



DRINKS

BARS • CLUBS • SZENE • PEOPLE

Nr. 02 Frühjahr 2015 | 8,- €
www.drinks-magazin.at



F1862B

ITALIEN

Ein Reiseziel für
die Sinne und das süsse Leben

WODKA

Sein Weg nach Westen



9 772235 303003

Friaul: Nonino Risit d'Aur

Ein geistvoller Preis



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

Über 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 beschäftigten 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..

Den 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 Genussskultur 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 „Gustatio“, 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 Renaissance in Saronno in der Lombardei im Norden Italiens beginnt. Es war die Muse des Künstlers Bernardino Luini, Schüler Leonardo da Vincis, die sich für ein Gemälde mit diesem Trank bedankte. Nachdem dieser über Generationen als Familienrezept weitergegeben wurde, begann die kommerzielle Produktion dieses Amaretto erst im beginnenden 20. Jahrhundert. Was für viele nach Marzipan und Mandel schmeckt und oftmals auf Basis der letzteren hergestellt 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 Gianduaia-Nougat verwendet. Nach der Destillation wird Frangelico noch mit Extrakten aus Kaffee, Kakao und Vanille geblendet und ergibt so einen vorzüglich schmackhaften Likör.

Schliesslich finden wir hier auch den **Alpestre**, einen Kräuterlikör mit 34 Zutaten. Das Originalrezept von 1857 ist ein „Arquebuse“ – ein Heiltrank für französische Soldaten von Maristenbruder Emmanuel aus Frankreich. Seit 1904 wird er in Carmagnola unweit von Turin hergestellt und seit 1929 als Alpestre angeboten. Dieser Likör lagert für zehn Jahre in slowenischer Eiche. Das Besondere an ihm: Es ist keinerlei Zucker enthalten!

Mailand – Wirtschaftsfaktor Nummer 1 und Heimat zweier großer Klassiker

Auch die Geschichte von **Campari** und der gleichnamigen, heute weltweit agierenden Gruppo Campari beginnt 1860 zunächst in Novara im Piemont. Gaspare Campari kreierte hier seinen Halbbitter, der sich schnell als Aperitif in der Mailänder Gesellschaft und in den schicken Bars unter dem bekannten Campari-Banner durchsetzt, so dass 1904 eine erste große Produktionsstätte in Sesto San Giovanni in der Provinz Mailand in der Lombardei eröffnet werden kann. Campari – so viel ist bekannt – wird noch heute dem Originalrezept nach aus einer Vielzahl von Bitterkräutern, Pflanzenstoffen und Früchten hergestellt und ist Bestandteil vieler berühmter Cocktails wie auch ein klassisches Symbol für italienische Kultur und Stil.

Eine zweite berühmte Firma ist das Familienunternehmen **Fratelli Branca S.r.l.** in Mailand. Verantwortlich ist sie für den bei Deutschen beliebten **Fernet-Branca**, dessen Geschichte bis in das Jahr 1845 zurückreicht, als Bernardino Branca gemeinsam mit seinen Brüdern Luigi und Giuseppe ihn erstmals brennen. Enthalten sind über 30 Kräuter, Pflanzen und Gewürze – darunter Enzian und Myrrhe. Aus dem gleichen

Hause stammt auch **Brancamenta**. Über 27 Kräuter, Pflanzen und Gewürze wie Myrrhe, Kamille, Safran, Holunderblüten sind enthalten sowie Minze. Beide Bitter lagern in Eichenholzfässern in den Kellern der Brennerei. Wer letzteren genießt, macht dies als „Magic Menta“ mit Eis und einem Blatt frischer Minze oder als „Dopo le otto“ mit heißer und kalter Schokolade.

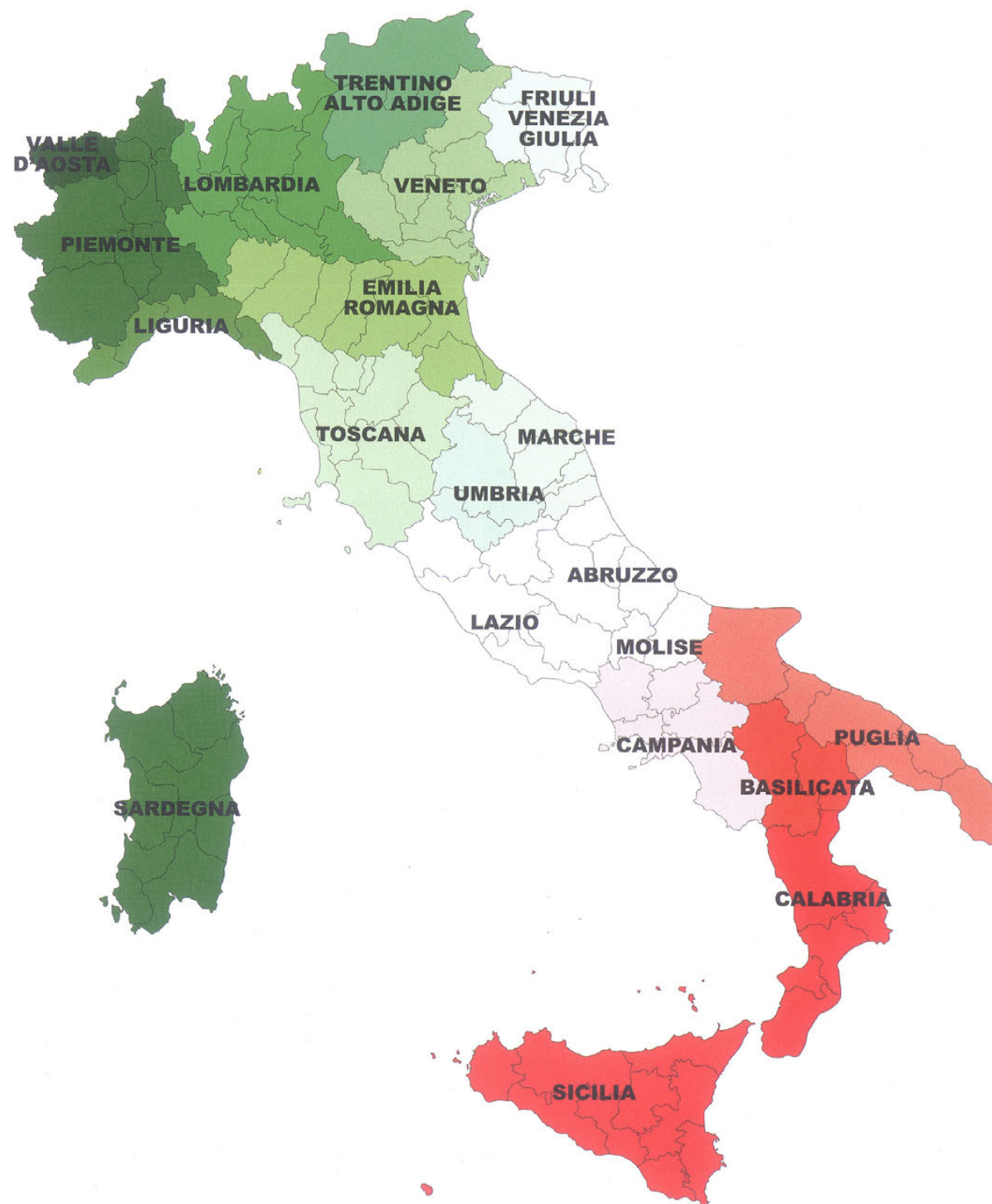
Übrigens gehört zur gleichen Firma seit 1978 auch der **Espressolikör Borghetti**, benannt nach seinem Erfinder Ugo Borghetti aus Ancona und hergestellt aus frisch gerösteten und gemahlenden Arabica- wie Robusta-Bohnen nach einem Familienrezept von 1860. Pur oder auf Eis wird er auch auf Cola empfohlen oder zur Zubereitung einer traditionellen italienischen Leckerei – dem Tiramisu! Von Borghetti stammt zudem der **Sambuca Oro Borghetti**, ein Anislikör. Hergestellt wird er auf Basis von „Illicum Verum Hook“-Sternanis. Genossen wird er – wie üblich für Sambucas – als Shot mit drei Kaffeebohnen.

Friaul, Tirol, Venetien – vom Espresso zum berühmtesten Spritz

Wer sich nun von Mailand weiter Richtung Süden aufmachen wollte, sollte innehalten: War da nicht noch was? Richtig! Ganz im Nordosten des Landes stossen wir auf eine Stadt, die es weltweit zu Rang und Namen gebracht hat als internationaler Handelsplatz für Espresso: Triest in Friaul-Julisch Venetien. Hier sitzt seit 1933 auch **illycaffè**, eine traditionsreiche italienische Espressomarkte mit weltweiter Reputation. Ihr **illyquore** ist ein noch junger Espressolikör aus den Arabica-Bohnen des Hauses. Entwickelt wurde er in Zusammenarbeit mit der Gruppo Campari.

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 kreierte die Familie mit dem Traubendestillat „ÜE“ 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 ÜE 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“.

Vom Friaul ist es nur ein Sprung hinüber nach Trentino-Südtirol. Hier produziert die Familie **Roner** seit 1946 im Tramin Obstbrände, Grappas und Liköre. An dieser Stelle empfohlen sei ihr **Holler Sambo**, ein Holunderblütenlikör, der u.a. auch als Spritz in der Barwelt berühmt wurde.



Nur eine Region weiter kommen wir nach Venetien. Hier ist die Familie **Bottega** bereits seit den 1920er Jahren im Brenngeschäft. Aldo Bottega etwa innoviert in den 1950er Jahren den Markt mit dem ersten reinsortigen Grappa. 1977 kommt die eigene Brennerei hinzu, die seit 2007 in Bibano di Godega steht. Ab 1985 kommt für spezielle Editionen mundgeblasenes Glas aus der eigenen Glasbläserei zum Einsatz. Und seit 2003 wird schonend auf niedriger Temperatur vakuumdestilliert. Neben ihrem Grappa produziert Bottega auch Liköre, etwa den **Fior di Latte**, gemischt aus Milch, weißer Schokolade, Vanillearoma sowie Grappa.

Schließlich geht es weiter nach Venedig, einst Tor zum Orient und die „Königin der Meere“. Die Erfolgsgeschichte von **Aperol** beginnt im Jahr 1919, als die Brüder Luigi und Silvio Barbieri anlässlich einer Ausstellung von hier in das nahegelegene Padua reisen, mit dabei ihre neueste Kreation: **Aperol**. Noch heute wird er nach dem Originalrezept hergestellt, das aus Rhabarber, Enzian, Bitterorangen und Kräutern besteht. Der orange-rote Likör erlangte vor einigen Jahren große Berühmtheit, vor allem als Spritz, eine ungebrochen populäre Aperitifvariante der Region aus Soda, Weißwein und Spirituose.





1



2



8



9



3

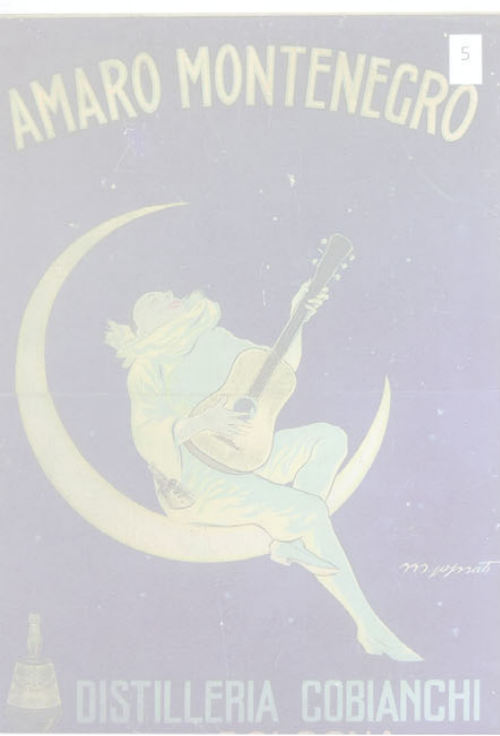


4

- 1 Es gibt viel zu entdecken in Italien – hier das farbenfrohe Fischerdorf Riomaggiore in der beliebten Region Ligurien.
- 2 Blütenweiße Strände hat auch Italien zu bieten – hier in Kalabrien.
- 3 Einladend – das Stammhaus der Brennerei Bottega in Venetien.
- 4 Das Spiel mit der Maske wird auch in Italien gefeiert – hier beim Karneval in Venedig.
- 5 Amaro Montenegro – schon von Dichter Gabriele D’Annunzio als „Likör der Tugenden“ bezeichnet. Hier eine Werbung aus den 1950er Jahren.
- 6 Eine Markenkampagne von Roner – Kunst und Genuss: kein Widerspruch.
- 7 Schon für Goethe „das Land, wo die Zitronen blühen“ – diese hier wachsen für Pallini Limoncello und stammen aus kontrolliert biologischen Anbau von der Amalfiküste südlich von Neapel.
- 8 Auch das Landesinnere weiß zu begeistern – hier mit Olivenbäumen und Weinreben in der Toskana.
- 9 Kulturell reich unter anderem auch durch die katholische Kirche – hier der berühmte Petersdom im Vatikan von innen.
- 10 In den dampfenden Kesseln von Nonino entsteht ein eleganter Amaro aus Alpenkräutern und Traubenbrand ÜE.
- 11 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 inklusive.



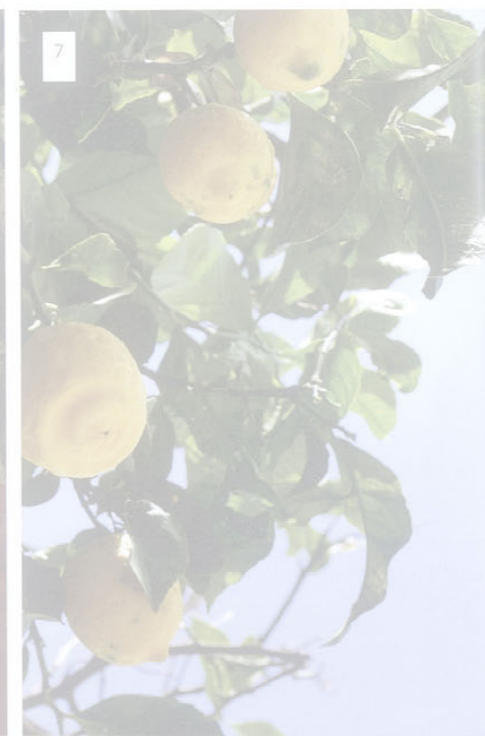
10



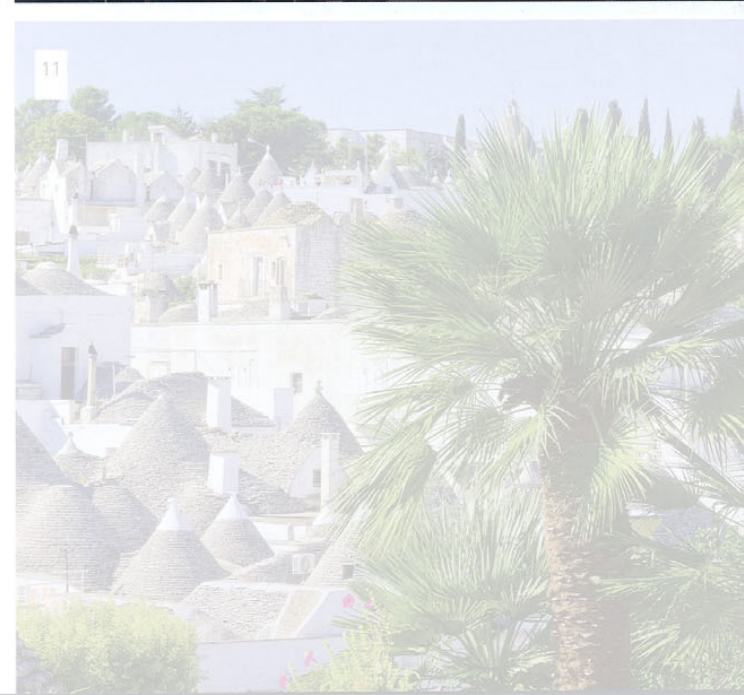
5



6



7



11



BEZUGSQUELLEN

- | | | |
|---|---|--|
| Borco-Marken-Import Matthesen GmbH & Co. KG
(Brancamenta, Caffè Borghetti, Fernet-Branca)
Gobergasse 11, Top 1a
1130 Wien
www.borco.com | Haromex Development GmbH
(Alpestre)
Geyrstr. 4
6020 Innsbruck
www.haromex.com | Johann Kattus GmbH
(Amaro Montenegro, Luxardo, Disaronno)
Billrothstr. 51
1190 Wien
www.kattus.at |
| Campari Österreich
(Aperol, Averna, Campari, Crodino, Cynar, Disaronno, Frangelico)
Naglergasse 1 / Top 13
1010 Wien
www.campari-austria.at | Italia a Tavola
(Strega)
Bahnhofstr. 26
6890 Lustenau | Top Spirit
(Nonino Amaro, Galliano, Molinari Sambuca, Stock Limoncè)
Heiligenstädter Str. 43
1190 Wien
www.topspirit.at |
-
1. Alpestre – ein Kräuterlikör ohne Zucker
 2. Aperol – ein Aushängeschild Venetiens und als Spritz bei uns bekannt geworden
 3. Averna – der große Sizilianer unter den Amaros
 4. Brancamenta mit Minze
 5. Borghetti – ein Kaffeelikör aus Arabica- und Robustabohnen
 6. Brachte die moderne Aperitifkultur in die Bars unter dem berühmten Banner – Campari.
 7. Cynar – individuell und einzigartig auf der Basis von Artischocken
 8. Crema di Limoncetta – die cremige Variante eines Zitronenlikörs aus dem Hause Casoni kommt aus Süditalien.
 9. Disaronno – Italiens berühmtester Amaretto auf Basis von Aprikosenkernöl
 10. Fernet-Branca, der Klassiker
 11. Der Fior di Latte – ein cremiger Likör auf Basis von Grappa und weißer Schokolade aus dem Hause Bottega
 12. Frangelico – ein ungemein leckerer Haselnusslikör aus dem Piemont
 13. Galliano Autentico: Verfügbar auch als Ristretto Espressolikör aus Robusta und Arabica-Bohnen sowie als Smooth Vanilla
 14. Illyquore – ein innovativer Espressolikör von der Gruppo Campari und illycaffè
 15. Vecchia Romagna – Italiens Brandy Nr. 1 wird seit 1820 aus erlesenen Weinen hergestellt.
 16. Luna Nera – ein Lakritzlikör aus der Wurzel der aus Kalabrien stammenden Süßholzpflanze aus dem Hause Camel
 17. Luxardo Maraschino – machte den Kirschkör aus dem heutigen Zadar in Kroatien berühmt.
 18. Molinari Extra Sambuca – die klare Nummer 1 unter den Anislikören weltweit
 19. Amaro Nonino – ein eleganter Amaro aus der Brennerei Nonino
 20. Amaros wie Montenegro werden auch gerne als Ammazcaffè, als „Kaffeetöter“ eingesetzt, das „Likörchen“ nach dem Kaffee.
 21. Nocello – neben hochwertigen Likören aus Früchten produziert die Firma Toschi seit 1945 auch einen Walnusslikör.
 22. Pallini Limoncello, ein typisch traditioneller Zitronenlikör aus Rom, der weltweit berühmt wurde.
 23. Holler Sambo – ein Holunderblütenlikör der Brennerei Roner aus Tramin
 24. Sambuca Oro Borghetti – ein Anislikör nach einem Ursprungsrezept von 1860