



## FRIAUL AMARETTO 3.0

»PRUNELLA  
MANDORLATA« ALS  
VERMÄCHTNIS VON  
BENITO NONINO.

1933, also noch lange vor dem Siegeszug des sortenreinen Grappa (»monovitigno«) von Benito Nonino, kreierte man in Percoto den »Prunella Mandorlata«. Eine typische Frucht der Region stand bei Antonio Noninos Rezept Pate: Die Zwetschge, die er zu seinem Friaulaner Amaretto veredelte. Pflaumensaft und -brand brachten das typische Mandelaroma in den Likör. Explizit für die Bar hat man den »Prunella« nun mit einem neuen Gewand versehen, das nicht nur poppiger aussieht. Die neue Flasche mit langem Hals liegt für das Pouring deutlich besser in der Hand.

Die namensgebende Zwetschge findet sich im neuen Packaging unübersehbar samt roten Lippen am Etikett. Das Traditionsrezept des betonen weichen Likörs eignet sich für einen Sour ebenso wie für einen Spritz mit Soda. Leider stellt der neu gestaltete Prunella Mandorlata zugleich das Vermächtnis von Benito Nonino dar. Es war das letzte Produkt, das noch zu Lebzeiten des im Juli mit 90 Jahren verstorbenen Grappa-Pioniers lanciert wurde. Der neu gestaltete Aperitivo kostet ca. € 23 à 0,7 Liter. RG

[grappanonino.it/de](http://grappanonino.it/de)

## ZÜRCHER PÉTANQUE

DREI BOTANICAL-EXPERTEN STEHEN  
HINTER »PASTIS TOTAL«

Der Zürcher Rum-Experte Pascal Kählin (J.B. Labat), auch Betreiber der »Bar 63«, spielt gerne Pétanque. Ein Getränk zu diesem südfranzösischen Zeitvertreib lag also nahe, und mit »Gents«-Tonic-Macher H.G. Hildebrandt kam ein zweiter Zürcher ins Boot. Zusammen mit der Humbel Spezialitätenbrennerei wurde daraus ein Pastis in Bio-Qualität. Kenner werden die Referenz an Pétanque auch am Etikett entdecken: Als roter Punkt ist das »Schweinchen«, die Zielkugel für die Boules, präsent. Inhaltlich hat man sich aber eher an die Schweizer Herkunft des »Pastis Total« gehalten.



## **Amaretto Friulano 3.0**

### **Prunella Mandorlata, Benito Nonino's Legacy**

1933, long before the triumph of Benito Nonino's pure grappa (monovitigno), Prunella Mandorlata was created in Percoto.

A typical fruit of the region was the inspiration for Antonio Nonino's recipe: the plum that refined the Friulian amaretto with its plum juice and imprinted the typical almond aroma in the liqueur.

Plum juice and plum liqueur lead to the typical almond aroma in the liqueur. Specific for bars, it has a new look that not only seems trendier. The new bottle with the long neck is easier to handle.

The homonymous plum can be seen in the new packaging complete with red lips on the label. An extremely soft liqueur, suitable both for a sour and for a spritz with soda. Unfortunately the new bottle represents also the legacy of Benito Nonino; it was the last production still in life that the grappa pioneer (who died in July at the age of 90) wanted to launch.

The new aperitif costs about €23.00 for a 700 ml bottle.