

BUON VENTO
DA BARCELLONA
ALLA COSTA SMERALDA
LE GRANDI REGATE

YACHTING
NOVITÀ DAI SALONI
CANNES, GENOVA
E MONTECARLO

Patrizio Bertelli, presidente
del gruppo Prada, grande
velista, si dimette di Linnet,
barca del 1995 che fa
parte della sua flotta.

Un capitolo a parte meritano le etichette delle famiglie di grappaiooli

Presidi culturali che hanno traghettato la civiltà oltre il Medioevo, agli ordini religiosi si deve anche il prezioso tramandarsi nei secoli della cultura liquida, champagne, birre e liquori sono infatti frutto del lavoro convenzionale. All'*Ora et labora* della regola benedettina, prega e lavora, si può aggiungere macera. È dall'antica pratica erboristica di raccolta e conservazione in alcool di piante ed erbe officinali che nascono i primi elisir di lunga vita. Per i Nonino, poi, l'amaro è una tradizione di famiglia tanto quanto la distillazione di vinacce. La prima ricetta, messa a punto da Antonio Nonino a base di erbe di Carnia, risale al 1933. E sono stati anche tra i primi a proporre l'**Amaro Nonino** in miscelazione, antesignani della tendenza così come avevano già rotto il ghiaccio con la grappa. **G**



Creato dai distillatori friulani nel 1992, Amaro Nonino è un omaggio alla ricetta del 1933 di Antonio Nonino a base di erbe di Carnia.

The labels of grappa-maker families deserve a separate chapter

Cultural facilities that ferried civilization beyond the Middle Ages, religious orders are also credited with the valuable passing down of liquid culture over the centuries. Champagne, beer and liquors are indeed the fruit of conventual labor. To the *Ora et labora* of the Benedictine rule, pray and work, one can add soak. It is from the ancient herbal practice of collecting and preserving medicinal plants and herbs in alcohol that the first elixirs of long life were born.

For the Noninos, then, Amaro is a family tradition as much as the distillation of pomace. The first recipe, devised by Antonio Nonino and based on herbs from Carnia, dates back to 1933. And they were also among the first to offer Amaro Nonino in mixology, forerunners of the trend just as they had already broken the ice with grappa.