



10/2014

WAS WIR TRINKEN

Aus dem Zapfhahn

von Karen Moneymaker

Die Destillierkolben von Nonino sind 24 Stunden am Tag im Einsatz, Feiertage eingeschlossen.

Im The Partisan in Washington D.C. schenkt Bartender Eddie Kim Nonino Amaro ein.

Familie Nonino setzt ihre bahnbrechende Erfolgsgeschichte mit gezapftem Amaro fort

Seit langem für ihren Erfindungsgeist bekannt, hat es Familie Nonino wieder einmal geschafft. Als sie in den 1970er Jahren ihren sortenreinen Grappa einführten, erkannte Giannola Nonino bereits, dass die Gemeinschaft der Barkeeper eine wichtige Rolle bei der Verbreitung und Förderung handwerklich hergestellter Spirituosen spielen würde. In ihrer Kollektion von einzigartigen und unverkennbaren Destillaten gibt es einen der vielseitigsten und universellsten am Markt erhältlichen Magenbitter. Jetzt, da der Magenbitter ganz groß in Mode ist, streckt Nonino erneut die Hand nach der Barkeeper Gemeinschaft aus und bringt Nonino Amaro in die Zapfanlagen.

Nachdem sich Weine und fassgereifte Cocktails in den Schankanlagen durchgesetzt haben, war es nur eine Frage der Zeit bis wir gezapfte Spirituosen sehen konnten – und wie cool ist es, einen Magenbitter genüsslich aus einem Zapfhahn aus Edelstahl fließen zu sehen? In der Tat, sehr cool: Fragen Sie doch Matthew Wohlet von The Nook in Phoenix, AZ, der die Vielseitigkeit von Nonino Amaro schätzt und ihn als Einstiegsprodukt benutzt, um seine Gäste in die Welt der Magenbitter einzuführen.

„Wir versuchen wirklich den amerikanischen Gaumen vom süßen und würzigen Geschmack abzubringen – Nonino Amaro dient uns dabei als Sprungbrett – und wir treffen auf einen Markt, der offener und bereitwilliger ist, um mit der Bandbreite von Geschmacksprofilen zu experimentieren. Und,“ stellt Wohlet mit einem Lächeln fest, „bitter wird immer begehrt.“

Mit einer Handvoll Magenbitter hinter der Theke und zumindest zwei Cocktails mit Magenbitter auf der Karte freut sich Wohlet, Nonino Amaro aus dem Hahn zapfen zu können. „Es ist großartig dieses Arbeitsinstrument hinter der Theke zu haben, es ist ein Bezugspunkt und ermöglicht es uns, auf eine andere Art mit unseren Gästen Kontakt aufzunehmen. Das Personal ist auch sehr glücklich, da es hier ein Favorit ist.“

An der Ostküste haben wir Jeff Faile besucht, zuständig für Bar und Spirituosen im The Partisan in Washington D.C., einem Betrieb, der auf Ausschank spezialisiert ist. „Wir haben Nonino Amaro seit der Eröffnung unseres Lokals im März in der Schankanlage. Er ist seither eine große Bereicherung in unserem Programm,“ erklärt Faile.

Die italienische Spirituose ist Faile nicht fremd: „Ich bin dem Amaro schon vor einigen Jahren verfallen – bevor er zum Liebling der Barkeeper wurde – daher ist es schön, einer der wenigen Orte in den USA zu sein, der ihn im Zapfgerät hat und die Marke so wirklich fördert.“

Im The Partisan macht Nonino Amaro einen recht großen Anteil der offenen Schankgetränke aus. Dort wird er manchmal auch in 50ml Flaschen zu besonderen Anlässen und VIP-Gästen direkt am Tisch serviert. „Die Leute sind von Nonino Amaro überrascht – er ist mild und lieblich – und nicht, wie bei einem Magenbitter erwartet, bitter und unangenehm,“ bemerkt Faile. „Mir gefällt, dass er einen perfekten Kontrast zu sehr vielen anderen Spirituosen und Zutaten bildet.“

Cent'anni della Famiglia Nonino

Das Nonino Erbe

Zu einer Zeit, als Grappa vorwiegend ein Getränk für Arbeiter war, versuchte Giannola Nonino sein Image, das die Leute von ihm hatten, zu ändern und ihn aufzuwerten. Als sie sortenreinen Grappa herstellen wollte, wandte sich Giannola um Rat und Hilfe an die Weinbauern und ihre Arbeiter und als diese sie ignorierten, trat sie an deren Frauen heran. Diese Frauen begannen Giannola zu helfen, die Trester zu trennen, sodass der Destillationsprozess verfeinert und eleganter wurde. 1973 wurde der erste sortenreine Nonino Grappa eingeführt und sie brachten ihn schnell in Schwung. Doch Giannola wollte sich nie auf den Lorbeeren ausruhen. Sie war weiter treibende Kraft und hat weiter erfunden, ist weiter gewachsen, hat weiter erfunden, bis heute. 40 Jahre später produziert die Familie gut über ein Dutzend sortenreiner Grappas – die aus frischem Trester destilliert werden – und ist dabei immer auf Qualität bedacht, was man in allen ihren Spirituosen spürt.

Zwei Generationen von Nonino Damen, von links nach rechts: Cristina, Antonella, Giannola und Elisabetta.

Matthew Wohleb, Sommelier im Nook Kitchen in Phoenix, AZ.

Nonino Amaro Quintessentia

Dieser Magenbitter aus unter anderem von Hand hergestelltem und in Barriques gereiftem Traubenbrand und Kräutern aus den Bergen von Friaul, ist stark bernsteinfarben, verfügt in der Nase über ein würziges Orangen- und Nelkenaroma, am Gaumen über eine anisartige Bitterkeit, die von karamellisiertem Rohrzucker eingehüllt wird, und einen andauernden, erfreulichen und üppigen Abgang. Pur oder mit Eiswürfeln ein Genuss.

Rhubarb & Rye

Nook Kitchen, Phoenix, AZ

1 oz. Amaro Nonino

1 ½ oz. Knob Creek Rye

6 Spritzer Rhubarb Bitters

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben. Schütteln und durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Collins-Glas geben. Mit einem Stück Orangenschale garnieren.

Nonino Negroni

The Partisan, Washington D.C.

1 oz. Amaro Nonino

1 ½ oz. Plymouth Gin

1 oz. Dolin Blanc

Alle Zutaten in ein Mixglas geben. Eiswürfel zugeben und umrühren. Durch ein Barsieb in Ihr Lieblings-Cocktailglas über frische Eiswürfel abgießen. Mit einem Stück Orangenschale garnieren.