonic Water und der wiederentdeckte Kombucha. Spannende Getränkeideen von den Alpen bis zur Adria.

SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

Wenn ich nicht gerade schreibe, beschäftige ich mich mit Alkohol. Nicht, dass Sie mich falsch verstehen. Ich trinke gerne ein Gläschen. Aperitif? Sicher doch. Mit Freunden? Am allerliebsten. Vor sieben Jahren hatte ich es aber satt, ständig diese kunterbunten Industriegetränke in die Gläser zu kippen. Warum auch? In der Alpe-Adria-Region gibt es so viele spannende Produzenten, die richtig feine Getränke herstellen. In kleinen Chargen, aus regionalen Zutaten, nachhaltig und mit natürlichen Inhaltsstoffen. Ich habe mich kurzum dieser Branche angeschlossen und meinen eigenen Lifestyle-Aperitif kreiert. Wer bei meiner Familie im Restaurant Trippolt Zum Bären im Kärntner Bad St. Leonhard bereits zu Gast war, weiß, wovon ich spreche: vom Bärmut, unserem erfrischend-leichten Weinaperitif mit ganz viel Zitrone, Orange und getrockneten Wermutblättern. Gibt's in Bianco und Rosé. Die Lavantaler Antwort auf Aperol, Lillet und Martini. Was mich sehr freut: Der Bärmut wurde von Slow Food zertifiziert.

Bitte mehr Bitter!

Für diesen Sommer haben meine Produzentinnen und -kollegen richtig tolle Ideen für superleichte Spritz, angenehme Bitter, urbane Botanical Drinks, handgemachtes Tonic Water, trinkfertige Cocktails. Und jawohl, der Kombucha, der eine lange Pause gemacht hat, ist wieder da. Drei Bittergetränke, die ich persönlich gerne empfehle, sind der Schilcher-Wermut Miss Rosy der jungen steirischen Winzerin Katrin Strohmaier, der südsteirische Vermoutino Amouro, dem in Graz sogar eine eigene hippe Bar gewidmet ist, und der Bitter34 von Federico Cremasco aus Fri-

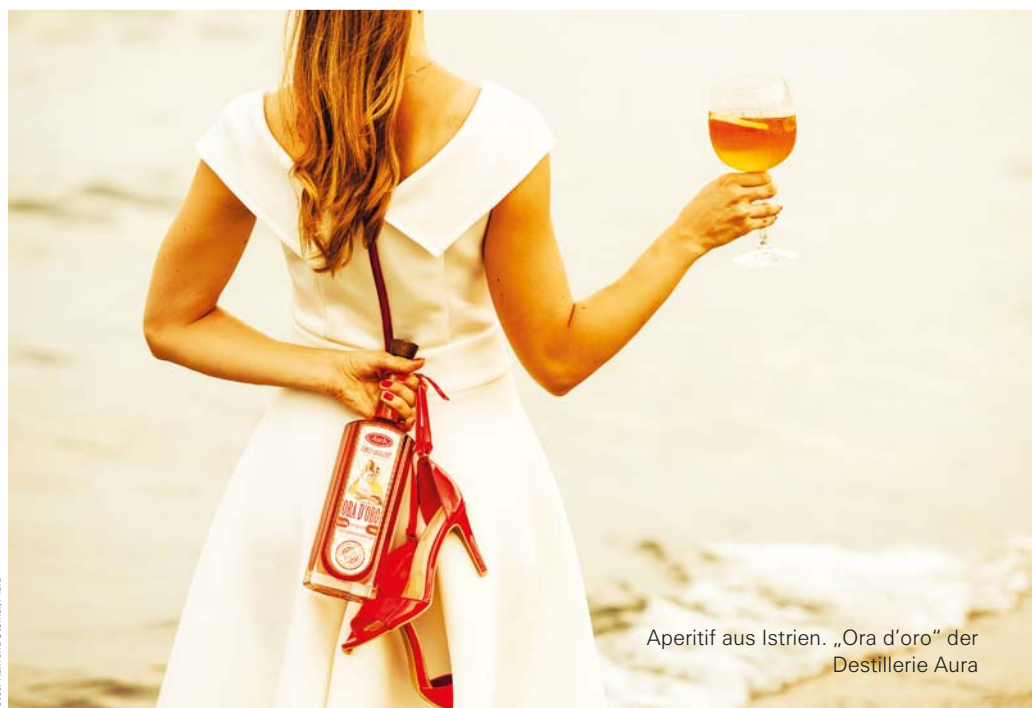
aul-Julisch Venetien. Ein Lieblingsbitter, in dem 34 Botanicals und Kastanienhörnchen stecken. „Gerade im Sommer kommen die Drinks superleicht als Spritz ins Glas“, erzählt uns Fred. „Mit wenig Alkohol, erfrischend und prickelnd.“

Zeit für einen Aperitif

Der erste kroatische Aperitif stammt aus der Destillerie Aura in Istrien. Familie Sirotič nennt ihren Lifestyle-Drink Ora d'oro, die goldene Stunde. Er schmeckt nicht so bitter wie Campari und nicht so süß wie Aperol. Also: eine perfekte Mischung. Mixen müssen wir bei Liza Brandstätters Rost gar nichts mehr. Ihr Spritz ist fix und fertig in fesche Designerflaschen gefüllt. Ein Rosé mit Sprudel und Apfel, Ingwer oder Wermut. Pfiffig, mit viel urbanem Lifestyle. Die Grazer Unternehmerin spricht beim Genießen vom „per-



Bärmut. Einfach gut. Lifestyle-Aperitif aus Kärnten



Aperitif aus Istrien. „Ora d'oro“ der Destillerie Aura

Fotos: Ramona Steiner, Aura



Slowenischer Limoncello: „Limoni“

sönlichen Rost-Moment. Das ist ein Gefühl wie ein kleiner Urlaub im Alltag“.

Ebenso trinkfertig zeigen sich die „Liquid Love Cocktails“ von Mario Hofferer. Der Klagenfurter ist der bekannteste und erfolgreichste Barkeeper Österreichs – Doppelweltmeister und sechsfacher österreichischer Staatsmeister. Seine Cocktailklassiker trinkt man aus edlen Flakons, die aussehen wie Parfümflaschen. Und der Inhalt kann sich schmecken lassen: Es gibt zehn verschiedene Sorten – vom Cosmopolitan, Espresso Martini über Mai Tai bis hin zur karibischen Piña Colada. Unser Favorit: der Negroni.

Likör als Spritz

Wer hätte das gedacht: Der Likör feiert ein Comeback! Im Winter haben wir bereits fein geschliffene Kristallgläser und historische Nick-and-Nora-Gläschen mit der süßen Spirituose gefüllt. In der warmen Jahreszeit zeigen sich Liköre unbeschwert, nämlich ebenso wie die Bittergetränke, als prickelndes Sommergetränk. Limoncello-Spritz steht ganz oben auf dem Trendbarometer. Zwei, die sich dem Kultlikör verschrieben haben, sind Kristina und Luka Šik aus Slowenien. „Limoni“ heißt die istrische Antwort auf italienischen Limoncello. Im Osten von Koper finden wir ihre kleine Manufaktur, in der Tausende Zitrusfrüchte per Hand geschält und die Spirituose angesetzt wird. Unbedingt probieren: den selbstgemachten Orangen- und Melonenlikör.

Spannend! Mario Hofferer, der erfolgreichste Barkeeper Österreichs, produziert trinkfertige Cocktails in Flaschen



Mit der Kraft der Aroniabeeren: Beerenkräfte Gin

Gin-Liebe

Der Gin-Hype ist vorbei? Mitnichten. Gin ist kein Trend, sondern Kult. Er ergeht sich über die gesamte Alpe-Adria-Region, und noch immer kommen beinahe täglich neue Produkte auf den Markt. Ein Gin, der uns mit seiner Kraft, seiner Harmonie und seiner Vielschichtigkeit beeindruckt, ist der „Beerenkräfte“-Gin der Familie Jeitler aus Berndorf. Auf vier Hektar wachsen in der Südoststeiermark feine Aroniabeeren, die der Hauptbestandteil dieses Gins sind. Perfekt für ein sommerliches Glas Gin-Tonic. Was die „Filler“ betrifft, tut sich im Alpe-Adria-Gebiet einiges: Handwerklich hergestelltes Tonic



Weltgewandter Likör mit Charme: Kalé

Water bereichert den Trinkgenuss. Während der letzten Istrien-Urlaube haben wir „Count's Drinks“ entdeckt. Das junge Ehepaar Urška und Marko produziert in Kaštelir, einem kleinen Dorf zwischen Novigrad und Poreč, Premium-Tonic-Water, Ginger Beer, Ginger Ale und Gineta. Das ist ein Drink ohne Alkohol mit viel Wacholderduft.

Kombucha-Comeback

Nicht nur Tonic Water feierte in den letzten Jahren ein grandioses Comeback, sondern auch der Kombucha. Das ursprünglich asiatische Teegetränk ist nach längerer Pause wieder in unsere Kühl-



Fotos: Kampitsch, Nonino

Erobert die Gläser: der „Botanical Drink“ der Noninos

schränke eingezogen. Unter anderem dank Magdalena Pec'nik. Die Kärntner Unternehmerin hat während der Corona-Lockdowns ihren eigenen Kombucha gebraut und in acht Sorten auf den Markt gebracht: „Kombucha ist ein Gärgetränk, das durch die Fermentierung von Tee mit einer Kombuchakultur hergestellt wird.“ Kombucha ist alkoholfrei, schmeckt erfrischend und prickelnd. „Außerdem verbindet er Gesundheit mit Genuss.“

Zurück nach Italien – der Wiege unzähliger Trendgetränke und dem Mittelpunkt der von uns so sehr geliebten Aperitifkultur. Zweimal zum „Aperitif des Jahres“ gekürt wurde der L'Aperitivo Nonino aus der Nähe von Udine. Ein honiggelber Botanical Drink der bekannten Grappa-Dynastie der Familie Nonino. Frisch, zitronig, fruchtig, mit floralen Nuancen. In einer absoluten Wow-Designerflasche. Das historische Rezept stammt von Silvia Nonino, der ersten Brennmeisterin Italiens, die 1940 die Destillerie geleitet hat. Also auch eine Silvia, so wie ich. Dabei stellt sich mir die Frage, ob mein Bärrmut-Rezept auch über so viele Generationen weitergegeben wird. Ein schöner Gedanke. Salute! ■

INFOS

Spannende Lifestyle-Getränke für den Sommer. Eine kleine Auswahl.*

Airone Rosso Aperitif | Quietschroter Bitterlikör der bekannten Poli-Grappa-Destillerie aus dem Veneto. Nicht so süß wie Aperol, nicht so bitter wie Campari. Daraus zaubert man richtig guten Spritz. *Via Marconi 46, 36060 Schiavon. (+39 0444) 66 65 007, www.poligrappa.com*

Amouro | Wermut-Aperitif, fruchtig, mit Style. Der Vermoutivo ist eine Idee von fünf Freunden und stammt aus der Südsteiermark. Tipp: Der Amouro wird solo „on the rocks“ getrunken oder kommt als Allrounder in Cocktails. Wow: Dieser Wermut hat sogar seine eigene hippe Bar in Graz! *Schmiedgasse 12, 8010 Graz, www.amouro.at*

Bärrmut | Lifestyle-Aperitif aus dem Hause Trippolt Zum Bären im Kärntner Lavanttal. In Bianco und Rosé. Duftet nach Zitronen und Orangen. Erlebnisverkostung mit Autorin Silvia Trippolt am

25. Mai, 22. Juni, 13. Juli und 10. August 2023. *Hauptplatz 7, 9462 Bad St. Leonhard. (+43 4350 2257), www.baermut.at, Anmeldungen unter silvia.trippolt@zumbaeren.at*

Beerenkräfte Gin | London Dry Gin von Katharina und Fritz Jeitler aus der Südoststeiermark. Hauptbestandteil dieses Gins sind Aroniabeeren. Die wachsen auf vier Hektar im Vulkanland. Verschiedene Editionen. *Berndorf 162, 8324 Kirchberg, www.beerenkraefte.at*

Botanical Drink Nonino | Frisch, zitronig, floral. In Italien mehrmals zum Aperitif des Jahres gewählt. Weinaperitif mit dem weltbekannten Nonino-Grappa. Zaubenhaftes Design der Flasche. Die Destillerie liegt zwischen Udine und Palmanova. *Via Aquileia, 33050 Percoto. www.grappanonino.it*

Count's Drinks | Handwerklich hergestellte Trenddrinks aus Istrien. In der kleinen Manufaktur von Urška und Marko in Kaštelir entstehen

Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale und Gineta – ohne Alkohol mit Wacholderbeeren. Eigener Shop im Camping. *Lanterna in Tar. Kaštelir 64, 52464 Kaštelir, (+385 98) 64 89 64, www.countsdrinks.com*

Kalé | Wiener Likör steht zwar auf der schönen Flasche, erfunden haben ihn aber zwei Kärntner: Miriam Strobach und Gregor Einetter. Diese Art Amaro taugt allen, die Avera und Ramazotti lieben. Pur, auf Eis, als Longdrink oder in Cocktails. Sophisticated, abseits des Mainstreams hat Kalé etwas Geheimnisvolles. *Am Hof 13, 1010 Wien, www.kale.at*

Limoni | Die istrische Antwort auf italienischen Limoncello. Kristina und Luka Šik haben den Zitronenlikör wieder trendig gemacht. Sie füllen im Osten von Koper stylische Flaschen. Auch Oranži (Orangenlikör) und Meloni (Melonenlikör). Ganz großes Genusskino. Reine Handarbeit. *Cesta na Rižano 10, 6276 Pobegi, www.limoni.si*

Liquid Love Cocktails | Negroni, Cosmopolitan, Mai Tai als Bottled Drinks. Der bekannteste und erfolgreichste Barkeeper Österreichs ist der Klagenfurter Mario Hofferer. Seine trinkfertigen Cocktails in Flaschen gibt es in zehn Sorten. Ab € 9,80. *Hauptstraße 142, 9201 Krumpendorf.* (+43 664) 46 91 008, www.mario-hofferer.com, www.mh-cocktails.com

Meloni | Dieses Kärntner Sommergetränk macht einfach Spaß und bringt Lebensfreude. Ein Weinaperitif mit der Süße der Melone. Als Spritz getrunken. *Adlerstraße 44, 9523 Landskron,* (+43 664) 182 67 88, www.meloni.at

Miss Rosy | Preisgekrönter Schilcher-Wermut der Familie Strohmaier aus der südlichen Weststeiermark. Als Rosé und als White. Die Flaschen sind ein absoluter Hingucker. *Brunn 41, 8544 Pöfing Brunn.* (+43 664) 86 377 33, www.missrosy.at

Rost | Dieses Grazer Start-up sorgt für Furore. Unternehmerin Liza Brandstätter hat vor fünf Jahren einen pffiffigen Rosé-Spritz mit Apfel und Sprudel auf den Markt gebracht. In coolen 0,33-l-Bottles. Rost White mit Ingwer, Rost Black mit Wermut und auch spannende Sondereditionen, je nach Jahreszeit. (+43 676) 84 04 32 600, www.cheersrost.com

Schilerol | Eine Erfolgsgeschichte seit 2001, ausgehend vom Buschenschank Florwirt in der Weststeiermark. Familie Machater hat diesen frechen knallroten Spritz-Aperitif erfunden, der mittlerweile weite Kreise zieht. Basis ist der eigene Roséwein, der mit Kräutern und Sirupen veredelt wird. *Gundersdorf 3, 8511 St. Stefan ob Stainz.* (+43 664) 15 078 51, www.schilerol.at

Select | Klassischer, venezianischer Aperitif. Das Bittergetränk wurde 1920 im Castello-Viertel in der Destillerie Pilla erfunden. Eine Alternative zu Campari, in der 30 Botanicals stecken. Wird jetzt südlich von Modena hergestellt. www.selectaperitivo.it

Bitter34 | Ein absoluter Lieblings-Bitter der italienischen Destillerie Opificio Fred. 34 Botanicals und Kastanienhonig stecken in dem orangen Bitterlikör. Federico Cremasco produziert in Fri-

aul-Julisch Venetien richtig feine Spirits: Gin, Fernet, Amaro etc. Die Kräuter dafür baut er auf Feldern rund um die Destillerie an. *Via Gorgazzo 49, 33070 Polcenigo,* www.opificiofred.com

Ora d'oro | Der erste kroatische Aperitif stammt aus der Destillerie Aura in Buzet/Istrien. In knalloranger Farbe, die wir alle im Glas so sehr lieben. Als Spritz getrunken. Wenig Alkohol, € 28, 0,75-Liter-Flasche. Aura produziert auch den bekanntesten Gin Kroatiens: den Karbun. Ein weiterer Liebling: der Fernet Amaro – Kräuter in der Tonflasche. Acht Shops in Istrien, Stammhaus ist in Buzet. Istarske brigade 2/1, 52420 Buzet. www.aura.hr, www.auradeli.com

Lenas Kombucha | Diese acht Sorten Kombucha sind bio, vegan und stammen aus Kärnten. Die Unternehmerin Magdalena Pečnik stellt das fermentierte Teegetränk in ihrer Manufaktur in Völkermarkt her. Prickelnd und erfrischend. Eine gesunde Alternative. Abtei 36, 9132 Gallizien, (+43 664) 88 97 52 92, www.lenas.at

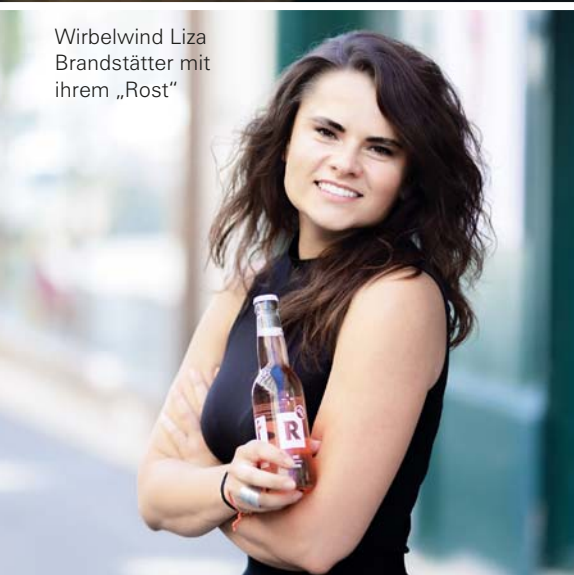
**Nach Alphabet gereiht. Kein Anspruch auf Vollständigkeit.*



Lässige Flaschen.
Bitter, Wermut,
Gin und Amaro aus
Polcenigo



Das schillert im Glas: der kultige „Schilerol“ aus der Weststeiermark



Wirbelwind Liza
Brandstätter mit
ihrem „Rost“



Trinkfreude pur: „Meloni“
aus Kärnten