

Meiningers weinwelt

5

Dine & the City
In-Treff
Kopenhagen

Chianti Classico
Sinnliche
Kombinationen

AUGUST
SEPTEMBER
2017
DEUTSCHLAND
€ 7,80

**DIE BESTEN
WEINE
VOM GRANIT
FÜR SIE
VERKOSTET!**

**+++
TOP 100**
Die besten Rieslinge
nur bei uns

**ENDLICH
URLAUB!**
Auszeit auf
Portugals Weingütern

MARIO ZELT

Überflieger bei Best of Riesling 2017



inhalt



70

68



80

48

DINE

NEU! DINE AND THE CITY

Dieses Mal: die dänische Genussmetropole Kopenhagen

56

GRAPPA MACHT MODE

Revival der fitnessreichen Spirituose

60

FÜLLHORN DES GESCHMACKS

Genuss-Kombis des Chianti Classico im Test

66

DINE_NEWS

Gadgets rund ums Kochen und Genießen

68

DINE_KOLUMNE

Felicitas Then schätzt scharfe Messer

70 TRAVEL

ENTDECKUNG DER LEICHTIGKEIT

Urlaub auf Portugals Weingütern

80

TRAVEL_NEWS

Hinfahr-Tipps und trendiges Reiseequipment

82

TRAVEL_KOLUMNE

Stefan Nink live aus dem Barber-Shop

83

MEININGERS WEINGUIDE

FÜR SIE VERKOSTET

84

BEST OF RIESLING

Die Top 100 aus 2401 Weinen

94

VERKOSTUNGS-SERIE

Den Boden schmeckbar machen
Teil IV: Granit

STANDARDS

3

Welcome

101

Vinothek

103

Impressum & Service

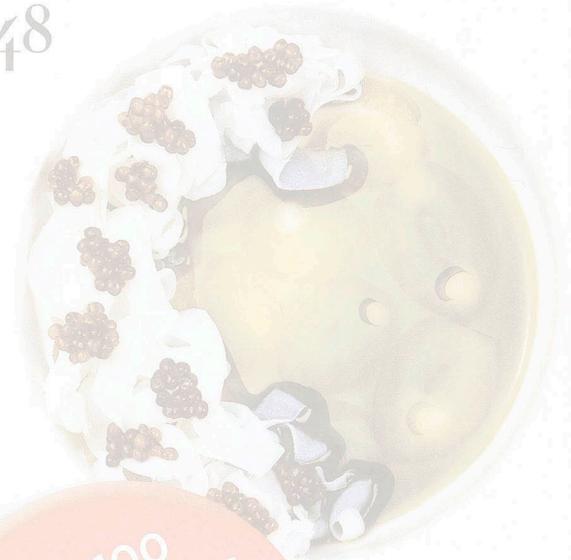
104

Vorschau

106

Lindemanns Finish

48



TOP 100
DIE SIEGERWEINE
Best of
Riesling
2017
ab Seite 84

66



grappa

EN VOGUE

Italien ist und bleibt das Paradies für Brände aus den Resten der Weinproduktion. Zeit, ein mancherorts aus der Mode gekommenes Getränk gut zu finden. Nicht nur zum Digestif!

Text: Wolfgang Faßbender





„nonino sammelt seit 1950 erfahrungen im altern der grappe; mit unglaublichen resultaten“

Antonella Nonino (mittig)

Monte Grappa, dem Berg vor der Haustür. Mit der Tradition von Nardini kann Berta zwar nicht mithalten, mit dem Renommee schon. Keiner in Italien spielt so erfolgreich mit dem Einsatz von Holz in der Produktion der Grappa wie das Familienunternehmen in Mombaruzzo in der piemontesischen Provinz Asti. Irgendwann kam man hier auf die Idee, das Destillat zu veredeln. „Wir waren die erste Destillerie, die bereits 1970 damit anfang, Grappa in Holzfässern reifen zu lassen“, sagt Enrico Berta, der Chef. Und nicht nur das. Die zuvor italienweit meist bodenständige Art der Produktion wurde durchdacht. „Wir haben die Grundmaterie streng selektiert, um mehr Qualität zu bekommen und nicht mehr Quantität.“ Heute hat die Brennerei den Markt der sehr hochwertigen Grappe fest im Blick. Verschiedene Holzarten, unterschiedlich lange Lagerzeiten, edle Flacons: Wenn es um Grappa gehe, komme man nicht vorbei an Berta, glauben viele.

DIE KUNST DER AROMATIK

Man müsse aber auch zu Jacopo Poli, Andrea da Ponte und Nonino schauen, meinen andere. Hier im Veneto oder dort im Friaul gibt es sie längst auch, die fassgreiften Spezialitäten. Jacopo Poli scheut nicht davor zurück, schon mal Barriquefässer eines Bordelaiser Spitzen-Châteaux zu verwenden und seine Grappe nicht weniger als acht Jahre zu lagern. Und bei Nonino genießt unter allerlei anderen Klassikern die in kleinen Fässern aus Kirschholz gelagerte Riserva einen ausgezeichneten Ruf. Nicht zufällig. „Seit 1950 sammelt Nonino

Erfahrungen im Altern der Grappe“, erklärt Antonella Nonino, „mit unglaublichen Resultaten“. Schwer zu begreifen ist allein schon die Finesse der Cask Strength Grappa – derart kraftvoll modernen Purismus konnte man bislang eher aus der Whiskyproduktion Schottlands. Apropos puristisch: Sowohl Nonino als auch Poli haben sich mit ihrer reinen Frucht Namen gemacht. 1973 kreierte Nonino die weltweit erste Monovitigno-Grappa, eine reinsortig lediglich aus einer Traubensorte hergestellte Spirituose. Eine mittelgroße Revolution, die Nachahmer fand und zu Experimenten anstachelte. Heute existieren hier oder anderswo Grappe aus Fragolino oder Ribolla Gialla, aus Sauvignon Blanc und Friulano. Man kann diskutieren, ob Barbera oder Cortese die besseren Grappe liefern, Müller-Thurgau oder Ruchè oder ob die Experimentierlust bisweilen zu weit führt. Unstreitig aber ist, dass die Grappa-Welt eleganter und präziser wurde – auch weil die Produzenten bei den gelieferten Treestern genau hinschauen oder weil Poli ein Wasserbad-Unterdruckverfahren entwickelte, das besonders schonend wirkt. Von hier bis zu den Traubenbränden wie sie Nonino als Ue auf den Markt gebracht hat, ist es nur ein kleiner Schritt: Bei denen werden statt der Überreste der Kelterung Schale, Saft und Fruchtfleisch verwendet. Was die Aromatik angeht, haben nach Meinung vieler Grappa-Experten nicht nur die Brennereien aus dem Piemont oder jene aus dem Veneto und Friaul die Nase vorn. Ganz im Norden, in Südtirol, hat man schließlich bereits in der Weinproduktion massenhaft Erfahrungen mit Gewürztraminer und Rosenmuskateller gewonnen, setzt diese stillvoll auch in Hochprozentiges um. Kaum zu glauben, was Brennereien wie Ortler, Roner oder Walcher an duftiger Grappa-Finesse herstellen. Wie weit weg scheint bei der Degustation von Unterthurners Lagrein-Grappa oder Roners Weißburgunder aus dem Whiskyfass die rustikale Welt der Levi-Brände alter Art!

Wer die Grappa nicht einfach als Digestif trinken und auch nicht mixen will – vielleicht mit Kräuterlikör, Angostura und einer Maraschinokirsche –, kann sich intensiv dem Einsatz bei Tisch widmen. „Wenn du Desserts hast, bei denen du mit Kompott arbeitest, oder Kuchen mit Mürbeteig, kann das richtig gut sein“, sagt Lisa Bader, Sommelière im berühmten „Dolder Grand“ in Zürich. Und in Verbindung mit einer frisch aufgeschlagenen Zabaglione kann eine frische, nicht fassgereifte Grappa sogar bei passionierten Weintrinkern Glücksgefühle auslösen. Auf derartige Genüsse freiwillig zu verzichten, wäre als Fahrlässigkeit noch zu milde eingestuft. |

UNBEDINGT PROBIEREN

Fassgereifter Luxusgrappa

aus der Moscato-Traube, dezente Vanille- und Kräuternoten, der Muskateller ist noch spürbar:

Bric del Gaian, Berta
Preis: 84,98 €
Bezugsquelle:
www.banneke.com

Rebsortenreine Grappa
mit Anklängen an Vanille, Pfeffer und Gemüse:

Grappa Il Sauvignon Blanc Monovitigno, Nonino
Bezugsquellen nennt:
www.schlumberger.de

Unverkennbare Aromatik
ein Hauch von Rosen, muskatige Würze:

Grappa Rosenmuskateller, Brennerei Ortler

Bezugsquellen nennt:
www.ortler.biz

Hellgoldener fassgereifter Klassiker

mit dezenter Holzwürze:
Grappa Riserva, Nardini
Preis: 29,99 €
Bezugsquelle:
www.galeria-kaufhof.de

Unverwechselbar

Muskateller mit großartigem Preis-Leistungs-Verhältnis, das Aroma der Traube wird gut herausgearbeitet:
Grappa di Moscato, Sibona

Preis: 19,90 € (0,5l)
Bezugsquelle:
www.grappa.de

Die Essenz der Barbera-Traube

würzig, aber unglaublich elegant; gelungenes Beispiel einer Jahrgangs-Grappa:

2012er Grappa di Bricco dell'Uccellone, Braida di Giacomo Bologna
Preis: 59,90 €
Bezugsquelle:
www.koelner-weinkeller.de

Eleganz pur

mit Anklängen an Trocken- und reife Zitrusfrüchte, etwas Tee, faszinierende Finesse:
Cleopatra Amarone Oro, Jacopo Poli

Preis: 39,99 €
Bezugsquelle:
www.spirituosen-wolf.de

Die Legende ist noch längst nicht verblasst, obwohl ihr Protagonist bereits das Zeitliche gesegnet hat. Romano Levi, der Altmeister der italienischen Tresterbrände, verstarb im Jahr 2008 und hinterließ der Welt jede Menge Unikate. Grappaflaschen mit selbstgemalten Etiketten, ganz verschieden, eine schöner als die andere. Bei Levi ging es um das Besondere, um die mangelnde Verfügbarkeit – man konnte nicht unbegrenzt kaufen – und den Kult, der im piemontesischen Dorf Neive herrschte, wann immer ein potenzieller Käufer an die Tür klopfte und um Ware bettelte. Wer Grappa nur der schieren Qualität wegen kaufte, war hier falsch, denn Levi-Tresterbrände besaßen das, was manche nach wie vor abschreckt an dieser Kategorie von Getränk: eine rustikale Art, eine kraftvolle, zupackende Würze, einen Geschmack, der auf die altmodische Verarbei-

tung, das offene Feuer zurückzuführen war, vielleicht auch auf Auswahl und Lagerung der Rohstoffe. Seien wir ehrlich: State of the Art war der urig gebrannte Schnaps schon zu Lebzeiten Levis nicht.

Spezialitäten gegen den Trend

Heute sind erst recht andere vorbeigezogen an der künstlerisch begabten Legende. Brennende Familienbetriebe, namhafte Unternehmen, aber auch Weingüter, die sich der Grappa-Produktion nicht verschließen und dafür sorgen, dass aus ihren Treestern hervorragende, manchmal mit Jahrgang versehene Spezialitäten entstehen. Newcomer bereichern die Szene, aber man sollte nicht glauben, dass sich bei den Klassikern nichts täte. Nardini

etwa, die älteste Grappa-Brennerei, ist immer daran, neue Produkte und Linien zu verfolgen. Schon beim Besuch der Destillerie in Bassano del Grappa merkt man, dass hier nichts angestaubt ist, dass die Verantwortlichen den Markt sehr genau beobachten. Cocktailrezepte bekommt der Neugierige zusätzlich zur Geschichte der Firma und den Qualitätsprinzipien gleich mitgeliefert – ein deutlicher Hinweis darauf, dass man sich auch in Italien nicht mehr auf den reinen Grappa-Genuss beschränkt. Die Begeisterung für harte Digestifs war schon mal größer, und selbst die Italiener greifen nach dem Essen nicht mehr automatisch zur Grappa. Sollte jemand übrigens glauben, Bassano del Grappa wäre zu Ehren von Nardini benannt worden, wird er schnell in die Realität zurückgeholt. Das Städtchen verdankt seinen Namen dem