

CORRIERE DELLA SERA

Fondato nel 1876

June, 20 2014

Barfly

Ein Gin Tonic
ohne Gin
Der Grappa
“Trick”

von Marco Cremonesi

Man hätte draufkommen können. Wie das Ei des Kolumbus, es hat genügt zu sehen, was die anderen nicht sehen. Und so ist Noninotonic entstanden, ein einfacher Gin Tonic, bei dem anstelle von Gin, Grappa verwendet wird. Erst seit kurzem wird Grappa zum Mixen eingesetzt, doch Nonino, ein echt italienischer Stolz, hat keine Zeit verloren und hat diesen sehr einfachen, aber besonders erfreulichen Drink vorgeschlagen. Er ist auch für Überraschungen gut: gestern habe ich ihn einigen Freunden angeboten, ohne sie vorher ins Bild zu setzen. Sie dachten, Gin Tonic zu trinken. Sie haben schnell herausgefunden, dass es sich bei der Spirituose um Grappa handelt, doch ich habe einen guten Eindruck gemacht. Auch wenn ich eingestehen musste, dass es nicht meine Idee war. Das von Nonino empfohlene Rezept sieht folgendermaßen aus: 2 cl Grappa auf einen mit Eiswürfeln gefüllten niedrigen Tumbler gießen, 8 cl Tonic Water und einen Spritzer Zitrone hinzufügen, umrühren und mit einer Zitronenscheibe garnieren. Der Drink ist sehr frisch und gefällig, und enthält 8% Alkohol.

Da wir gerade beim Thema sind, möchte ich Ihnen ein anderes Rezept aus Grappa geben, von dem ich begeistert bin. Es wurde von Fabio Spinelli, einem jungen Talent der Bar Rita in Mailand erfunden und heißt Agreste. Es werden 2 cl Honigsirup, 2 cl Limettensaft, 5 cl Grappa Nonino benötigt. Die Zutaten in einem mit zerstoßenem Eis gefüllten Rührglas mischen und dann in ein Glas voller Eiswürfel abseihen, das zuvor mit Rosmarin geräuchert wurde. Dazu zündet man einen Zweig Rosmarin an, deckt ihn mit dem Glas zu, so dass es den aromatischen Rauch aufnimmt. Überraschend.