



5 Cocktails to Make With Amaro Nonino

WORDS: OLIVIA WHITE

ILLUSTRATION: SARA PINSONAULT

PUBLISHED: FEBRUARY 20, 2025



Forse avete sentito parlare dell'Amaro Nonino Quintessentia, o ne avete riconosciuto l'attraente etichetta. Potreste anche averne una bottiglia nel vostro bar di casa grazie a un certo popolare drink arancio - rosa. Ma quanto ne sapete di questo liquore italiano dolce-amaro? E, ancor più importante, quali cocktail potete preparare con esso?

Fondata nel 1897, la Nonino in realtà ha iniziato a produrre grappa. La produzione di liquori è iniziata nel 1933 quando il mastro distillatore di terza generazione della Nonino, Antonio, ha creato l'Amaro Carnia, un precursore del Quintessentia, ottenuto infondendo la grappa del marchio con erbe amare e altri prodotti botanici. Nel 1984, la famiglia Nonino ha creato una categoria completamente nuova di acquaviti d'uva con l'introduzione di *l'Acquavite d'Uva*, un distillato prodotto dall'uva intera.

Otto anni dopo, le maestre distillatrici di quinta generazione Antonella, Cristina ed Elisabetta Nonino hanno sostituito la grappa con *l'Acquavite d'Uva* per creare l'amaro di famiglia, e così è nato l'Amaro Nonino Quintessentia. Sebbene sia più noto per la sua inclusione nel Paper Plane, uno dei drink cui si attribuisce il merito di aver portato l'attenzione americana sulla categoria degli amari, ci sono diversi cocktail realizzati con Nonino che vale la pena assaggiare.

The Paper Plane



Creato dal bartender Sam Ross nel 2008, il Paper Plane prende il nome dalla hit di M.I.A. "Paper Planes", uscita nello stesso anno. Secondo Ross, la canzone stava suonando quando ha inventato la ricetta per il drink a base di bourbon, Aperol, Amaro Nonino e succo di limone. Ora un punto fermo nei menu dei bar di tutto il mondo, il Paper Plane sfiora perfettamente il confine tra dolce e amaro, offrendo note di arancia candita, bourbon nocciolato e botaniche erbacee.

The Inside Baseball



Un mix inaspettato di Scotch, mescal, Amaro Nonino e Centerbe - un liquore italiano amaro di 140 gradi - l'Inside Baseball è stato originariamente creato per essere servito ad altri bartender, da qui il suo nome "se lo sai, lo sai". Ideato dal team del Tope di Portland, Oregon, il cocktail alcolico è una bomba amara, con schiocchi di fumo e odore di malto. Il cocktail riceve un po' di dolcezza davvero necessaria tramite un ricco sciroppo di miele che conferisce una lussureggiante nota floreale agli alcolici di base e si abbina perfettamente alle erbe utilizzate per creare il Quintessentia.

The Bahia 1836



Il Bahia 1836 è un'opera d'amore, ma vale ogni secondo della fatica. Creato dal bartender Ryan Smith al The Roosevelt Room di Austin, il cocktail rende omaggio a La Bahia, uno storico albero di noci pecan che cresce in Texas da quando lo stato ha dichiarato l'indipendenza dal Messico nel 1836. Inizia con una base di bourbon, orzata di noci pecan tostate, sherry e Amaro Nonino seguita da olio di sesamo, tintura di vaniglia e tintura di sale dell'Himalaya che vengono aggiunti nello shaker. L'insolita combinazione offre l'esperienza di un drink in parti uguali, salata e dolce che è resa quasi simile a un dessert grazie a un pizzico di panna e un uovo intero. Sebbene innegabilmente simile all'eggnog, il mix di sapori del cocktail lo rende ideale da gustare per tutto l'inverno.

Lo Sfizio Spritz



Se amate l'Aperol, ma volete qualcosa di un po' più complesso dello Spritz standard, lo Sfizio Spritz è il punto di partenza perfetto. L'amato e vivace liquore all'arancia riceve uno stimolo alcolico dall'aggiunta di Amaro Nonino, che bilancia la dolcezza del primo con rabarbaro amaro, radice di genziana e chinino. Guarnito con la pilsner italiana Fort Point Sfizio al posto del Prosecco e acqua tonica, lo Spritz è fresco e agrumato.

The Rum Running Gentleman



Sviluppato da Ismael Ponce per il menu delle feste al The Up & Up di New York, il Rum Running Gentleman è stato ispirato dal Caribbean Old Fashioned. Con due rum, El Dorado 12 Years e Smith & Cross, sherry e Amaro Nonino, offre note di nocciola, agrumi canditi e spezie da forno, queste ultime completate dall'aggiunta di quattro chiodi di garofano pestati. La confettura di fichi aggiunge un pizzico di dolcezza e aumenta la stagionalità del drink, mentre l'Angostura fornisce il necessario equilibrio. Le cose non sarebbero complete, tuttavia, senza l'Ardbeg atomizzato, uno degli Scotch più torbati al mondo, che conferisce un seducente tocco affumicato al gradevole cocktail.

**Immagine tratta da Amaro Nonino*