

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



CONFAPI
FVG

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

The spritz economy born in the Northeast has now surpassed Champagne

*The main companies have created a dedicated line
Nonino, a pioneer since 2018 with the BotanicalDrink.*

MAURIZIO CESCO
UDINE

Sociality and business

It is one of the symbols of Italian style, so popular around the world, and its roots lie in the Northeast. We are talking about the aperitivo, the classic spritz that brightens the holiday evenings of millions of tourists. Even abroad, from Germany to France, from the United States to Brazil, they have memorized the magic word to place the order with their trusted bartender. So much so that, worldwide, the Aperol Spritz, the orange drink, has reached the monstrous figure of 1.5 billion drinks. Beating none other than the French king of sparkling wines, Champagne, which stands at 1.35 billion. The figures for this overtaking were released by Campari Group, even if the Comité Champagne clarifies that «the only certain figure is that we put 265 million bottles on the market». The fact, however, is that the aperitivo trend, which is also driving the success of Prosecco, has spread to the major Venetian and Friulian producers. Many entrepreneurs have already got ready to capture as many consumers as possible, especially young people who, having at least partially abandoned the pleasure of enjoying wine, especially red wine, have turned to alternative, less alcoholic forms of drinking.

Among the pioneers there is the Friulian company Nonino Distilleries, known worldwide for the homonymous prize, which in its half-century of history has anticipated six Nobel Prize winners. Giannola, her late husband Benito, and their three daughters Cristina, Antonella, and Elisabetta, were the first to sense that the world was changing, even over a glass. «As early as 2007, we sensed that tastes were changing», explains entrepreneur Antonella Nonino, «and so we dedicated ourselves, body and soul, to the world of mixology, bringing grappa, our signature drink, within it. We understood that the aperitif could be a new way to share our distillates and liqueurs, a sort of ritual to celebrate with friends and family on every convivial occasion, and in 2015 we released the That's Amaro aperitif based on our Quintessentia bitter». The next step, in 2018, was the creation of the BotanicalDrink, which has become a cult object in the best bars and wine shops in large cities in Italy and abroad and has just won first place at the Aperitivo Trophy 2026 by Falstaff. «We recovered and updated the ancient recipe of Grandma Silvia's white aperitif. This is what gave birth to the BotanicalDrink, with which we are very satisfied. It is a 100% herbal infusion, obtained from extracts and macerations of 18 botanicals, with a touch of *Uva* Fragolino grape distillate. Even the color is all vegetal, there is nothing synthetic. We are distributing it in the Northeast and the rest of Italy, in Eataly stores, in the most important cities. But it is also going strong in the United States and in the German and Austrian markets. Our aperitif cannot objectively compete with Aperol in terms of sales, given the different costs and market segments. The BotanicalDrink is in the medium-high range and is highly appreciated by those who drink it. Young people like it; we

recommend it with tonic water, low alcohol, or with a sparkling Ribolla Gialla or another Italian sparkling wine».

The spritz is a drink born in Veneto in the late 19th century among Austrian soldier stationed in the Northeast. Italian wine, even white wine, was too alcoholic for them, and they asked to dilute it with water. Later, with mineral or soda water, hence the name, borrowed from the German verb "spritzen" meaning to splash or spray. The soldiers went away, but the habit remained and spread throughout the 20th century in Venice, Padua, Treviso, and Rovigo, and in Friuli, in Udine, and Pordenone.

© REPRODUCTION RESERVED

THE FIGURES

According to a research, the Aperol Spritz has reached 1.5 billion drinks.

ANTONELLA NONINO

«Our infusion is 100% vegetal, born from the recovery of an ancient recipe from Grandmother Silvia»

Photo legend

From left, the Nonino entrepreneurs and, on the right, above, an Aperol Spritz toast