

Novembre 2025  
N.381

# MIXER

SPIRIT TALK LA SCELTA DEL BARTENDER

**DIECI BARTENDER RACCONTANO IL DISTILLATO NAZIONALE COME NON L'ABBIAMO MAI BEVUTA: INGREDIENTE D'AUTORE, PONTE TRA TERRITORIO E MISCELAZIONE, TRA TRADIZIONE E FUTURO. DALLE VINACCE DI GLERA AL PICOLIT, DALLE ANFORE TARENTINE AI BLEND AFFUMICATI, LA GRAPPA RISCOPRE LA SUA VOCE NEI COCKTAIL CONTEMPORANEI**

A cura di **Giulia Di Camillo** | [m](#) | [i](#) | [g](#) | [giuliadicamillo](#)

## Grappa remix

### GRAPPA CRU MONOVITIGNO® PICOLIT THE LEGENDARY - NONINO

Una delle caratteristiche distintive della Grappa Cru Monovitigno® Picolit è l'origine da un vitigno raro e autoctono, di grande personalità, che dà vita a un distillato dal profilo singolare e raffinato, simbolo della rivoluzione avviata dai Nonino nel 1973, che ha cambiato per sempre il modo di intendere la Grappa. Pionieri per visione e coraggio, sono stati anche i primi a credere nella Grappa in miscelazione, portandola - già nel 2007, con la prima Nonino Cocktail Competition - al centro della scena del bere miscelato. Un'intuizione che continua a ispirare i bartender, al motto #BeBraveMixGrappa. Noi la serviamo freddissima, per esaltarne la purezza, oppure la usiamo in drink che richiamano la struttura di un Martini o di un Martinez. Proprio il Martinez è uno dei cocktail che amiamo reinterpretare: preparato con un Vermouth di Torino e Picolit Monovitigno®, acquista una nuova complessità paragonabile a quella di un distillato dal sentore maltato come il Jenever. Al Bar Room, quest'ispirazione ci ha portato a creare un twist sul nostro Champagne Martini: l'incontro tra la Picolit Monovitigno® e il nostro vermouth a base di Champagne, ice wine e aceto di Champagne, regala un bouquet armonico che richiama i vitigni d'origine, dallo Champagne al Picolit stesso.

**GREGORY CAMILLÒ, GROUP OPERATIONS MANAGER**

**JERRY THOMAS SPEAKEASY E JERRY THOMAS BAR ROOM - ROMA**



da condividere



da leggere  
al banco

*SPIRIT TALK – THE BARTENDER'S CHOICE*

*TEN BARTENDERS TELL THE STORY OF THE NATIONAL DISTILLATE AS WE HAVE NEVER DRUNK IT BEFORE: A SIGNATURE INGREDIENT, A BRIDGE BETWEEN TERRITORY AND MIXOLOGY, BETWEEN TRADITION AND FUTURE. FROM GLERA POMACE TO PICOLIT, FROM TRENTO AMPHORAE TO SMOKY BLENDS, GRAPPA REDISCOVERS ITS VOICE IN CONTEMPORARY COCKTAILS*

*Curated by Giulia Di Camillo*

**Grappa Remix****GRAPPA CRU MONOVITIGNO® PICOLIT THE LEGENDARY – NONINO**

One of the distinctive features of Grappa Cru Monovitigno® Picolit is its origin from a rare and native grape variety, full of personality, which gives life to a distillate with a unique and refined profile, symbol of the revolution launched by the Nonino family in 1973, which forever changed the way of understanding Grappa. Pioneers in vision and courage, they were also the first to believe in Grappa in mixology, bringing it – already in 2007, with the first Nonino Cocktail Competition – to the center of the mixed-drink scene. An intuition that continues to inspire bartenders, under the motto #BeBraveMixGrappa. We serve it ice-cold, to enhance its purity, or use it in drinks that recall the structure of a Martini or a Martinez. The Martinez is one of the cocktails we love to reinterpret: prepared with a Vermouth di Torino and Picolit Monovitigno®, it gains a new complexity comparable to that of a distillate with malty notes such as Jenever. At the Bar Room, this inspiration led us to create a twist on our Champagne Martini: the encounter between Picolit Monovitigno® and our vermouth made with Champagne, ice wine, and Champagne vinegar offers a harmonious bouquet that recalls the original grape varieties, from Champagne to Picolit itself.

Gregory Camillò, Group Operations Manager Jerry Thomas Speakeasy and Jerry Thomas Bar Room • Rome