



. SUPERIOR GOLD RUM .

F1862B

TALIEN

WODKA



Friaul: Nonino Risit d'Aur

Ein geistvoller Preis



Gruppenbild mit Damen: Die Jurymitglieder und Preisträger stoßen mit den Nonino-Damen stilgerecht mit Grappa an.

ber 400 Gäste waren der Einladung der Familie Nonino ins Friaul gefolgt, um am letzten Jännerwochenende gemeinsam das runde Jubiläum einer Preisverleihung zu begehen, die weltweit wohl einzigartig ist. Vor 40 Jahren haben Giannola und Benito Nonino erstmals einen Preis für die Erhaltung bedrohter landwirtschaftlicher Traditionen im Friaul vergeben. Heute werden auch herausragende Leistungen in Kunst und Kultur ausgezeichnet. Dass dabei Geistesgrößen von einem Hersteller hochgeistiger Getränke vor den Vorhang gebeten werden, ist mehr als nur ein geistreiches Wortspiel. Nachdem Giannola und Benito die elterliche Destillerie übernommen hatten, entschieden sie sich als erste italienische Grappabrennerei dazu, den Trester der Picolit Traube separat zu destillieren und reinsortig als Monovitigno zu füllen. In den folgenden Jahren beschäftigen sie sich mit weiteren reinsortigen Tresterbränden und entdeckten dabei, dass zahlreiche autochthone friulanische Rebsorten wie Ribolla Gialla, Schioppettino oder Pignolo vom Verschwinden bedroht waren, weil sie das italienische Weingesetz nicht als Qualitätsrebsorten anerkannte. Deshalb stifteten sie 1975 erstmals den Preis Risit d'Aur, der alljährlich an einen Weinbauern vergeben werden sollte, der sich für die Erhaltung der bedrohten Rebsorten einsetzt. Diesen Preis gibt es immer noch, und er hat wohl

wesentlich dazu beigetragen, dass heute (fast) alle großen Weine des Friauls aus autochthonen Rebsorten gekeltert werden.

Rückblickend liest sich die Liste der Preisträger wie ein Who-is-Who der internationalen Kunstszene, dabei lag es den Noninos fern, sich mit den fremden Federn berühmter Künstler zu schmücken. Eine unabhängige Jury wählt jährlich Künstler aus, die zwar bereits Großes geschaffen haben, aber von einer breiten Öffentlichkeit noch nicht die ihnen zustehende Anerkennung erhalten haben. Alle fünf bisherigen Nobelpreisträger (Rigoberta Menchú, V.S. Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan und Peter Higgs) wurden mit dem Premio Nonino oft viele Jahre vor ihren Nobelpreisen ausgezeichnet.

Heuer wurden der Lyriker Yves Bonnefoy, die Theatermacherin Ariane Minouchkine, die Philosophin Martha C. Nussbaum sowie der Literat und Theatermacher Roberto di Simone mit einem Premio Nonino ausgezeichnet.

www.grappanonino.it

Foto: Wolfgang Schedelberger



Italien – Ein Reiseziel für die Sinne und das süße Leben

Italien, Sehnsuchtsziel Nummer 1: Es ist warm und nicht weit weg. Dabei bietet der Stiefel mehr als vage Gefühlsduselei. Denn neben Natur und Geschichte, Errungenschaften in Architektur, Kunst, Kultur und Sport punktet er auch mit seinem grossen Spirituosenerbe. Reisetipps von Patrick Tilke..

en Besucher empfängt in Italien ein reiches Erbe an Kunst, Kultur und Sport. Das Erbe reicht über viele Jahrhunderte bis in die Moderne, von der Mona Lisa über die Oper zu Ferrari und zur Mode, und es bräuchte Wochen oder gar Monate, um nur die wichtigsten Erlebnisziele anzusteuern und auszukosten.

Heimat der Spirituosen, der Aperitifkultur und moderner Drinks

Das süsse Leben indes ist vor allem der romanischen Genusskultur geschuldet. Denn Italien ist Heimat der Amari (Bitters), der Amaretti (quasi die kleine, süsse Schwester der Amaros) und Liköre (oder Halbbitter), der Weine und der Weinbrände. Zudem wird hier die Kunst des "Aperitivo" gepflegt. Schon im alten Rom wurde dieser auf Basis von Wein und Honig gemischt und als "Mulsum" gemeinsam mit der "Gustaio", der Vorspeise, serviert. Ebenso kannten die Römer und Griechen die Kräuterbitter. Und wo die Aperitifkultur heute in Norditalien vor allem in der Lombardei und Mailand verbreitet ist sowie in den angrenzenden Provinzen und Skigebieten, zieht sie sich von Turin über Genua sowie von Triest über Venedig bis nach Rom und weiter in den für uns oft "exotischen" Süden bis nach Sizilien. Nicht zuletzt ist Italien jedoch auch Mutterland so berühmter Drinks wie dem Negroni, dem Bellini oder des Spritz, und es hat berühmte Bars hervorgebracht und Barmänner in die Welt entsandt. In etwas parodierter Manier zeigte uns schon 1982 der Schauspieler Adriano Celentano in

dem Film "Grand Hotel Excelsior", wie man einen Drink einfach aus der Hand heraus schüttelt.

Das Piemont und die Lombardei – vom Aprikosenkernöl zur Haselnuss

Wir beginnen mit Disaronno, dessen Geschichte in der Zeit der Re naissance in Saronno in der Lombardei im Norden Italiens beginnt Es war die Muse des Künstlers Bernadino Luini, Schüler Leonardo da Vincis, die sich für ein Gemälde mit diesem Trank bedankte. Nachdem dieser über Generationen als Familienrezept weitergegeber wurde, begann die kommerzielle Produktion dieses Amaretto ersim beginnenden 20. Jahrhundert. Was für viele nach Marzipan und Mandel schmeckt und oftmals auf Basis der letzteren hergestells wird, ist bei diesem Amaretto allerdings dem Aprikosenkernöl geschuldet, das ihm seinen einzigartigen Geschmack verleiht.

Früchte und Nüsse in Spirituosen zu verwandeln, hat große Tradition in diesem Land. So auch bei Frangelico, einem über 300 Jahre alten Likör aus Haselnüssen in der Flasche mit der markanten Kordel. Die "Tonda Gentile"-Haselnüsse sind süsser, grösser, runder und einheitlicher als gewöhnliche Haselnüsse und sie lassen sich ohne bitteren Geschmack rösten. Sie werden weltweit in der Konfiserie und auch im berühmten Turiner Gianduia-Nougat verwendet. Nach der Destillation wird Frangelico noch mit Extrakten aus Kaffee, Kakao und Vanille geblendet und ergibt so einen vorzüglich schmackhaften Likör.

ITALIEN

Mailand – Wirtschaftsfaktor Nummer 1 und Heimat zweier großer Klassiker

Schliesslich finden wir hier auch den Alpestre, einen Kräuterlikör mit Hause stammt auch Brancamenta. Über 27 Kräuter, Pflanzen und hergestellt und seit 1929 als Alpestre angeboten. Dieser Likör lagert mit Eis und einem Blatt frischer Minze oder als "Dopo le otto" mit

Friaul, Tirol, Venetien vom Espresso zum berühmtesten Spritz

Auch Amaro Nonino Quintessentia entstammt dieser Gegend, in der die Familie Nonino seit 1897 brennt. 1933 erzeugt Antonio Nonino Aufgüsse von Grappa und Alpenkräutern aus Karnien, und 1984 kreiert die Familie mit dem Traubendestillat "ÙE" den ersten italienischen Weinbrand aus der ganzen Traube. Ihr Quintessentia ist ein Kräuterlikör, gewonnen aus eben jenen Kräutern durch das Verfahren des Kaltauszugs, dem sukzessive der Traubenbrand ÙE hinzugefügt wird. Der Amaro lagert für fünf Jahre in Limousin, Nevers- und ehemaligen Sherryfässern. Sein Geschmack nach Bitterorange und Kolanuss ist beliebt bei Bartendern. Die New York Times nannte ihn gar "an italian lesson for the overstuff".

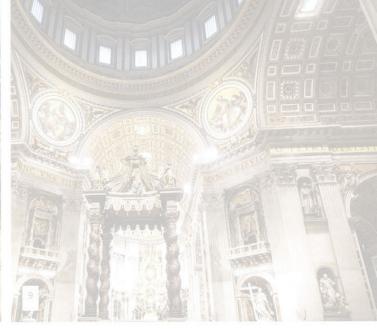
die Familie Roner seit 1946











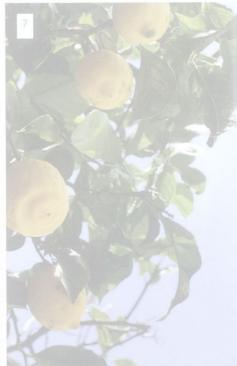












- Das Spiel mit der Maske wird auch in Italien gefeiert hier beim Kameval in Venedig.

- In den dampfenden Kesseln von Nonino entsteht ein eleganter Amaro aus Alpenkräutern und Traubenbrand ÙE.
- Wer sich in den Süden von Italien wagt, wird belohnt. Hier ein Blick auf die typischen "Trulli" die Rundhäuser Apuliens, Palmen wie in der Karibik















































BEZUGSQUELLEN

Top Spirit (Nonino Amaro, Galliano, Molinari Sambuca, Stock Limoncè) Heiligenstädter Str. 43 1190 Wien www.topspirit.at

19. Amaro Nonino – ein eleganter Amaro aus der Brennerei Nonino