

falstaff

Bar & Spirits

guide



ÖSTERREICHS BESTE BARS
TOP-SPIRITS UND CRAFT BEERS

2015

Die 198 besten Bars des Landes,
bewertet von Gästen und Insidern.
250 Spirituosen und 40 Craft Beers im Test.



GRAPPA & TRESTER

Im Idealfall spiegelt der Tresterbrand jene Rebsorte wider, aus der er destilliert wurde. Die Erfahrung dazu besitzen Italiens beste Grappa-Macher – aber nicht nur.

BESTE TRAUBENRESTE

Die Verwertung der Pressrückstände hat in beinahe allen Weinbaugebieten Europas Tradition: vom österreichischen Trebern bis zum griechischen Tsipouro oder den diversen Marcs. Meist reicht es für diese Destillate aber nur zu lokaler Berühmtheit. Die große Ausnahme stellt der Grappa dar, der es vor allem in zwei Ausprägungen in den Export geschafft hat. Da wären zum einen die im Fass gelagerten und damit dunklen Destillate, die teilweise aus Trestern der besten Weingüter des Landes stammen. Daneben hat die sortenreine Ausprägung ihre Fans; sie lässt im Speziellen bei aromatischen Sorten (Piccolit, Moscato) die Traube klar erkennen.

DEFTIG ODER HOCHLEGANT

Die Stilistik der Brände weist eine ziemlich erstaunliche Vielfalt auf. Schließlich wollen Konsumenten »rustikale« Grappas genauso wie milde, den Traubencharakter wiedergebende Destillate. Arbeitete der legendärste »Grappaiolo«, der verstorbene Romano Levi, noch unbeirrt mit einer uralten, holzbefeuerten Brennblase, so sind heute modernste Anlagen mit Temperaturkontrolle und manchmal auch die schonende Vakuumdestillation im Einsatz. In jedem Fall aber ist der Grappa in Italien nach einem lukullischen Mahl genauso ein kulinarischer Pflichtbestandteil wie der Caffè.

SPEZIFIKATION

Grappa darf nur in Italien gebrannt werden. Eine Zuckerzugabe bis zu 20 g/l ist erlaubt. Es gibt sieben Herkunftsbezeichnungen für Grappa: Barolo, Piemonte, Lombardia, Trentino, Südtirol, Veneto, Friuli. Die Beigabe »natürlicher« Aromen ist erlaubt (mit Ausnahme von Trentino und Südtirol). Alkoholgehalt: mindestens 37,5 Vol.-%.





Nonino

Distillatori Nonino
33050 Pavia di Udine
Italien
www.grappanonino.it/de

Die Geschichte der Nonino beginnt eigentlich zweimal: 1897, als sich der umherziehende Gründer Orazio Nonino für eine feste Brennerei entschied. Und dann 1973, als die Erben mit dem »Picolit« den ersten »monovitigno« – also Grappa aus nur einer Rebsorte – vorstellten. Bis heute im Familienbesitz, brennen die Friulaner Grappa-Experten eine Vielzahl an Trestern, stellen aber auch Amaro und Traubenbrände her.

94 Grappa Nonino Riserva 8 Years

43 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€€

Apfel, Röstaromen, Vanille und Karamell paaren sich mit eleganten duftigen Noten. Kräftige Struktur, Marzipan, getrocknetes Kernobst, würzig, leicht rauchig und wunderbar lang im Abgang. Für Abende vor dem Kamin.

93 Grappa Nonino Picolit Cru

50 Vol.-%, 0,5-l-Flasche, €€€

Erdige Würze im Duftbild, Assoziationen von Waldboden und Kartoffel, dicht, harmonisch und rund. Typisch am Gaumen, füllig und würzig, Anklänge von Röstaromen und dunkler Schokolade, konsequent, klassisch.

90 Grappa Nonino il Prosecco in barriques

41 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€

Getrocknete Blumen und Wiesenkräuter, etwas Honigmelone und Karamell. Am Gaumen cremig, voll, deutliches Holz und wieder trockene Kräuter, weinig, etwas Apfel und ein kräftiger, würziger Abgang.

Vertrieb: Top Spirit, Heiligenstädter Straße 41–43, 1190 Wien
www.topspirit.at