

falstaff / jul 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

**LONG WEEKEND
SCHWEDENS
SÜDLICHE KÜSTE**

**WEINREISE
AUF DEN SPUREN
DES MORILLON**

**APERITIVO
VERBEUGUNG
VOR DEM TAG**

Cooler Norden

ATEMBERAUBENDE LANDSCHAFT & PURISTISCHE KULINARIK

SPANIEN/ITALIEN € 15,50 BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 13,20

DEUTSCHLAND-AUSGABE 05/2024

€ 11,50

WWW.FALSTAFF.COM

ZKZ 19784



4 191943 011508 _05.

APERITIVO TIME!

Leicht, prickelnd, mal erfrischend, mal verführerisch süß, stets unkompliziert und immer wandelbar – all diese Attribute vereinen sich zu dem, was wir heute unter Aperitif-Kultur verstehen. Wir verraten, warum die jahrtausendealte Idee eines flüssigen Appetitanregers bis heute so erfolgreich ist und was 2024 in keinem Glas fehlen darf.

TEXT ALEXANDER THÜRER

Das Aperitivo-Ritual ist tief in der italienischen DNA verankert. Der klassische Aperitif wird zwischen Feierabend und Abendessen eingenommen und sollte den Appetit anregen.

Foto: Jamie Grill Atlas / Shutterstock



Auch wenn der Aperol Spritz noch immer der Inbegriff des Aperitivo ist, wagen sich Bartender an kreative Neuinterpretationen. Was dabei immer mitschwingt: die soziale und gesellige Funktion der Aperitivo-Kultur.

Die Idee, dem abendlichen Dinner einen appetitfördernden Drink – am besten direkt kombiniert mit einer kleinen Vorspeise – voranzustellen, hat im südeuropäischen Raum eine lange Tradition. Laut diverser Historiker geht ihr Ursprung sogar bis in die Zeit des Römischen Reichs zurück. Wohlhabende Römer sollen schon damals vor ihren oftmals ausschweifenden Gelagen einen sogenannten »Gustatio«, einen Appetithappen, der von einem Becher honiggesüßten Weins begleitet wurde, genossen haben.

Und auch das Wort »Aperitivo« stammt aus dem Lateinischen. »Aperire« bedeutet so viel wie »öffnen« – in diesem Fall also Magen, Abend und Appetit. Eine der frühesten Aperitivo-Legenden der Neuzeit findet sich ebenfalls in Italien und erzählt vom König von Sardinien-Piemont, Vittorio Emanuele II., der Mitte des 19. Jahrhunderts die Angewohnheit hatte, vor dem Abendessen regelmäßig einen Wermut zu trinken. Das kommt der auch heute noch gelebten Grundidee recht nahe, mit einem kleinen Drink Magen und Abend gleichermaßen zu eröffnen, wengleich es bis zum Schritt hin zu einem richtigen Cocktail noch ein paar Jährchen dauerte. Verfolgt man diese Entwicklung aber weiter, so begegnet man



HIGHBALL 130

ZUTATEN

4 cl trockener Wermut
0,75 cl Bergamotte-Likör
0,5 cl Zitronensaft
3 dashes Anisschnaps
Tonic Water

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Highballglas geben, mit Eis und Tonic Water auffüllen und mit Zitronenscheibe und Minzblättern garnieren.



PALOMA

ZUTATEN

5 cl Blanco-Tequila
15 cl Grapefruit-Limonade
1 Limettenviertel
1 Prise grobkörniges Salz

ZUBEREITUNG

Glasrand mit Limettenviertel einreiben und mit Salzrand versehen. Das Limettenviertel auspressen und mit dem Saft, einer Prise Salz und Tequila ins Glas geben. Glas mit Eiswürfeln auffüllen und mit Grapefruit-Limonade aufgießen. Kurz umrühren und mit Grapefruit-Zeste garnieren.

Lifestyle, ein charmantes Ritual in Kombination mit geselligem Beisammensein und köstlichen Getränken. Der Kerngedanke der sogenannten »Aperitivo Hour« soll einen Übergang vom regulären Arbeitstag zum Feierabend markieren und diesen auch dementsprechend einleiten. Glaubt man einer aktuellen Studie der Trendexperten von Baum + Whiteman, hat der Aperitivo sogar das Zeug dazu, international die Happy Hour zu verdrängen, die vor allem aus der amerikanischen Barwelt nach Europa schwappte. Eine Vermutung, die nicht ganz abwegig erscheint, denn die gelebte Gemütlichkeit und das traditionell italienische Ambiente, die Aperitivos authentisch transportieren, sind eben irgendwie charmanter als eine auf gesteigerten Abverkauf und Wirkungstrinken ausgerichtete Happy Hour.

Der Treiber der modernen Aperitivo-Welle und zugleich Wegbereiter einer ganzen Drink-Kategorie war lange Zeit Aperol und ein Ende dieser Erfolgsgeschichte ist erst mal nicht in Sicht, denn aktuell arbeitet man an einer Erweiterung der Produktionsanlagen in Novi Ligure, wo in Zukunft weitere 100 Millionen Flaschen Aperol pro Jahr abgefüllt werden sollen – doppelt so viele wie zuvor. Doch Aperol hat nicht nur die eigene Marke groß, sondern auch Bitterkeit in Drinks zur Avantgarde gemacht und der Kategorie der Spritzer generell einen weltweiten Aufschwung ermöglicht. So verwundert es wenig, dass die Spritz-Kultur über die Jahre viele kreative Weiterentwicklungen erlebt hat – sowohl produkt- als auch cocktailseitig. Denn eines ist klar: Werden Wermuts, verstärkte Weine oder Aperi- >

dem bekannten Graf Camillo Negroni, der der Legende nach den berühmten »Negroni«-Cocktail erfand, indem er dem damals auch bei ihm selbst bereits populären »Americano« (Campari, Wermut, Soda) noch Gin hinzufügte und damit aus einem leichten Aperitif einen kräftigen Drink machte.

Seitdem ist die Idee, mit einem wahlweise mal mehr oder weniger alkoholischen Getränk vor dem Dinner den Appetit anzuregen, auch Teil unserer Trinkkultur geworden. Doch die geschmackliche Natur des Aperitifs hat sich über die Jahrzehnte durchaus weiterentwickelt. Heute verbindet man mit ihm zwar immer noch häufig ein Getränk mit Wermut, aber oftmals ist es eher der Spritz, der die Apéro-Szene bestimmt. So sieht auch Stephan Hinz, einer der erfolgreichsten deutschen Barbetreiber der letzten Jahre, in Apéros noch viel Potenzial. »Der Spritz ist mittlerweile ganzjährig beliebt und lässt sich einfach durch saisonale Früchte und Gewürze variieren. Doch aus meiner Sicht sind viele der etablierten Aperitifs zu eindimensional und bringen nicht

genug Charakter mit«, so der Kölner Chef des »Little Link«, der weiß, dass der Apéro nicht erst seit der süßen Hugo-Welle auch andere Facetten haben kann. Alexander Morgenstern, von Falstaff jüngst zu Österreichs innovativstem Bartender 2024 gekürt, sieht die Rolle des Aperitifs heute ebenfalls in einem anderen Licht. »Heutzutage ist der Aperitif eher kein bitteres, kleines Kräutlerlebnis. Zeiten ändern sich und das muss man einfach auch mal akzeptieren. Wenn wir offenlegen würden, wie viel Zucker – der alles andere als appetitanregend ist – in unseren Aperitif-Drinks enthalten ist, müssten wir uns schnell eingestehen, dass diese in der heutigen Zeit oftmals nicht als Magenöffner, sondern als Eisbrecher und Süßigkeit den Nachmittag und Abend begleiten.«

DIE NEUE HAPPY HOUR

Ob sie nun klassisch als Appetitanreger oder als süßer Abendbegleiter genossen werden, eines steht fest: Aperitivos sind weit mehr als nur ein simples Getränk vor dem Abendessen. Der Apéro verkörpert einen

> tif-Liköre beispielsweise mit einem Filler kombiniert, ergeben sie schnell und einfach ein spannendes Getränk, das dank seiner Simplität auch messentauglich ist. Davon hat in den vergangenen Jahren auch eine Marke profitiert, die vor allem für französisches »Savoir Vivre« steht: Lillet. Auf Basis des vielseitig einsetzbaren Weinaperitifs lassen sich je nach Begleiter, die von diversen Fillern über Säfte bis zu Champagner reichen, fruchtig-beerige bis floral-herbe Drinks kreieren, die den Genießer über die ganze Saison tragen können. Das zeigt,

DER TREIBER DER MODERNEN APERITIVO-WELLE UND WEGBEREITER EINER GANZEN DRINK-KATEGORIE WAR LANGE ZEIT APEROL.

dass sich die DNA eines Spritz oder eines Aperitifs enorm weiterentwickelt hat, denn die aromatische Vielfalt ist mittlerweile durchaus komplex. Heute gibt man beispielsweise nicht mehr einfach nur Zitrone oder Orange in den Drink, sondern man arbeitet mit Bergamotte, Yuzu oder Pomelo. Besonders letztere Frucht könnte auf den Apéro-Terrassen landauf, landab zukünftig eine größere Rolle spielen, denn der »Pomelo Spritz« (eine fruchtig-florale Abwandlung eines Aperol Spritz) gehört international zu den Trendgetränken des Sommers.

DER APERITIF LEBT VOM TWIST
Er basiert im Original auf dem bitter-floralen Aperitif »Pomello«, der die gleichnamige Frucht und Holunderblüten enthält, und wird mit Prosecco und Soda gemixt. Da dieser spezielle Likör aber noch schwer zu bekommen ist, kann man ihn auch durch einen Grapefruitlikör ersetzen und gegebenenfalls noch einen Spritzer Holunderblütenirrup hinzugeben. Unverändert bleibt bei diesem Drink – wie bei den meisten Aperitifs – jedoch der Ansatz, die Süße gewisser Zutaten zu konterkarieren oder hinter einer



POMELO SPRITZ

ZUTATEN
12,5 cl Grapefruit- oder Pomelo-Likör
11 cl Prosecco
1 Schuss Soda
1 Pomelo- oder Grapefruitpalte
Etwas Minze

ZUBEREITUNG
Ein großes Wein- oder Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen, den Likör darübergießen, mit Prosecco auffüllen und mit einem Schuss Sodawasser ergänzen. Den Drink abschließend mit Grapefruitscheiben und Minzeblättern garnieren.

Bitternote zu verstecken. Daher erfreuen sich aktuell auch im Filler-Bereich lebendige Zitrus- und vor allem herbe Grapefruitnoten besonderer Beliebtheit.

Die Süße-Bittere-Komponente kommt damit immer öfter nicht mehr von der Spirituose, sondern vom Filler, was wiederum Liquids die Aperitif-Tür öffnet, die man hier traditionell eher nicht verortet hätte. So zum Beispiel nordische Aquavite, die nicht nur klassisch zu Seafood passen, sondern auch in Aperitifs auftrumpfen können. Ein ungereifter Aquavit in Kombination mit Tonic oder Ginger Beer kann ein echtes Aha-Erlebnis werden, denn mit ihren typischen Fenchel- und Kümmelaromen wissen sie durchaus zu erfrischen. Ein anderes Beispiel ist Bourbon. Jim Beam beispielsweise erschließt das Aperitivo-

Segment gerade mit dem vergleichsweise weichen Jim Beam Sunshine Blend, der zu Grapefruit-Limonade passt – und twistet so nicht nur den Spritz, sondern auch gleich noch einen anderen Drink des Sommers: die Paloma! Dieser wunderbar fruchtig-herbe, erfrischende Longdrink auf Basis von Grapefruitlimonade und Tequila spielt mit den gleichen Elementen wie der berühmte »Margarita« und vereint Agavenbrand mit Zucker und Zitrusnoten, ist aber wesentlich schneller und einfacher zuzubereiten. Zusammen mit der mittlerweile großen Auswahl an Grapefruit-Fillern könnte die Paloma nicht nur ein echter Aperitivo-Hit werden, sondern ganz nebenbei dem Tequila die Tür zu einem neuen Hype öffnen. Aber das ist wieder eine andere Geschichte. >

Foto: Shutterstock

BEST OF APERITIVOS



95

PILLA SELECT BITTER APERITIF
Ein herb-fruchtiges Duftbild mit Kirsche, erdigen Würzelnoten und blumigen Obertönen. Am Gaumen eng verwoben mit herb-süßen Anklängen, die an Pinien und Waldfrüher erinnern. Gegen Ende hin wartet ein langer, intensiver, anhaltender Nachklang. spirituosen-waif.de
ca. € 17,-



95

APERITIVO COCCHI AMERICANO
Sehr eng verwobene Wermutnase mit Holunderblüte, Enzianwurzeln, getrockneten Kräutern und Orangenzesten. Am Gaumen nicht und geschmeidig mit guter Balance. Die knackige Würze kommt im frischen Abgang hervor. Langer Nachklang. weisshaus.de, ca. € 24,-



94

REISETBAUER X MARKOWITSCH JOJO
Blumig mit Rosenblüten, dazu Grapefruit- und Orangenblüte in der Nase. Am Gaumen Anklänge von aromatischem Wein, dem folgen getrocknete Kräuter mit floralen Noten im Abgang. Das Mundgefühl ist nicht viskos, erdliche Struktur mit würzigen Akzenten im Nachklang. weisshaus.de, ca. € 10,-



94

NONINO L'APERITIVO BOTANICAL DRINK
Reichhaltige Nase mit frischen Grundtendenzen, die mit Zitruschalen behaftet sind. Eindrücke von Grünte und Grapefruit sind ebenfalls dabei. Am Gaumen komplex mit blütigen Anklängen, in der Mitte sind kräftiger werdende Bitterstoffe aktiv. Weicher, feinerherber Abgang. bremer-weinkolleg.de
ca. € 23,-



93

ALFRED DRY
In der Nase bestimmt eine kräftige Kräutermischung die Aromatik, die viel Selbster enthält. Darüber finden sich dezente Steinbrotnoten. Am Gaumen gesellt sich eine leichte Fruchtsüße im Antrunk hinzu, die kräftigeren Akzente werden erst zum Finish hin deutlicher. Atmosphärischer Abgang mit gutem Wermuteinsatz. vinisud.de, ca. € 24,-



93

LA CASCARA APERITIF
Orangeterrys, Himbeeren und Grapefruit kommen im Duft wunderbar zur Geltung. Am Gaumen spürt man die herbe Gärung, die wohl von der Kaffeeseife herührt, eine lebendige Fruchtigkeit puffert den Bitterstoff jedoch gekonnt ab. Freut sich auf einen Cocktailpartner. green-cup-coffee.de
ca. € 26,-



92

CANONITA
Zum Baumrütteln im Glas zuckige Orangennoten auf die Noten von Pfirsich begleitet. Mit etwas Luft nimmt das Bukett einen Hauch von Orangenmarzipan an. Am Gaumen angenehm fruchtig, die Orange wird von einer feinen Süße und herben Kräutern getragen. Im Nachhall herb und zitrusrechtlich zugleich. Perfekte Basis für Spritz. berlinbottle.de, ca. € 14,-



91

ANNA FAMOSA APERITIVO
In der Nase heben Noten von Orangenschalen, floralen Rosenblättern, Holunder und Veilchen sowie Früchten und eingetragener Ingwer die Bukett. Am Gaumen herrschen weinge Noten vor, bevor erhaltene Rose und süßliche Gewürze das Ruder übernehmen. Der Nachklang ist gefällig, süß und leicht würzig. spirituosen-express.de
ca. € 23,-



90

LAVA BELLE APERITIF
Die Nase holt, was die Farbe verspricht, und zeigt kräftige, ausgewogene Lavendelnote die von lebendigen, floralen Aspekten begleitet werden. Am Gaumen zündet süß im Antrunk, bevor die leicht herben Noten von Pinien und Zitruszesten nach und nach das Ruder übernehmen. Gute Basis für vietnamesische Drinks. beverage-shop.de, ca. € 26,-

Foto: beigeblatt

L'ORA DELL'APERITIVO!

Leggero, frizzante, talvolta rinfrescante, talaltra seducentemente dolce, comunque semplice ma sempre mutevole: attributi che si amalgamano in quella che oggi intendiamo come Cultura dell'Aperitivo.

Oggi vi sveliamo come questa antichissima idea di bevanda per stimolare l'appetito continui a tutt'oggi ad avere successo. E quali ingredienti non possono mancare in quest'anno di grazia 2024.

di Alexander Thürer

Didascalia

Il rituale dell'aperitivo è profondamente ancorato nel DNA degli italiani. L'aperitivo classico va gustato tra la fine del lavoro e la cena, e il suo scopo è quello di stimolare l'appetito.

Didascalia

Pur se l'Aperol Spritz continua a rappresentare il parametro di riferimento per ogni aperitivo, tanti bar-tender osano oggi cimentarsi con nuove e creative interpretazioni. Il minimo comun denominatore rimane però sempre la funzione sociale e aggregativa di questa cultura.

Nell'Europa meridionale la tradizione di far precedere alla cena un brindisi conviviale - se possibile accompagnato da un piccolo antipasto - risale a tempi antichissimi. Stando a svariati storici, le sue origini andrebbero addirittura cercate ai tempi dell'impero romano: prima delle loro spesso debordanti gozzoviglie i cittadini più abbienti si godevano cioè una *gustatio*, uno stuzzichino accompagnato da una coppa di vino addolcito col miele.

Del resto la parola aperitivo proviene proprio dal latino *aperire*, cioè aprire (in questo caso lo stomaco, la serata e l'appetito). E una delle più recenti leggende in materia, anch'essa italiana, narra che verso la metà del 19° secolo l'ultimo Re di Sardegna e primo Re d'Italia, Vittorio Emanuele II, beveva regolarmente prima di cena il suo vermouth: un'idea che consolida il concetto ancora oggi diffuso di aprire con un piccolo drink stomaco e serata (anche se prima che si passasse ai cocktail veri e propri doveva ancora passare qualche annetto).

Seguendo poi ancora le tracce di questo sviluppo ci si imbatte nel noto personaggio del Conte Camillo Negroni che, stando a quel che si racconta, fu l'inventore dell'omonimo cocktail, aggiungendo al già popolare "Americano" (Campari, vermouth e soda) quel gin che avrebbe trasformato un aperitivo leggero in una bevanda più corposa.

Didascalia

HIGHBALL 130

Ingredienti

4 cl di vermouth secco
0,75 cl di liquore al bergamotto
0,5 cl di succo di limone
3 dash di grappa all'anice
Acqua tonica

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere Highball, riempire con ghiaccio e acqua tonica e

guarnire con una fetta di limone e alcune foglie di menta.

Da quel momento l'idea di stimolare l'appetito prima di cena con una bevanda più o meno alcolica si è consolidata nella nostra cultura del bere. Tuttavia la propensione "gustativa" dell'aperitivo ha continuato a svilupparsi nei decenni a seguire, e oggi, pur ricollegandosi spesso la sua immagine a quella del vermouth, è lo spritz a dominare la scena degli aperitivi. Così la vede Stephan Hinz, uno dei più apprezzati bar-tender tedeschi, che individua ancora nel mercato un grosso potenziale di domanda per gli aperitivi.

"Lo Spritz è oggi ricercato in ogni momento dell'anno, e si può modificare facilmente con la frutta e gli aromi di stagione. Però secondo me molti degli aperitivi ormai consolidati sono troppo unidimensionali, e non hanno poi abbastanza carattere", afferma il gestore del "Little Link" di Colonia, il quale sa benissimo che un aperitivo può avere anche altre facce, anche dopo l'ondata degli "Hugo". E anche Alexander Morgenstern, promosso di recente da Falstaff "Bar-tender austriaco più innovativo del 2024", vede il ruolo dell'aperitivo in una luce diversa. "Oggi l'aperitivo non è più quella breve fuga nel mondo delle erbe amare. I tempi cambiano, e bisogna farsene una ragione. Se spiegassimo quanto zucchero - che è tutto fuorché stimolante per l'appetito - è contenuto nei nostri drink prima di cena, dovremmo riconoscere anche che questi spesso non aprono affatto lo stomaco, ma piuttosto accompagnano per tutta la notte la nostra navigazione in un mare di ghiaccio dolcificato.

LA NUOVA HAPPY HOUR

Che sia un *hors d'oeuvre* classico o un dolce accompagnatore per la serata, una cosa è chiara: l'aperitivo non si limita a essere una semplice bibita prima di cena, ma segnala piuttosto uno stile di vita, un affascinante rituale vissuto in compagnia di altre persone, apprezzando gustose bevande. La cosiddetta *aperitivo hour* segna la pausa metrica tra il lavoro e il relax serale, che conclude il primo e inizia inaugurandolo il secondo. Secondo uno studio degli esperti di trend Bauman & Whiteman, l'aperitivo avrebbe addirittura tutto il potenziale necessario a obnubilare a livello internazionale quell'*happy hour* che è stata importata in Europa specialmente dai bar di oltreoceano: un'ipotesi non del tutto peregrina, se si considera che l'atmosfera di esperienza condivisa e l'ambientazione genuinamente italiana generata dal rituale dell'aperitivo sono in qualche modo più attraenti di un'*happy hour* che punta essenzialmente al maggior smercio e al *bilge drinking*.

Motore dell'attuale successo dei nuovi aperitivi e al contempo precursore di un'intera categoria di drinks è stato per lungo tempo l'Aperol, del cui successo non si intravede neppure alla lontana un possibile tramonto, visto che si sta lavorando all'ampliamento degli impianti di Novi Ligure, dove in futuro si prevede di produrre altri 100 milioni di bottigliette all'anno, cioè il doppio della produzione attuale. Ma l'Aperol non ha solo reso grande il marchio, ha anche aperto la strada alla presenza del bitter nei drink, dando slancio allo Spritz a livello mondiale. Non c'è da stupirsi quindi che nel corso degli anni la cultura dello Spritz abbia vissuto numerose innovazioni creative, sia a livello di prodotto che a livello di cocktail. Perché una cosa è certa: combinando un vermouth, un vino fortificato o un liquore da aperitivo con per esempio un filler, si ottiene in modo semplice e rapido una bevanda interessante, che proprio per la sua semplicità è adatta anche alla produzione in grandi quantità: una prospettiva della quale negli scorsi anni ha approfittato anche un marchio ormai divenuto sinonimo di *Savoir vivre* in Francia, e cioè Lillet. Partendo cioè dai versatili aperitivi a base vinosa e miscelandoli con filler diversi - dai succhi allo champagne - si sono creati drink di vario gusto, dal fruttato all'erbaceo, graditi in ogni stagione all'intenditore.

MOTORE DELL'ATTUALE SUCCESSO DEI NUOVI APERITIVI E AL CONTEMPO

PRECURSORE DI UN'INTERA CATEGORIA DI DRINKS È STATO PER LUNGO TEMPO L'APEROL

Tutto questo ci rivela come il DNA di uno spritz o di un aperitivo si sia nel frattempo sviluppato enormemente, in quanto la molteplicità dei suoi aromi è nel frattempo diventata complessa all'estremo. Oggi per esempio non ci si limita ad aggiungere limone o arancia al drink, ma ci si mette anche il bergamotto oppure lo yuzu o il pomelo. Quest'ultimo in particolare potrebbe giocare un suo nuovo ruolo un po' dappertutto, visto che il *Pomelo Spritz* (una versione fruttata-floreale dell'Aperol Spritz) rientra ormai nelle bevande di tendenza dell'estate.

Didascalia
POMELO SPRITZ

Ingredienti

12,5 cl di liquore di pompelmo o pomelo
11 cl di Prosecco
1 schizzo di soda
1 fetta di pomelo o pompelmo
Un po' di menta

Preparazione

Riempire di ghiaccioli un grosso bicchiere da vino da cocktail, versarci sopra il liquore assieme al Prosecco e riempire con uno schizzo di soda. Infine decorare con qualche fetta di pompelmo e con foglie di menta.

L'APERITIVO VIVE DI TWIST

il "Pomelo Spritz" nasce in origine dal bitter fiorato "pomello", ricavato dal frutto omonimo arricchito da fiori di sambuco e mixato con Prosecco e soda. Trattandosi tuttavia di un prodotto di difficile acquisizione, è possibile sostituirlo con liquore di pompelmo ed eventualmente aggiungerci sciroppo sprizzato di fiori di sambuco. Comune tuttavia in questo drink è la tendenza a contrastare la dolcezza di determinati ingredienti con una nota bitter. Per questo nel settore dei filler sono oggi volentieri ricercate note di agrumi freschi e in particolare di pompelmo.

La componente dolce-amara non proviene quindi spesso più dalla base alcolica, ma dal filler, che apre così le porte dell'aperitivo a ingredienti non individuati nella tradizione, come ad esempio le *akvavit* nordiche, non più ricollegabili soltanto ai piatti di mare ma oramai concepibili anche nel mondo degli aperitivi. Un'*akvavit* non stagionata insieme al tonic e a una birra allo zenzero può diventare una vera e propria esperienza, capace di rinfrescare con i suoi tipici aromi di finocchio e cumino.

Un altro esempio è il Bourbon. Il Jim Beam per esempio si apre al mondo degli aperitivi con il (relativamente) morbido Jim Beam Sunshine Blend, che si accorda bene con la limonata al pompelmo e si lascia twistare non solo in uno Spritz ma anche in un altro drink estivo di moda, il *Paloma*, un longdrink meravigliosamente fresco e fruttato a base di limonata di pompelmo e tequila, che gioca con gli stessi elementi della famosa *Margarita* e unisce il distillato di agave allo zucchero e a note di agrumi ma è assai più facile e rapido da preparare. Grazie alla grande varietà di filler a base di pompelmo disponibile attualmente, il Paloma potrebbe ora non solo diventare un vero e proprio hit nel mondo degli aperitivi, ma anche aprire la strada ad nuovo drink di successo.

Ma questa è un'altra storia.

IL MEGLIO DEGLI APERITIVI

94

NONINO L'APERITIVO

BOTANICAL DRINK

Naso ricco, con fresche note agrumate. Avvertibili sentori di tè verde e pompelmo, Complesso al palato, con reminiscenze fiorate. Decise presenze amare nella fase intermedia, che si dissolvono in un finale morbido e lievemente erbaceo.

vinello.at