

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

Castagner. 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



Il Tricûr di Monviert
migliore bianco italiano

CIVIDALE

un percorso costruito nel tempo e fortemente legato al terri-

MICHELE
ZANOLLA

Die im Nordosten Italiens entstandene „Spritz Economy“ hat heute den Champagner überholt

*Die wichtigsten Unternehmen haben eine spezifische Produktkategorie eingeführt
Nonino ist seit 2018 Vorreiter mit dem Botanical Drink*

Von Maurizio Cescon, Udine

Geselligkeit und Business

Er ist ein Symbol des Italian Style und weltweit trendy – und hat seine Wurzeln hier im Nordosten Italiens. Wir reden vom Aperitif, vom klassischen Spritz, der die Abende von Millionen Urlaubern erheitert. Auch im Ausland, von Deutschland bis Frankreich, von den USA bis Brasilien, haben alle das kleine Zauberwort auswendig gelernt, um ihn beim Barkeeper des Vertrauens zu bestellen. So sehr, dass weltweit betrachtet, der orangefarbene Aperol Spritz die unglaubliche Zahl von 1,5 Milliarden Bestellungen verzeichnet hat. Damit hat er keinen Geringeren als den französischen König der Schaumweine, den Champagner, überholt, der bei 1,35 Milliarden stehen geblieben ist. Die Zahlen zu diesem Überholmanöver wurden von der Campari Group bekannt gegeben, auch wenn das Comité Champagne klarstellt, dass „die einzige sichere Zahl die ist, dass wir 265 Millionen Flaschen auf den Markt bringen“.

Tatsache ist jedoch, dass der Aperitif-Trend, der auch den Erfolg des Prosecco beflügelt, die wichtigsten Weingüter in Venetien und Friaul erfasst hat. Viele Unternehmer haben sich bereits darauf eingestellt, möglichst viele Verbraucher anzusprechen, vor allem junge Menschen, die das Vergnügen des Weintrinkens – insbesondere von Rotwein – zumindest teilweise aufgegeben haben und sich nun alternativen, alkoholarmen Trinkformen zugewandt haben.

Zu den Pionieren gehört die friaulische Brennerei Nonino, die weltweit bekannt ist für den gleichnamigen Premio Nonino. Der Preis hat in seinem halben Jahrhundert Geschichte sage und schreibe sechsmal den Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen. Giannola, ihr verstorbener Ehemann Benito und ihre drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta hatten vor allen anderen erkannt, dass sich die Welt veränderte – sogar in Bezug auf ein Glas Wein. „Bereits 2007 haben wir gemerkt, dass sich der Geschmack und die Vorlieben änderten“, erklärt Unternehmerin Antonella Nonino, „und daher haben wir uns mit Leib und Seele der Mixologie-Szene verschrieben, mit unserem Haupterzeugnis Grappa al Zutat. Wir haben verstanden, dass der Aperitif auch eine neue Art und Weise sein konnte, um unsere Destillate und Liköre zu verkosten. Eine Art Ritual, das gemeinsam mit Freunden und Verwandten zu genießen ist, und das bei jeder geselligen Gelegenheit. 2015 haben wir den Aperitif That's Amaro auf den Markt gebracht, der auf unserem Kräuterbitter Quintessentia basiert.“ Der nächste Schritt, im Jahr 2018, war die Erfindung des Botanical Drink. Der Botanical Drink, der Kultstatus erlangt hat und in den besten Bars und Weinlokalen der Großstädte in Italien und im Ausland zu finden ist, wurde gerade bei der Aperitivo Trophy 2026 von Falstaff mit dem ersten Platz ausgezeichnet. „Wir haben das alte Rezept für den klaren Aperitif von Großmutter Silvia wiederentdeckt und modernisiert. Daraus entstand der Botanical Drink, mit dem wir sehr zufrieden sind. Es handelt sich um einen zu 100 % pflanzliche Infusion, die aus Extrakten und Mazeraten von 18 Botanicals gewonnen wird, mit einem Hauch von Fragolino-Traubenbrand. Auch die Farbe ist rein pflanzlich, es gibt nichts Künstliches. Wir verkaufen ihn im Nordosten und im restlichen Italien, in den Eataly-Geschäften sowie in den großen Städten. Aber auch in den Vereinigten Staaten sowie auf dem deutschen und österreichischen Markt kommt er gut an. Objektiv betrachtet kann

unser Aperitif zahlenmäßig nicht mit dem Aperol konkurrieren, da die Kosten und die Marktsegmente unterschiedlich sind. Der Botanical Drink gehört zum gehobenen Preissegment und wird von den Konsumenten sehr geschätzt. Er kommt bei jungen Leuten gut an; wir empfehlen ihn mit Tonic Water, als alkoholarme Variante oder mit einem Ribolla Gialla-Sekt oder einem anderen italienischen Schaumwein.“

Der Spritz ist ein Getränk, das Ende des 19. Jahrhunderts in Venetien unter den Patrouillen österreichischer Soldaten entstand, die im Nordosten stationiert waren. Der italienische Wein, auch der Weißwein, war ihnen zu alkoholhaltig, und sie baten darum, ihn mit Wasser zu verdünnen. Später wurde Mineralwasser oder dann Soda verwendet; von daher stammt der Name, der vom deutschen Verb „spritzen“ abgeleitet ist, also besprühen oder verdünnen meint. Die Soldaten sind zwar längst verschwunden, doch der Brauch blieb bestehen und verbreitete sich im Laufe des 20. Jahrhunderts in Venedig, Padua, Treviso und Rovigo sowie im Friaul, in Udine und Pordenone.

Didascalie:

Links die Nonino-Unternehmerinnen.

DIE ZAHLEN

Laut einer Untersuchung hat der Aperol Spritz 1,5 Milliarden Bestellungen erreicht

ANTONELLA NONINO

„Unsere Infusion ist 100% pflanzlich und geht auf ein altes Rezept von Großmutter Silvia zurück“