

PRESSEMITTEILUNG

Die Entstehungsgeschichte des Drinks Conte Camillo Negroni

Ein Interview von Bettina Meister mit Frederic Karberg, Marketing Manager bei der Mack & Schühle AG.

Owen, April 2025

Negroni ist seit Jahren weltweit ein prestigeträchtiger Cocktail, der die Top-Listen der beliebtesten Drinks in den Bars anführt. Er besteht aus Wermut, Bitter und Gin. Wer keine drei Einzelflaschen bevorraten möchte, Zeit beim Mixen sparen will sowie ein immer gleichbleibendes, zuverlässiges und hochwertiges Ergebnis erzielen möchte, der greift auf fertig gemixten Negroni zurück. Als Ready-to-Sip ist der Conte Camillo Negroni in einer stylishen und luxuriös anmutenden Flasche erhältlich. Welche Geschichte steckt hinter dem Negroni und seiner fertig gemixten Version?

BM: Wie kam Mack & Schühle auf die Idee, einen fertig gemixten Negroni ins Sortiment aufzunehmen?

FK: Mack & Schühle ist ein auf Wein und Spirituosen spezialisierter Distributor. Wir sind immer auf der Suche nach neuen Getränken und Ideen für spannende sowie marktrelevante Eigenmarken. Für uns lag es auf der Hand, einen Trend-Cocktail wie den Negroni ins internationale Spirituosen-Sortiment aufzunehmen. Da bisher kein fertig gemixter Negroni existierte, der unseren hohen Qualitätsanforderungen entsprach, entstand 2021 bei der Mack Brands GmbH die Idee, einen eigenen Negroni zu entwickeln.

BM: Der Negroni liegt so stark im Trend, dass der Drink und seine Geschichte 2022 Teil eines Blockbusters wurden.

FK: Ja, im Actionfilm „Uncharted“ schlüpfte Tom Holland als Nathan Drake in die Rolle eines diebischen Barkeepers. Als solcher erklärt er einem Gast während des Servierens die Geschichte von Conte Camillo. In Vorbereitung auf diese Rolle hatte Tom Holland zuvor

inkognito in einer Londoner Bar gearbeitet. Negroni ist somit allgegenwärtig. Luca Picchi, ein Barkeeper aus Florenz, hat ein Buch über den Negroni und seine Entstehung verfasst: „Negroni Cocktail“. Für sein Buch begab sich Luca Picchi auf Spurensuche über die Legende um den Grafen Negroni und dessen Drink. Anhand von historischen Dokumenten und Bildern belegte Luca Picchi vermeintlich, dass der Barkeeper Fosco Scarselli den Drink im Caffè Casoni in Florenz für den Grafen Negroni 1919 das erste Mal gemixt haben soll.

BM: Ist die Geschichte hinter dem Negroni tatsächlich so legendär, wie alle behaupten?

FK: Die Legende, die hinter dem Negroni steckt, faszinierte uns schon, bevor der Film auf Netflix gestreamt werden konnte. Ich habe das Buch von Luca Picchi gelesen und mich dadurch intensiv mit der Geschichte des Grafen Negroni beschäftigt. Conte Camillo Negroni, ein reiselustiger italienischer Graf, kam aus Amerika nach Italien zurück und trank in seiner Florentiner Stammbaar Caffè Casoni regelmäßig Americano. Der Drink besteht aus Wermut, Bitter und Soda. Eines Tages sagte Negroni zu seinem Barkeeper Fosco Scarselli, er möge den Americano bitte etwas stärker machen. Scarselli tauschte kurzerhand Soda gegen Gin aus. Conte Camillo Negroni bestellte fortan diese Kreation. Da er eine angesehene Persönlichkeit war, wollten andere Barbesucher den gleichen Drink wie ihr verehrter Graf. Und so entstand für den Americano mit Gin bezeichnenderweise der Name „Negroni“. Ein genaues Datum ist nicht belegt, doch muss sich diese Geschichte im Jahr 1919 zugetragen haben. Es gibt zwar auch Gegenstimmen aus Südafrika, die eine andere Herkunft befürworten, doch in der Barszene gilt die Story von Luca Picchi als die wahre Version.

BM: Wie entstand der Markenname Conte Camillo für den Negroni?

FK: Für uns war klar, dass der Ready-to-Drink Negroni ein Tribut an den Grafen Camillo Negroni werden muss. Somit ergab sich der Name Conte Camillo Negroni sehr schnell und Mack Brands reichte bereits im Jahr 2022 beim Patentamt die Markenmeldung ein. Die Genehmigung erfolgte drei Monate später.

BM: Wie lange dauerte der Entwicklungsprozess für den fertig gemixten Negroni?

FK: Für die Rezeptur unseres Conte Camillo Negroni wollten wir stilecht hochwertige Zutaten aus Italien verwenden. Seit vielen Jahren arbeiten wir mit der kleinen, familiengeführten Bergdestillerie La Valdôtaine aus dem Aostatal zusammen. Durch den Fluss, dessen mineralisches Wasser die Flusssteine grün färbt, sind die Spirituosen einzigartig. Schon lange beziehen wir die Schlüsselkomponenten des Negroni einzeln für unser Sortiment von der italienischen Destillerie. Somit lag es für Mack Brands nahe, mit den hochqualitativen Erzeugnissen unseres Lieferanten einen fertig gemixten Negroni zu erstellen. Zusammen mit Alessandro Francoli von der Gruppo Francoli, zu der La Valdôtaine gehört, haben wir bereits den Carissima Limoncello entwickelt. Alessandro Francoli ist nicht nur ein guter Freund und verlässlicher Partner der Mack & Schühle AG, sondern mit seinen 70 Jahren ein Master Destiller mit enorm viel Erfahrung und im Bereich Liquid Development aus unserer Sicht ein Meister seines Fachs. Als Mack Brands ihn im Oktober 2022 bat, einen Negroni zu entwickeln, war er Feuer und Flamme. Bereits im November 2022, gerade mal einen Monat später, präsentierte er uns die ersten Versionen. Die Proben wiesen markante Unterschiede auf, eine davon gefiel uns auf Anhieb sehr gut, sie war aus unserer Sicht deutlich besser als die anderen. Alessandro Francoli verfeinerte diese Version noch minimal, indem er den Negroni vor dem Füllen zwei Wochen ruhen ließ. So entstand ein wesentlich harmonischerer Drink.

BM: Das klingt nach sehr hoher Kunst. Welche Geschmackskomponenten waren euch besonders wichtig?

FK: Für uns alle war entscheidend, dass der Negroni so vollmundig schmeckt wie in einer Bar, wenn er auf Eis serviert wird. Das Schmelzwasser der Eiswürfel musste bei der Kreation berücksichtigt werden, ebenso das klassische Hinzufügen von Orangenzeste. Wir vertrauten Alessandro Francoli. Dank seines hohen Know-hows war der Negroni als hochwertiger, in sich geschlossener, harmonischer Ready-to-drink-Cocktail innerhalb weniger Wochen geboren: Mit leichter Lieblichkeit bei Raumtemperatur, weichem, vollem Mundgefühl, perfekt ergänzt durch die herb-frische Note der Orangenzeste und die Kühle der Eiswürfel. Zum Dank an diese großartige Komposition ist Alessandro Francolis Signatur auf dem Flaschenetikett abgedruckt. In dem Conte Camillo Negroni von Mack Brands sind die Anteile von Wermut, Bitter und Gin übrigens nicht exakt je ein Drittel. Der perfekte Mix jedoch ist geheim. Sechs erste Probeflaschen ließen wir uns von diesem ersten Muster

füllen. Interne Verkostungen bestätigten die hohe Qualität und den guten Geschmack. Die nächsten 30 Musterflaschen wurden im März 2023 für die ProWein gefüllt, um den Negroni unseren Partnern zu präsentieren. Das Ergebnis sprach für sich.

BM: Der Drink war schnell fertig, wie lange dauerte das Flaschendesign?

FK: Durch Zufall lernte Chris Swanepoel, Director Marketing der Mack & Schühle AG und der Mack Brands GmbH, die spanische Packagingagentur SeriesNemo aus Barcelona kennen. Nahezu zeitgleich zu La Valdôtaine wurde die Agentur Ende September 2022 gebrieft, eine Verpackung für den Conte Camillo Negroni zu entwickeln. Die ersten Designentwürfe für eine außergewöhnliche Flasche erhielt Mack Brands im Oktober 2022. Die Verpackung sollte etwas Besonderes werden. Uns gefielen die ersten Vorschläge sehr gut. Das innovative Flaschendesign ist eine Hommage an das Leben des Grafen: Es vereint Tradition und Moderne. Der Flakon und das Emblem übersetzen klassische Elemente in ein modernes, zeitgenössisches Bild, das die italienischen Wurzeln und die fesselnde Geschichte seiner Neuerfindung in New York City symbolisiert. Die klassische Flasche ist in einem luxuriösen und eleganten Rot gehalten, das an die samtige Textur und Farbe eines Negroni erinnert. Das Etikett glänzt in ausdrucksstarkem Blau und Rot. Das Halsetikett unterstreicht den hohen Qualitätsanspruch.

BM: Wenn das Flaschendesign ebenfalls bereits im Oktober 2022 fertig war, warum dauerte es bis März 2024, bis der Conte Camillo Negroni erhältlich war?

FK: Die maßgenaue Umsetzung erforderte einige Anstrengungen: die Farbe des roten Glases, das Embossing (Reliefprägung), dazu ein transparenter Schraubverschluss, der sich optimal an die Flasche anpasst und edel aussieht. Noch dazu sollte durch Veränderung nur weniger Formteile die Flaschengröße für verschiedene internationale Märkte anpassbar sein. Im 3D-Drucker entstand die erste Musterflasche, die wir wie einen Schatz behandelten. Die Produktionsvorgabe war möglichst exakt an dieser Musterflasche auszurichten. Die rote Glasfärbung und das klare Embossing erwiesen sich als Herausforderungen. On top forderte der innovative Flaschendrehverschluss alle Konstruktionskünste, denn durch den Zuckergehalt in den Spirituosen des Negroni verklebt ein klassischer Schraubver-

schluss schnell. Ein Glasverschluss war jedoch aufgrund der materialverschleißenden Reibkräfte von Glas auf Glas nicht möglich. Letztlich haben wir eine Lösung gefunden. Bis März 2024 dauerte die Realisierung der produktionsreifen Flaschen an. Selbst auf der ProWein 2024, der weltweit größten Weinfachmesse, hatten wir noch handgefüllte Musterflaschen dabei. Übrigens eignen sich die leeren luxuriösen, ikonischen Glasflaschen auch sehr gut als Tischlampenständer, wie unsere Partner auf der Weinfachmesse sehen konnten. Die Auslieferung der ersten Serienproduktion erfolgte Mitte März 2024, rund eineinhalb Jahre nach Briefing. Bis dahin hatten wir einen aufwendigen Prozess durchlaufen, der aber in einem Produkt gipfelt, welches unseren hohen Ansprüchen sowie der kreativen Produktdesignidee zu hundert Prozent entspricht. Mack Brands ist sehr stolz darauf, dass der Verschluss der Flasche bei der Vinitaly 2024 als „Best Closure“ ausgezeichnet wurde. Auch der Inhalt wurde in 2024 top bewertet und erhielt bei der Critics Challenge die Auszeichnung zum „Best Cocktail“ und die Auszeichnung „Gold“. Beim The Wine Enthusiast Award 2024 wurde der Conte Camillo Negroni mit 92 Punkten ausgezeichnet und bei den Pentawards 2023 mit Silber in der Kategorie Cocktails.

BM: Wie kommt der Ready-to-Drink-Cocktail seit März 2024, rund ein Jahr nach seiner Markteinführung und rund 1,5 Jahre nach der Idee, im Getränkefachhandel und Lebensmittelhandel an?

FK: Seit März 2024 rollen wir die Distribution bei unseren Handelspartnern in Deutschland aus. Im Sinne eines wertigen Markenaufbaus wurde die Verfügbarkeit nicht sofort überall forciert. Conte Camillo Negroni wird in den von uns als geeignet erachteten Kanälen angeboten. Intern arbeiteten wir schon Monate vorher daran, den Verkauf vorzubereiten. Mack Brands tat das Gleiche in internationalen Märkten. Um alle Mitarbeiter:innen in den richtigen Spirit des Negroni zu bringen, inszenierten wir bei Mack & Schühle für den Launch des Conte Camillo Negroni im Januar 2024 intern einen Kick-off-Day. Anhand eines historisch aufgemachten Textes über die Geschichte des Negroni mussten die Kollegen und Kolleginnen ein Kreuzworträtsel lösen. Der oder die Schnellste gewann eine handgefüllte und handetikettierte Flasche Conte Camillo Negroni. Ab diesem Moment war die Legende bei uns im Haus zum Leben erwacht. Seit Markteinführung überzeugen wir unsere Handelspartner mit Verkostungsmustern auf Fachmessen und auf unseren Roadshows.

Wir sind sehr zufrieden mit dem Feedback, das wir durch unsere Partner und Konsumenten erhalten.

BM: Was ist – neben des Geschmacks und der stylischen Flasche – das Besondere am Conte Camillo Negroni und wie kommuniziert ihr das?

FK: In der geheimen Mischung des Conte Camillo Negroni trifft Ausgewogenheit auf Kühnheit, eingefangen in der tiefen und reichen Mystik des Negroni. Der Ready-To-Drink-Cocktail fällt mit seiner luxuriösen, ikonischen Glasflasche in jeder Bar und im Regal auf und überzeugt geschmacklich. Aus einer einzigen Flasche lassen sich bequem und schnell bis zu acht hochwertige Drinks ausschenken. Das spart nicht nur Platz im Barregal und den Gang zum Altglas-Container, sondern vor allem Zeit beim Mixen und Servieren. Anstatt bei jeder Mixtur einen dezent anderen Geschmack zu servieren, bietet der Conte Camillo Negroni stets gleichbleibenden Genuss.

BM: Bei so einer luxuriösen Flasche und dem hochwertigen Inhalt habt ihr die Kommunikation sicherlich auch entsprechend ausgelegt, oder?

FK: Unsere Kommunikation ist der Flasche und des Grafen würdig. Eine Mischung aus Klassik und Moderne, aus Lifestyle und Luxus, passend für eine junge Zielgruppe. Unternehmergeist, der Kitzel, das Unbekannte zu erforschen und neue Eindrücke in sich aufzusaugen - das alles verbindet den italienischen Visionär Negroni mit einer jungen Generation, die dafür lebt, Grenzen auszuloten. Der Lebensstil der City gibt dabei den Takt vor: Sich mit Stil verwöhnen lassen und dabei keine Zeit für Nebensächlichkeiten verschwenden. Genau das drückt unsere Bildsprache in der Kommunikation des Negronis aus. Conte Camillo Ready-To-Drink Negroni ist die praktische und zugleich stilvolle Art, das hedonistische Stadtleben mit einem Schluck zu genießen.

Mehr über den Conte Camillo Negroni: <https://www.conte-camillo-negroni.com/de>

(Text: Bettina Meister)

Verkostungsnotizen:

Farbe: Leuchtendes Karminrot trifft auf tiefes, undurchsichtiges Glühen.

Nase: Klassische und kräftige Nase mit Noten von rotem Wermut, gepaart mit frischen und zarten Alpenkräutern.

Gaumen: Am Gaumen sehr elegant mit frisch-fruchtigen Noten von Orange und subtilen Wacholderbeer-Aromen. Balance aus bitter und süß.

Bezugsquellen:

Der Conte Camillo Negroni ist seit März 2024 bei Mack & Schühle (Owen), im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel, im Getränkefachhandel und in der Gastronomie erhältlich (29,99 €/0,7 l UVP).

Bildunterschriften:



Conte Camillo Negroni - Ready-To-Drink-Cocktail in edlem Stil (Bild: Mack & Schühle)

MACK & SCHÜHLE

THE WINE AND SPIRITS FAMILY



Conte Camillo Negroni – auffallend durch innovatives, ikonisches Design (Bild: Mack & Schühle)



Conte Camillo Negroni: ready to sip. (Bild: Nina Zimolong)

MACK & SCHÜHLE

THE WINE AND SPIRITS FAMILY



Conte Camillo Negroni: ready to sip. (Bild: Nina Zimolong)



Conte Camillo Negroni: ready to sip. (Bild: Nina Zimolong)



Conte Camillo Negroni: ready to sip. (Bild: Nina Zimolong)

Über die Destillerie La Valdôtaine

Eine kleine, familiengeführte Bergdestillerie - eingebettet in die atemberaubende Schönheit des italienischen Aostatal. Dort arbeitet man von der Tradition inspiriert: In altherwürdigen Kupferbrennblasen werden limitierte Chargen handgemachter Spirituosen zum Leben erweckt. In dieser einzigartigen Umgebung entstehen die drei magischen Zutaten für Conte Camillo: Der Gin, der Vermouth, der Bitter.

Über die Mack Brands GmbH

Speziell für die Spirituosenmarken-Entwicklung in internationalen Märkten ist die Mack Brands GmbH mit Sitz in Owen zuständig. Sie kooperiert mit Unternehmen in den USA und in Südafrika und hat Büros in New York und Kapstadt, um dem globalen Marktgeschehen möglichst nah zu sein. Auch werden von Mack Brands Produkte entwickelt, die auf spezielle Märkte individuell zugeschnitten sind, so beispielsweise gezielt für den südafrikanischen Markt „Brooks Hard Seltzer“. Seit Gründung im Jahr 2024 baute Mack Brands mit seinem internationalen Team die Geschäftsbeziehungen sowie den Export in 40 Länder auf.

Über Mack & Schühle

Mack & Schühle „The Wine & Spirits Family“ ist eine international agierende, dynamische Unternehmensgruppe mit der langfristigen Ausrichtung eines visionären Familienunternehmens. Sie ist als globaler Importeur, Produzent, Distributor und Markeninhaber im Bereich Wein und Spirituosen tätig. An den Standorten in USA (Mack & Schühle Inc.), Italien (Mack & Schühle Italia SpA) und Deutschland (Mack & Schühle AG, Mack Brands GmbH) sowie in weiteren Tochtergesellschaften arbeiten weltweit über 300 Mitarbeiter:innen, die jeden Tag aufs Neue ihren Blick für die Herausforderungen und Chancen des Marktes schärfen. Im Geschäftsjahr 2024 erzielte die Gruppe insgesamt einen Umsatz von über 450 Mio. Euro.

Die Mack & Schühle AG in Owen/Teck in Deutschland zählt zu den führenden Distributoren und Dienstleistern für Wein und Spirituosen im mitteleuropäischen Raum. Das Unternehmen ist seit seiner Gründung 1939 familiengeführt und beschäftigt heute über 200 Mitarbeiter:innen. Weltweite Beteiligungen an Produktions- und Vertriebsstandorten runden das Profil der Mack & Schühle AG ab. Durch die internationale Struktur besteht ein signifikanter globaler Blick auf

MACK & SCHÜHLE

THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Trends, Marktveränderungen und zukünftige Optionen mit einem Fokus auf nachhaltiges unternehmerisches Handeln. Dies wird durch zahlreiche Kooperationen mit Umweltschutzorganisationen, nachhaltig arbeitenden Partner:innen sowie dem Bionisys-Portfolio mit Bio- und Demeter-Produkten realisiert.

Als ganzheitlicher und qualitätsorientierter Dienstleister für seine Partner:innen auf Handels- und Produzentenseite versteht sich das Unternehmen. Das Leistungsspektrum umfasst internationale Erzeugermarken und vielseitige Eigenmarken sowie kundenspezifische Produkte in fünf Portfolios: MackWines, MackEditions, MackSpirits, TerraVini und Bionisys.

Pressekontakt:

*meister-plan // agentur für werbung & pr
Bettina Meister
Traubenstraße 20, D-70176 Stuttgart
Telefon: +49 711 2635443, Mobil: +49 172 9393527
pr@meister-plan.de, www.meister-plan.de*

Unternehmenskontakt:

*Mack & Schühle AG /Mack Brands GmbH
Chris Swanepoel (Director Marketing)
Neue Straße 45, D-73277 Owen/Teck
Telefon: +49 7021-5701-0
swanepoel@mus.de, www.mus.de*

Besuchen Sie Mack & Schühle auf:

