

**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, al timone di L'Esprit,  
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 conventuale. 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.*

## Ein eigenes Kapitel verdienen die Etiketten der Grappa-Familienbetriebe

Als kulturelle Brückenbauer, die die Zivilisation über das Mittelalter hinaus getragen haben, sind religiöse Orden im Laufe der Jahrhunderte auch für die wertvolle Weitergabe der flüssigen Kultur verantwortlich; Champagner, Bier und Liköre sind in der Tat das Ergebnis der Arbeit in Klöstern. Zum *ora et labora* - dem Beten und Arbeiten - der Benediktinerregel kann man auch *macera* hinzufügen. Und aus der alten Kräuterpraxis des Sammelns und Konservierens von Pflanzen und Kräutern in Alkohol sind die ersten Elixiere für langes Leben entstanden.

Für die Noninos ist der Kräuterbitter eine Familientradition, so wie auch die Tresterdestillation. Die erste Amaro-Rezeptur geht auf Antonio Nonino zurück, der 1933 den ersten Bitterlikör mit Kräutern aus Karnien schuf. Nonino ist auch eine der ersten Brennereien, die den **Amaro Nonino** für die Mixologie empfahl. Also auch hier ist das Unternehmen Vorreiter für einen neuen Trend, wie ehemals schon beim Grappa.