

22. Oktober 2014

Nonino: Lieblicher und eleganter Grappa aus Friaul

Eigentlich scheue ich mich vor nichts mehr als vor farblosen Flüssigkeiten. Stellen Sie sich also vor, mit welchen Befürchtungen ich eine Einladung, einen Nachmittag lang Grappa zu verkosten, angenommen habe – diese raue, brennende italienische Spirituose, die aus Trester destilliert wird. Doch die gestrige Begegnung mit Antonella, war eine Erfahrung, die mir die Augen geöffnet hat und meine Ansicht über Grappa vollständig verändert hat.

Grappa selbst ist eigentlich nicht anders als Wodka, insofern es neben billigen, einfach hergestellten Produkten auch liebliche, gut gemachte und durchdachte Produkte gibt. Grappa Nonino ist eine der hochwertigen Spirituosen, die ein Gefühl der Begeisterung auf dem Gaumen hinterlassen und nicht diesen rauen Eindruck, so etwas wie Tabasco zu trinken.



Antonella Nonino

Seit 1897 ist Nonino Grappa ein Familienbetrieb, der in der nordwestlich gelegenen italienischen Region Friaul sortenreinen Grappa herstellt. 1928 zog das Familienunternehmen von Roncha in den aktuelle Ort Percoto, wo es bereits Grappa produzierte bis Benito und Giannola Nonino – die Eltern von Antonella – 1973 die Idee für den sortenreinen Grappa hatten. Heute wird die Brennerei in der fünften Nonino Generation geführt.

Ursprünglich wurde Grappa für die Bauern und Feldarbeiter gemacht, damit es ihnen im Winter warm wurde. Qualität war damals kein Argument, das Getränk musste lediglich seinen Zweck erfüllen. Doch dann begannen die Noninos sortenreinen Grappa zu erzeugen. Sie änderten die ganze

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

Produktionsweise, um den besten Grappa der Welt, einen raffinierten und eleganten Grappa herzustellen. Das war die Geburt der sortenreinen Grappas. Sie nahmen ein altes Symbol für Alkohol und machten daraus ein Logo und eine Kollektion von feinen Grappas, die nun unangefochtener Maßstab für Grappa aus Friaul sind.



Familie Nonino

“Das Geheimnis von gutem Grappa ist die Destillation von frischem Trester”, sagt Antonella. “In der Regel beginnen wir 3 Tage nach der Weinlese mit der Destillation und die Frische des Rohstoffes zeigt sich im lieblichen Charakter des Grappas“.

„Grappa trinkt man am besten in einem tulpenförmig geöffneten Glas“, sagt sie weiter. „So können Geruch und Geschmack gleichzeitig verspürt werden und das Trinkerlebnis wird verbessert“.



Nonino Tonic – eine neue Variante von Gin und Tonic

Mit dem Wunsch, ständig Pioniere der Grappabranche zu sein und auf der Suche nach neuen Wegen, neue Grappatrinker zu finden, haben die Nonino Schwestern den Nonino Tonic erfunden – eine Variante von Gin und Tonic, bei der Grappa anstelle von Gin verwendet wird. Ich muss sagen, es ist ein sehr erfrischender Drink und ehrlich gesagt schwierig, den Grappa herauszuschmecken. Er

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

ist besonders lieblich und erfrischend und eignet sich ausgezeichnet als Aperitif für eine Cocktail Party. Er ist auch gut für Gartenfeste, auf dem Boot oder einfach in der Abendsonne nach einem anstrengenden Arbeitstag.

Nonino Grappa wird aus den sortenreinen Trauben Moscato, Malvasia, Chardonnay, Merlot und einer einheimischen Traube namens Picolit hergestellt. Diese Traube enthält auch ihr Vorzeigeprodukt Grappa Cru Monovitigno Picolit; ein 50%iger Grappa, der lieblich aber ungeheuer intensiv ist, mit einer würzigen Note am Gaumen und ohne feurigen Schmerz beim Hinunterschlucken. Zusammen mit Parmaschinken und Feigenkonfitüre ein ausgezeichnetes, zum Nachdenken anregendes Happen.



Die in Hongkong erhältliche Auswahl von Nonino Grappa

Ein anderer Grappa von Nonino ist der Grappa Tradizione Nonino 50 (bestens für den Nonino Tonic geeignet), der über Noten von Gewürzen, Kräutern und einen Hauch von Minze verfügt. UE La Malvasia ist ein 38%iger Grappa (UE ist eigentlich ein Wort und bedeutet Traube im friulanischen Dialekt), der natürlich fruchtig, elegant und feminin ist mit leicht süßem Abgang. Der Genuss mit geräuchertem Lachs führt zu einer Explosion von Aromen und zu einer atemberaubenden, interessanten Zusammenstellung! Monovitigno Il Moscato ist dagegen blumiger und scharf mit einer Note von Rosenblatt im Abgang.

„Guter Grappa passt hervorragend zu Schokolade“, sagt Antonella und meine Zweifel wurden mir genommen beim Genuss von Grappa Monovitigno Lo Chardonnay zusammen mit Schokoladetrüffeln vom Restaurant Va Bene in Lan Kwai Fong, was nicht weniger als erotisch war. Alles in allem war es vielleicht eine der interessantesten Verkostungen, die ich in diesem Jahr gemacht habe. Grappa wird oft nicht gewürdigt und als eine herbe, schwer zu trinkende Spirituose geschmäht. Wenn sich jedoch qualitativ hochwertiger Grappa in Ihrem Glas befindet, können daraus ganz denkwürdige Erfahrungen werden. Nonino Grappa ist in Hongkong über ASC Fine Wines erhältlich – weitere Informationen über Kit Wong, E-Mail KitWong@asc-wines.com