

Febbraio 2026
N. 383

MIXER

SPIRIT TALK APERITIVI

Aperitivo la misura italiana

NONINO - L'APERITIVO NONINO BOTANICALDRINK

Con l'Aperitivo BotanicalDrink, 100% vegetale e senza coloranti, Nonino porta nel mondo dell'aperitivo il proprio approccio artigianale, premiato negli anni da numerosi riconoscimenti internazionali che ne hanno consolidato il ruolo nella miscelazione moderna. È un bitter fresco e vibrante, dove agrumi come arancia, limone e pompelmo si intrecciano con frutti di bosco, ginepro e richiami all'uva fragolino. All'assaggio emergono anche eleganti sfumature balsamiche e speziate. Consiglio di non nascondere all'interno di un drink, anzi di lavorare sulle note di gusto che si ritengono più importanti e di amplificarle. È un'ottima palette di sapori con cui giocare. Noi lo proponiamo anche in un twist sul Garibaldi che utilizza bacche di biancospino come main flavour.

GIULIA CUCCURULLO, THE ARTESIAN, LONDRA (UK)



Febbraio 383

Aperitivo: The Italian Measure

Nonino – The Nonino Botanicaldrink Aperitif

With the BotanicalDrink Aperitif, 100% plant-based and free from artificial colorings, Nonino brings its artisanal approach into the world of aperitifs – an approach that over the years has earned numerous international awards, strengthening its role in modern mixology. It is a fresh and vibrant bitter, where citrus fruits such as orange, lemon, and grapefruit intertwine with berries, juniper, and hints of fragolino grapes. On the palate, elegant balsamic and spicy nuances also emerge. My advice is not to hide it inside a cocktail, but rather to work on the flavor notes you consider most important and amplify them. It's an excellent palette of flavors to play with. We also serve it in a twist on the Garibaldi that uses hawthorn berries as the main flavour.

Giulia Cuccurullo, The Artesian, London (UK)