

La vita è bella

Alles über
Vermentino

**70 JAHRE
GEMEINSAM**

Antinori & Bindella

**GIB FEUER,
BABY!**

Die besten BBQ-Weine

**KÖNIG DER
SCHINKEN**

Prosciutto di Parma

CIN CIN!

4 coole Sommerdrinks

Mein Ancona

Mit Winzer Michele Bernetti an der Adria

Bindella



8

— UNTERWEGS —

Mein Ancona

La vita è bella
DAS WEIN- UND GIESSERMAGAZIN

Herausgeber
Bindella terra vite vita SA
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
info@bindella.ch
bindella.ch

Chefredaktorin
Nicole Rüschi

Text
Nicole Rüschi (Mein Ancona, Nachhaltigkeit, Delikatessen, Im Gespräch)
Isabelle Thürlemann (Bild zum Staunen, Jubiläum)
Britta Wiegelmann (Weintipps, Fakten, Wissen)

Bild
Francesco Vignali: Mein Ancona
Adi Bretscher: Kurzfutter (S. 7)
Massimo Dall'Argine: Delikatessen
Felix Groteloh: Corriere (S. 32), Jubiläum (S. 65)
Matthias Keller: Foodpairing
Maru Marchionni: Bild zum Staunen
Jairo N'tango: Jubiläum (S. 66)
Giacomo Podetti: Nachhaltigkeit
Tobias Stahel: 14 Fragen
Sarah Vonesch: Kurzfutter (S. 6)
iStock Anze Furlan/psgtproductions: Weintipp

Illustration
Kornel Stadler: Foodpairing, Unsere Werte

Design, Realisation und Korrekturen
Linkgroup AG, Zürich

Druck
Printlink AG, Zürich

Papier
Refutura, 100% aus Altpapier

Auflage
18000 Exemplare

48
— WEINTIPPS —
CHILL & GRILL
Feurige Tropfen fürs BBQ



23

— DRINKS —

MIT NONINO IN DIE SOMMERFRISCHE

6 KURZFUTTER

8 UNTERWEGS
Mein Ancona

23 DRINKS
Cocktails von Nonino

32 CORRIERE DI VALLOCAIA
Neues von unserem Weingut

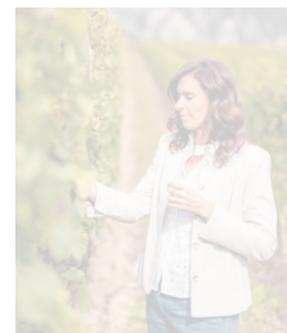


34 INTERVIEW
14 Fragen an Rudi Bindella jr.

36 WEINTIPPS
Gartenparty

38 BILD ZUM STAUNEN
Gut bedacht

40 WEINTIPPS
Eisgekühlt



42 NACHHALTIGKEIT
Ferrari als Vorreiter

48 WEINTIPPS
Chill & Grill

50 FAKTEN
Alles über Vermentino



52 DELIKATESSEN
Prosciutto di Parma

57 UNSERE WERTE
Hand-Arbeit

58 WEINTIPPS
Federleicht

60 KUNST
Tanz, Ekstase, Lust



62 JUBILÄUM
70 Jahre Antinori & Bindella

69 FOODPAIRING
Fischsuppe & Rosé-Spumante

70 WEINTIPPS
Fisch muss schwimmen

72 IM GESPRÄCH
Cristina Mariani-May

76 WISSEN

78 VINOTECA

80 SERVICE
Die Weine dieser Ausgabe
Unsere WinzerInnen

82 BESTELLEN
Probierpakete

40
— WEINTIPPS —
EIS-GEKÜHLT

Cin Cin!

Mit dem ersten sortenrein gebrannten Grappa der Welt sorgten Giannola und Benito Nonino vor 50 Jahren für eine Qualitätsrevolution in der Brennerszene. Heute liegt die Grappa-Destillerie in den Händen ihrer drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta. Und weil Innovation den Nonino-Ladies ganz offensichtlich im Blut liegt, mixen Sie aus ihren hochprozentigen Schätzen auch ziemlich coole Drinks. Auf den Sommer! →

Starke Brände, starke Frauen: Giannola, Antonella, Elisabetta, Francesca und Cristina Nonino (v. l.) mischen ganz vorne mit. 2020 wurde ihre Brennerei vom renommierten Magazin «Wine Enthusiast» zur «Best Distillery in the World» ernannt.



Grün & *frisch*



THE STAR CITY APERITIVO

1 DRINK

KEVIN DIEDRICH -
PACIFIC COCKTAIL HAVEN, SAN FRANCISCO
(AMERICAN BARTENDER OF THE YEAR 2018)

Zutaten

- 1,5 cl L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink
- 1,5 cl Gin
- 0,5 cl Zuckersirup
- 1 cl Zitronensaft
- 4-5 Blätter Minze
- Gurkensoda (z. B. Cucumis)
- Eis

So wird's gemacht

- 1 L'Aperitivo Nonino mit allen Zutaten (ausser Minze) und Eis in einen Shaker geben. Gut schütteln und durch ein Sieb in ein mit Crushed Ice gefülltes Glas giessen.
- 2 Mit Gurkensoda auffüllen und mit Minzblättern dekorieren.



L'APERITIVO NONINO
BotanicalDrink - Liqueure
Nonino, Friuli-Venezia Giulia

21% vol
CHF 28.50 netto (70 cl)
Art. 41621

NONINO FASHION

1 DRINK

SIMONE MAION -
BU.CO, UDINE

Zutaten

- 4cl** Grappa Nonino Monovitigno®
Lo Chardonnay (12 Monate in
Barriques gereift)
- 1,5cl** Amaro Nonino Quintessentia®
- 2** Würfelzucker
- 3** Spritzer Angostura Bitter
- 3** Teelöffel Mineralwasser mit
Kohlensäure
- 3** Amarenakirschen
(z. B. von Fabbri)
Eis

So wird's gemacht

1 Zucker, Angostura Bitter und Mineralwasser in ein Mixing Glass geben und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Grappa Lo Chardonnay, Amaro Nonino und Eis hinzufügen, gut vermischen. Durch ein Sieb in einen niedrigen, mit Eis gefüllten Tumbler giessen.

2 3 Amarenakirschen auf einen Zahnstocher spießen und auf den Glasrand legen.

Optional: mit einem Spritzer Orangenöl abrunden.



**GRAPPA NONINO
MONOVITIGNO® LO CHARDONNAY**
Invecchiata 12 mesi in
barriques - Monovitigno
Nonino, Friuli-Venezia Giulia

41% vol
CHF 45.00 netto (70 cl)
Art. 41516

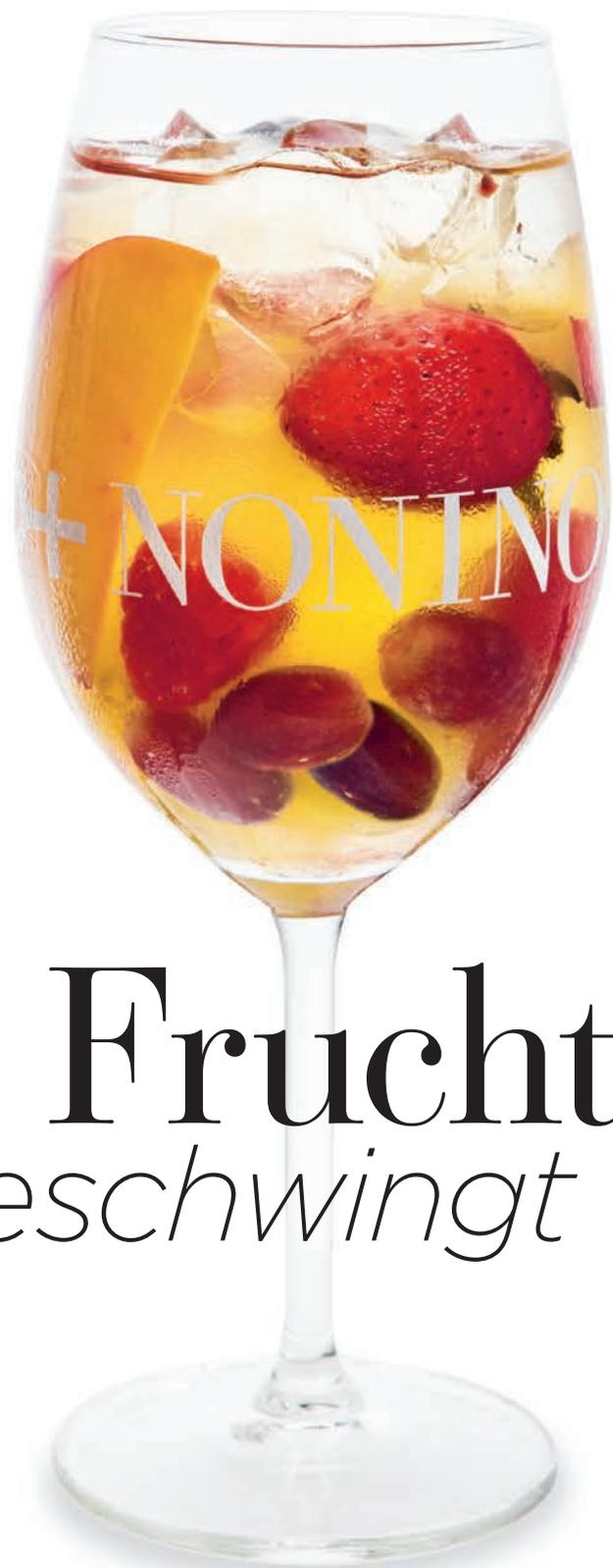


**AMARO NONINO
Quintessentia® - Liquore**
Nonino, Friuli-Venezia Giulia

35% vol
CHF 34.00 netto (70 cl)
Art. 41530

Prickelnd & *herb*





Fruchtig & *beschwingt*

SANGRIA NONINO

1 KARAFFE

ROBERTO ROSSI -
CAN CARLOS, FORMENTERA

Zutaten

- 10 cl** Grappa Nonino
Monovitigno® Il Moscato
- 1 Flasche** Schaumwein, brut
- 2** Orangen
- 1** Zitrone
- 10 g** Zucker
- Weintrauben, weiss und blau
- Ananas, in Stücken
- Pfirsich, in feinen Spalten
- Erdbeeren
- Eis

So wird's gemacht

- 1** Orangen und Zitrone gut waschen, trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer Schale in Twists schneiden, möglichst ohne weisse (da bittere) Stellen.
- 2** Zitruschalen in Zucker einlegen und für 5 bis 10 Stunden ruhen lassen. Geschälte Zitrusfrüchte für später aufbewahren.
- 3** Orangen und Zitrone auspressen und Saft in die Schalen-Zucker-Mischung geben. Durch ein Sieb in einen grossen Krug giesen, mit Grappa Il Moscato und Schaumwein auffüllen. Gut umrühren und Früchte (Ananas, Pfirsich, Trauben, Erdbeeren) sowie Eiswürfel dazugeben.
- 4** In einem Weinglas servieren.



**GRAPPA IL MOSCATO
Monovitigno®**
Nonino, Friuli-Venezia Giulia

41% vol
CHF 45.00 netto (70 cl)
Art. 41532

AMARO NONINO SOUR

1 DRINK

MIXOLOGIST DAVIDE GIRARDI -
UDINE

Zutaten

- 5cl Amaro Nonino Quintessentia®
- 2,5cl Sweet & Sour (z. B. von Monin) Sprite
- 1 Scheibe Gurke
- 1 kleine Scheibe Zitrone
- Eis

So wird's gemacht

- 1 Amaro Nonino und Sweet & Sour zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. Kräftig schütteln.
- 2 Tumbler mit Eiswürfeln füllen, Gurkenscheibe dazugeben. Drink durch das Sieb in den Tumbler giessen, mit Sprite auffüllen. Den Rand des Glases mit einer Zitronenscheibe dekorieren.



AMARO NONINO
Quintessentia® - Liquore
Nonino, Friuli-Venezia Giulia

35% vol
CHF 34.00 netto (70 cl)
Art. 41530

Süß & sauer

