



5 Cocktails to Make With Amaro Nonino

WORDS: OLIVIA WHITE

ILLUSTRATION: SARA PINSONAULT

PUBLISHED: FEBRUARY 20, 2025



5 Cocktails mit dem Amaro Nonino

Text: Olivia White **Illustration:** Sara Pinsonault

Veröffentlicht am: 20. Februar 2025

Vielleicht haben Sie schon einmal von Amaro Nonino Quintessentia gehört oder sein attraktives Etikett erkannt. Eventuell haben Sie sogar eine Flasche davon in Ihrer Hausbar, und zwar im Zusammenhang mit einem gewissen beliebten orange-rosa Drink. Aber wie viel wissen Sie über diesen bittersüßen italienischen Likör? Und was noch wichtiger ist: welche Cocktails können Sie damit zubereiten?

Das 1897 gegründete Unternehmen Nonino begann eigentlich mit der Herstellung von Grappa. Die Likörproduktion startete 1933, als Nonino-Brennmeister Antonio in dritter Generation den Bitterlikör Amaro Carnia kreierte, einen Vorläufer des Quintessentia, der aus dem Marken-Grappa durch die Zugabe von Bitterkräutern und anderen pflanzlichen Stoffen entstand. 1984 schuf Familie Nonino mit der Einführung des Traubenbrandes ÜE, einem aus ganzen Trauben hergestellten Destillat, eine völlig neue Kategorie von Traubenbränden.

Acht Jahre später ersetzten die Brennmeisterinnen Antonella, Cristina und Elisabetta Nonino in fünfter Generation den Grappa durch den Traubenbrand ÜE, um den Bitterlikör der Familie zu kreieren, und damit war der Amaro Nonino Quintessentia geboren. Obwohl er am besten für seine Verwendung im Paper Plane bekannt ist - einem der Drinks, der die Aufmerksamkeit der Amerikaner auf die Kategorie der Bitterliköre lenkte - gibt es zahlreiche Cocktails mit Nonino-Produkten, die man unbedingt probieren sollte.



The Paper Plane

Der 2008 von Barkeeper Sam Ross kreierte Paper Plane ist nach M.I.A.s Hit 'Paper Planes' benannt, der im selben Jahr veröffentlicht wurde. Laut Ross lief der Song, als er das Rezept für den Drink auf der Basis von Bourbon, Aperol, Amaro Nonino und Zitronensaft zusammenstellte. Heute ist der Paper Plane ein fester Bestandteil von Cocktailkarten in vielen Bars der Welt. Mit Noten von kandierten Orangen, nussigem Bourbon und würzigen Botanicals schafft er perfekt den Spagat zwischen süß und bitter.



The Inside Baseball

Der Inside Baseball ist eine unerwartete Mischung aus Scotch, Mescal, Amaro Nonino und Centerbe - ein 140-prozentiger italienischer Bitterlikör - und wurde ursprünglich kreiert, um ihn anderen Barkeepern zu servieren, daher der Name „if you know, you know“. Der vom Team des Tope in Portland, Oregon, entwickelte Cocktail ist eine Bitterbombe mit rauchiger Note und malzigem Aroma. Die dringend benötigte Süße erhält der Cocktail durch einen vollmundigen Honigsirup, der den Basisspirituosen eine üppige blumige Note verleiht und perfekt mit den Kräutern harmoniert, die zur Herstellung von Quintessentia verwendet werden.



The Bahia 1836

Der Bahia 1836 ist eine Liebeserklärung und ein ordentliches Stück Arbeit, aber er ist jede Sekunde der Mühe wert. Der von Barkeeper Ryan Smith im Roosevelt Room in Austin kreierte Cocktail ist eine Hommage an La Bahia, einen historischen Pekannussbaum, der in Texas wächst, seit der Staat 1836 seine Unabhängigkeit von Mexiko erklärte. Er beginnt mit einer Basis aus Bourbon, Orgeat aus gerösteten Pekannüssen, Sherry und Amaro Nonino, bevor Sesamöl, Vanilletinktur und Himalaya-Salztinktur in den Shaker gegeben werden. Die ungewöhnliche Kombination sorgt für ein gleichermaßen herzhaftes und süßes Genusserlebnis, das durch einen Schuss Sahne und ein ganzes Ei fast wie ein Dessert wirkt. Obwohl der Cocktail unbestreitbar an Eierlikör erinnert, ist er dank seiner Geschmacks Mischung ideal für den ganzen Winter.



Lo Sfizio Spritz

Wenn Sie Aperol lieben, aber etwas Komplexeres als den Standard-Spritz wollen, ist der Sfizio Spritz der perfekte Einstieg. Der beliebte, spritzige Orangenlikör erhält einen Alkohol-Boost durch die Zugabe von Amaro Nonino, der die Süße des Aperol mit bitterem Rhabarber, Enzianwurzel und Chinin ausgleicht. Mit dem italienischen Pils Fort Point Sfizio anstelle von Prosecco und Club Soda ist der Spritz frisch und zitrusartig.



The Rum Running Gentleman

Der Rum Running Gentleman wurde von Ismael Ponce für das Feiertagsmenü im New Yorker The Up & Up entwickelt und ist von einem karibischen Old Fashioned inspiriert. Mit zwei Rumsorten, El Dorado 12 Years und Smith & Cross, Sherry und Amaro Nonino, überzeugt er mit Noten von Haselnuss, kandierten Zitrusfrüchten und Backgewürzen, wobei letztere durch die Zugabe von vier zerstoßenen Nelken ergänzt werden. Feigenkonfitüre verleiht dem Drink einen Hauch von Süße und eine gewisse Saisonalität, während Angostura für die nötige Balance sorgt. Das Ganze wäre jedoch nicht vollständig ohne etwas zerstäubten Ardbeg - einen der torfigsten Scotches der Welt -, der dem angenehmen Cocktail eine verführerische Rauchnote verleiht.

**Foto von Amaro Nonino*