

Messaggero Veneto

1946 2026

DOMENICA 23 AGOSTO 2026

€1,70

GIORNALE DEL FRIULI

Quotidiano d'informazione

www.messaggeroveneto.it

ilNordEst

Il reportage

Su alcuni volti si legge un certo

Il Papa al Meeting

L'incertezza

16

MESSAGGERO VENETO

Domenica 23 Agosto 2026

Economia

La spritz economy nata a Nordest oggi ha superato lo Champagne

Le principali aziende hanno realizzato una linea dedicata Nonino precursore fin dal 2018 con il Botanical Drink Castagner punta a vendere 30 mila bottiglie quest'anno

MAURIZIO CESCON
UDINE

Socialità e business

È uno dei simboli dell'Italian style così di moda nel mondo e ha le sue radici proprio nel Nordest. Parliamo dell'aperitivo, il classico spritz che allietta le serate delle vacanze di milioni di turisti. Anche all'estero, dalla Germania alla Francia, dagli Stati Uniti al Brasile, hanno imparato a memoria la parolina magica per fare l'ordinazione al barista di fiducia. Tanto che, a livello mondiale, lo Spritz Aperol, la bevanda arancione, ha raggiunto la cifra monstre di 1,5 miliardi di consumazioni. Battendo nientemeno che il re francese delle bollicine, lo Champagne, fermo a quota 1,35 miliardi. I numeri del sorpasso sono stati resi noti da Campari Group, anche se al Comité Champagne precisano che «l'unica cifra certa è che noi mettiamo sul mercato

265 milioni di bottiglie».

Fatto sta però che la tendenza aperitivo, che spinge pure il successo del Prosecco, ha contagiato le principali case produttrici venete e friulane. Molti imprenditori si sono già attrezzati per acchiappare quanti più consumatori possibili, soprattutto i giovani che, abbandonato almeno in parte il piacere di degustare il vino, in particolare il rosso, si sono buttati su forme alternative e meno alcoliche del bere. Tra i pionieri c'è l'azienda friulana Nonino Distillerie, nota nel mondo per l'omonimo premio che in mezzo secolo di storia ha anticipato ben 6 Nobel. Giannola, il compianto marito Benito e le tre figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, prima di altri hanno fiutato che il mondo stava cambiando, anche davanti a un calice. «Già dal 2007 abbiamo percepito che i gusti si stavano modificando», spiega l'imprenditrice Antonella Nonino, «e così ci siamo dedicati, anima e corpo, al mondo mixology, portandoci dentro la grappa, la nostra bevanda di riferimento. Abbiamo capito che l'aperitivo poteva essere una nuova modalità di condividere i nostri distillati e liquori, una sorta di rito da celebrare con gli amici e i familiari in ogni occasione di convivialità e nel 2015 siamo uscite con l'a-

peritivo That's Amaro a base del nostro bitter Quintessentia». Lo step successivo, nel 2018, è la creazione del Botanical Drink, diventato oggetto di culto nei migliori bar ed enoteche delle grandi città in Italia e all'estero e appena premiato all'Aperitivo Trophy 2026 di Falstaff dove ha ottenuto il primo posto. «Abbiamo recuperato e aggiornato l'antica ricetta dell'aperitivo bianco della nonna Silvia. Da lì è nato il Botanical Drink, di cui siamo molto soddisfatte. Si tratta di un infuso prodotto 100% vegetale, ricavato da estratti e macerati di 18 botaniche, con un tocco di Ue acquavite d'uva fragolino. Anche il colore è tutto vegetale, non c'è nulla di sintetico. Lo stiamo distribuendo nel Nordest e nel resto d'Italia, nei negozi Eataly, nelle grandi città. Ma va forte anche negli Stati Uniti e nei mercati tedesco e austriaco. Il nostro aperitivo non può oggi competitivamente competere, in fat-

ANTONELLA NONINO

«Il nostro infuso è 100% vegetale, nato dal recupero di un'antica ricetta della nonna Silvia»



INQUADRA IL QR CODE CON IL TUO SMARTPHONE. Ti collegherai alla pagina del nostro giornale dove troverai tutti gli indici di borsa aggiornati.



Da sinistra le imprenditrici Nonino e, a destra, i Castagner; in alto un brindisi Spritz Aperol

to di numeri, con l'Aperol, visto che costi e fasce di mercato sono differenti. Il Botanical Drink è di fascia medio alta, è molto apprezzato da chi lo beve. Piace ai giovani, noi lo consigliamo con l'acqua tonica, low alcol, o con una Ribolla gialla spumantizzata oppure un'altra bollicina italiana». Lo spritz è una bevanda nata in Veneto a fine Ottocento tra le pattuglie di soldati austriaci di stanza nel Nordest. Il vino italiano, anche quello bianco, era troppo alcolico per loro e chiedevano di allungarlo con l'acqua. In seguito, con l'acqua minerale o poi la soda; da qui il nome mutuato dal verbo tedesco "spritzen", ovvero schizzare, spruzzare. I soldati sono passati ma l'abitudine è rimasta e si è diffusa nel corso del '900 tra Venezia, Padova, Treviso e Rovigo e in Friuli, a Udine e Pordenone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Casta. Quest'ultimo, presentato in primavera a Vinitaly, è un infuso di agrumi e botaniche, da miscelare con Prosecco e soda per lo Spritz Casta (5 cubetti di ghiaccio, 60 cl di Aperitivo Casta, 40 cl di Prosecco, 25 cl di soda, una fetta d'arancia) uno spritz godibile, ma più leggero sia in termini di alcol che di zuccheri, aspetto che sta diventando sempre più importante per molti consumatori. È un prodotto pensato in particolare per il canale Horeca (hotel, ristoranti, enoteche) che cerca qualcosa di più distintivo rispetto alla tradizionale proposta industriale.

ROBERTO CASTAGNER

«Nei prossimi 5 anni fino al 20% dei ricavi aziendali sarà realizzato grazie alla linea degli aperitivi»

ma anche per i mercati esteri e in formato più piccolo per la grande distribuzione. L'accoglienza del mercato è estremamente positiva, puntiamo per il 2026 a raggiungere le 30 mila bottiglie e riteniamo che nei prossimi 5 anni almeno il 20% del fatturato dell'azienda sarà generato da questa nuova linea di aperitivi».

Lo spritz è una bevanda nata in Veneto a fine Ottocento tra le pattuglie di soldati austriaci di stanza nel Nordest. Il vino italiano, anche quello bianco, era troppo alcolico per loro e chiedevano di allungarlo con l'acqua. In seguito, con l'acqua minerale o poi la soda; da qui il nome mutuato dal verbo tedesco "spritzen", ovvero schizzare, spruzzare. I soldati sono passati ma l'abitudine è rimasta e si è diffusa nel corso del '900 tra Venezia, Padova, Treviso e Rovigo e in Friuli, a Udine e Pordenone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DA 60 ANNI IL PIANCO DELLE IMPRESE

Il Tricûr di Monviert
migliore bianco italiano

CIVIDALE

un percorso costruito nel tempo e fortemente legato al terri-

MICHELE
ZANOLLA