

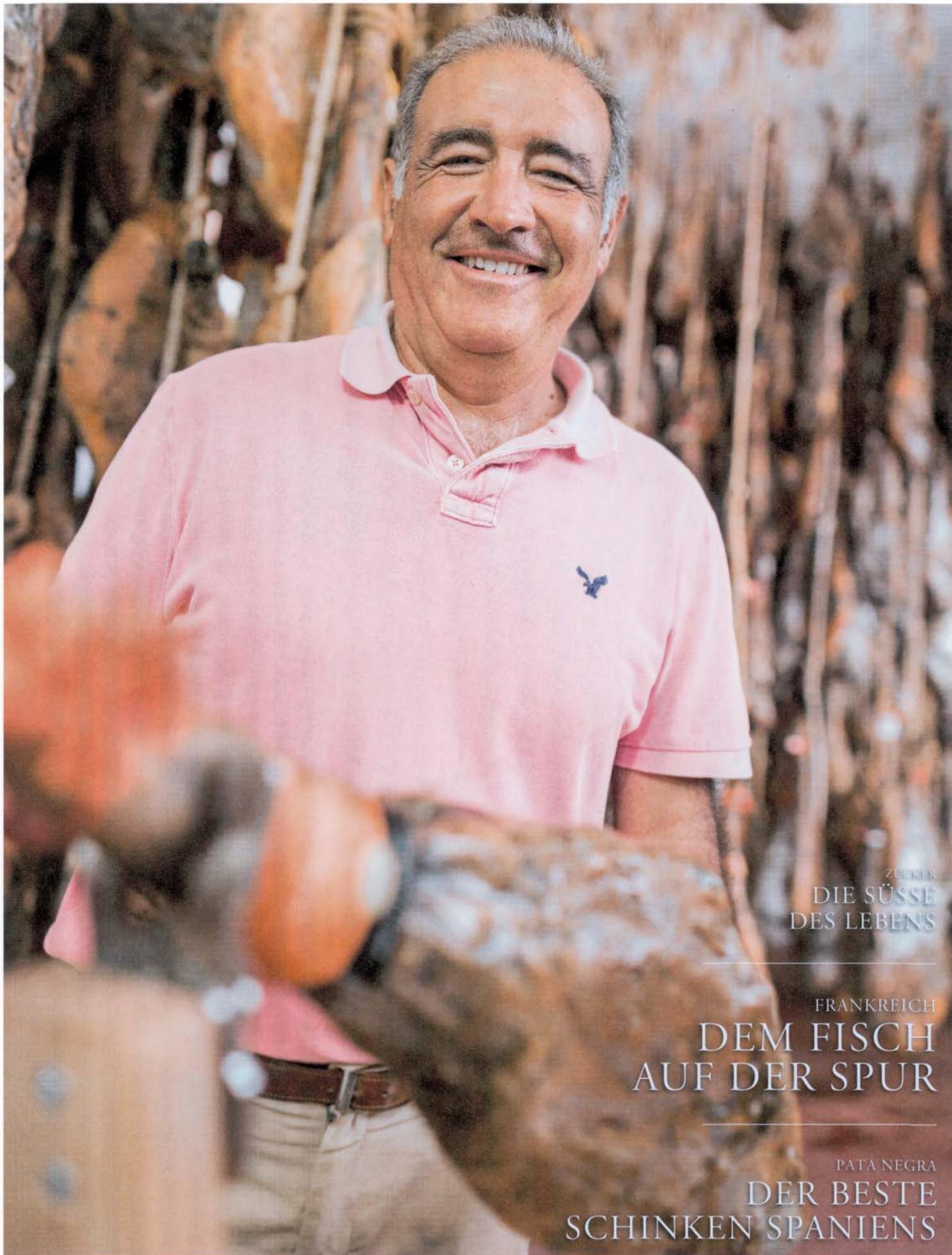
MaG

03 HERBST 2013

DAS GOURMETMAGAZIN VON



JULIUS MEINL AM GRABEN



ZUCKER
DIE SÜSSE
DES LEBENS

FRANKREICH
DEM FISCH
AUF DER SPUR

PATA NEGRA
DER BESTE
SCHINKEN SPANIENS



3,50 EURO

MaG

IMPRESSUM & OFFENLEGUNG

GEM. PARAGRAF 24, 25 MEDIENG.
FÜR DIE DRUCKAUSGABE DES „MAG – DAS GOURMET-
MAGAZIN VON JULIUS MEINL AM GRABEN“
SÄMTLICHE GEM. DIESEN GESETZLICHEN GRUNDLAGEN
ERFORDERLICHEN ANGABEN SIND UNTER
WWW.AWG-VERLAG.AT/MAG/ABRUFBAR.

HERAUSGEBER:

JULIUS MEINL AM GRABEN, GRABEN 19, 1010 WIEN,
WWW.MEINLANGRABEN.AT.

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

MAG. UDO HAUBEK

REGISTRIERT BEIM HANDELSGERICHT WIEN:

FN 165209 F

MEDIENINHABER:

AWG-VERLAG GMBH, MEDIA QUARTER MARK 5 2,
MARIA-JACOBI-GASSE 1, 1030 WIEN,
WWW.AWG-VERLAG.AT, TEL.: 01/524 70 86-0,

FN 388510 W, HC WIEN, UID-ATU 87668408.

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

MAG. ASTRID WEIGELT

CHEFREDAKTION:

MAG. ANDREAS FEICHTENBERGER

REDAKTION:

KATE HERSEY, MA. MAG. RUDOLF MOTTINGER

MAG. SONJA VOCEC

GRAFISCHES KONZEPT:

PHILIPP ROLLER, PENTHOUSE PERFECTION

ART-DIREKTION:

KATHRIN DÖRFLMAYER

AUTOREN DIESER AUSGABE:

MAG. NICOLE ALBIEZ, TOM BRANDENBERGER,

ROBERT REUMANN, MAG. CHRISTIAN SCHERL

FOTOREDAKTION:

MAG. CLAUDIA KNÖPFER (LYG), TINI LEITGER

LEKTORAT:

FLORIAN FUCHS

MAG. LUCIA MARJANOVIĆ:

ROSWITHA SINGER-VALENTIN

ANZEIGENVERWALTUNG: ANGELA NIERAUER

COVERFOTO:

SEVERIN WURNIG

DRUCKEREI:

STEFAN & PARTNER DRUCK GMBH, HOCHENBERGER

STRASSE 31, A-2544 LEOBERSDORF

UNTERNEHMENS-GEGENSTAND:

HERAUSGABE DIVERSE PUBLIKATIONEN UND PERIODIKA

SOWIE ALLGEMEINE VERLAGS-AKTIVITÄTEN

VERLAGS- & HERSTELLUNGORT: WIEN, NAMENTLICH

GEKENNZEICHNETE BEITRÄGE UND GASTKOMMENTARE

MÜSSEN NICHT MIT DER MEINUNG DES HERAUSGEBERS

ÜBEREINSTIMMEN. ENTGELTLICHE EINSCHALTUNGEN

WERDEN MIT „ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG“ ODER

„BEZAHLTE ANZEIGE“ GEKENNZEICHNET.

BLATTLINIE:

ALLES RUND UM KULINARIK, FOOD- UND DESIGN-TRENDS,

FEINSCHMECKERPRODUKTE AUS ALLEM WELT UND

HINTERGRÜNDRICHTER RUND UM DIE PRODUKTE VON

JULIUS MEINL AM GRABEN.

IN DER BRETAGNE. KIEMEN & KRUSTEN

AUF DER SPUR

14

WARENWERT ZUCKER

30

IN JABUGO PATA NEGRA

AUF DER SPUR

38

5 GÄNGE

Menü der Saison

46

MEINL STELLT SICH VOR CATERING

54

KLEINE KÜCHENKUNDE TRUTHAHN

64

IN PERCOTO NONINO GRAPPA

AUF DER SPUR

66

ZU TISCH MIT GOTTFRIED KUMPF

80



EDITORIAL

GESCHÄTZTE LESERIN,
GESCHÄTZTER LESER,

WIR WIDMEN UNSERE AKTUELLE
COVERSTORY DEM THEMA FISCHFANG
UND BELEUCHTEN IM ZUGE DESSEN
NICHT NUR DEN FISCH ALS
DELIKATESSE, SONDERN VOR ALLEM
AUCH SEINEN LEBENSRAUM ALS
BEDROHTE UMGEBUNG. DIE VER-
SCHMUTZUNG, DER SANDRAUB, DIE
ÜBERFISCHUNG – DIE AUSBEUTUNG
DER MEERE IST VIELFÄLTIG, DAHER IST
ES WICHTIG, DASS SICH MENSCHEN
WIE YANN ARTHUS-BERTRAND,
DER IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER
UHRENMARKE OMEGA EINE BEEIN-
DRUCKENDE REPORTAGE ZU DIESEM
THEMA AUF DIE BEINE GESTELLT HAT,
SICH FÜR DIESEN LEBENSRAUM STARK
MACHEN. JULIUS MEINL AM GRABEN IST
SICH DIESER VERANTWORTUNG EBEN-
FALLS BEWUSST UND BIETET DAHER
EIN GROSSES FRISCHFISCH-SORTIMENT
AUS NACHHALTIGER FISCHEREI.
IN UNSERER COVERSTORY LESEN
SIE, WIE FISCHEREI ABSEITS DER
GEWALTIGEN FAHRENDEN FISCH-
FABRIKEN AUCH STATTFINDEN KANN.
ABER NICHT NUR ZU WASSER LEGEN
WIR WERT AUF NACHHALTIGKEIT.
BEISPIELSWEISE VERARBEITET JULIUS
MEINL ALS ERSTER NUR NOCH EIER AUS
FREILANDHALTUNG UND ARBEITET
SEHR ENG MIT DER MARKE TONI'S FREI-
LANDEIER ZUSAMMEN, DIE AUF DIESEM
GEBIET SEIT JEHER PIONIERARBEIT
LEISTET UND MIT DER TIERSCHUTZ-
ORGANISATION „VIER PFOTEN“
KOOPERIERT.

VIEL SPASS MIT DIESER AUSGABE
WÜNSCHT

Udo Haubek

GESCHÄFTSFÜHRER
JULIUS MEINL AM GRABEN



Was lange währt... die Riserva des Hauses darf bis zu 16 Jahre lagern, ehe sie in den Handel kommt.

A U F D E R S P U R

TEXT: TOM BRANDENBERGER, FOTOS: BUBU DUJMIC

NONINO

IN ITALIEN HEISST ES „DIE GRAPPA“. UND ES WÄRE NICHT ERSTAUNLICH, WENN DAS AN GIANNOLA, CRISTINA, ANTONELLA UND ELISABETTA AUS PERCOTO LIEGT. DIE „SPICE GIRLS“ DER DESTILLIERSZENE HABEN DAFÜR GESORGT, DASS NONINO WELTWEIT ZUM SYNONYM FÜR GRAPPA BESTER QUALITÄT WURDE.

J

INFO

Kontinuierlich
diskontinuierlich

Für einen kurzen Zeitraum scheint man Teil des Clans zu sein. Der entwaffnende Charme, mit dem Giannola Nonino und ihre drei Töchter jeden Gast binnen kürzester Zeit einnehmen und mit einem jovialen „Du“ kurzerhand zu einem Familienmitglied machen, duldet keinen Widerspruch. Da kann es auch schon einmal passieren, dass man während einer Verkostung der besten Grappa des Hauses in die kleinen Alltagsprobleme des Nachwuchses einbezogen oder mit einem verstohlenen Augenzwinkern über die Unzulänglichkeiten der italienischen Provinzpolitik informiert wird. „Wir sind eine ganz normale Familie“ – auch das ist ein wichtiger Teil der Betriebsphilosophie bei Nonino. Doch wenn es um das Produkt geht, wird das Auftreten der vier Damen resoluter, der Charme forscher. Zweifel sind nicht angebracht, wir machen die besten Destillate Italiens, lauter die Botschaft. Und nach einem Tag in Percoto ist man geneigt, daran zu glauben.

VOM ABFALLPRODUKT ZUM EDELSCHNAPS

Am Anfang war der Fusel: Ursprünglich war die Grappa im rauen Klima des italienischen Nordens das Lebenselixier für kalte Tage; ein billiger Schnaps für Arbeiter, Bauern und Soldaten – mit entsprechendem Image. Und das nicht zufällig, ist doch der Rohstoff der Grappa ein Abfallprodukt. Der

Nonino besitzt heute 66 sogenannte diskontinuierliche Destillierkolben mit Dampf (12 für jedes Mitglied der Familie und je einer für jeden Enkel). Bei dieser Produktionsmethode wird das Gerät „diskontinuierlich“ gefüllt und nach jedem Destilliervorgang wieder entleert. Jede Ladung Trester durchläuft also von Anfang bis Ende den vollständigen Destillationsprozess – das gestattet dem Brennmeister, die Qualität in jeder Phase zu prüfen, aber auch Dauer und Art der Destillation festzulegen. Vor- und Nachlauf können eliminiert werden und nur das sogenannte Grappa-Herz landet auch in der Flasche. Diese Produktionsmethode ist aufwendiger und teurer, erzielt aber auch die weitaus bessere Qualität als die kontinuierliche Produktionsmethode.

sogenannte Trester fällt bei der Weinbereitung an – es handelt sich dabei um die trockene Schalenmasse, die nach dem Auspressen der Trauben zurückbleibt. Er wird weggeschmissen – oder destilliert. Früher sind grappaiolos mit mobilen Brennkolben von Weingut zu Weingut gereist und haben aus den oft schon seit Wochen gelagerten Trestern eine Grappa destilliert, deren Qualität dem Ausgangsprodukt entsprach. Auch der Großvater von Benito Nonino hatte noch eine kleine Destillieranlage auf Rädern betrieben, ehe er sich 1897 in Percoto bei Udine niederließ. Das war auch das Gründungsdatum des Unternehmens Nonino, doch bis dessen Schnäpse die Grappa aus der Schmuttel-Ecke des Arme-Leute-Fusels herausholten, vergingen noch mehr als sieben Jahrzehnte.

DER ERFOLG IST DISKONTINUIERLICH

Als Benito und Giannola im Jahr 1962 heirateten, war die Nachfrage nach billiger Grappa groß. Die meisten Betriebe arbeiteten mit kontinuierlichen Destillierverfahren (siehe Kasten), was der Qualität des Produkts zwar nicht zuträglich war, aber einen großen Absatz ermöglichte. Dass die Grappa aber damit mangels Qualität und Image von den Festtafeln und den Tischen der feineren Restaurants ausgeschlossen war, wollten die Noninos nicht mehr länger hinnehmen.



Zeit ist ... Qualität:
Bei Nonino muss es schnell gehen. Von der Traubenpresse bis zur Verarbeitung in der Destillieranlage vergehen nicht mehr als 48 Stunden. Keine Eile gibt es dafür danach: die besten Brände dürfen jahrelang in den Fässern lagern.



Reisetipps Giannola Nonino empfiehlt

Schlafen

Borgo Nonino,
Ronchi di Percoto

Im Jahr 2004 ist Nonino zu seinen Wurzeln zurückgekehrt. In Roncho di Percoto hat die Familie jenen alten Borgo gekauft, wo schon Benitos Großvater noch mit seiner Destillieranlage auf Rädern von Tür zu Tür zog. Das wunderbare Anwesen wurde behutsam renoviert und beherbergt heute nicht nur die Repräsentationsräume und den Reifekeller, sondern ab September 2013 auch 12 Gästezimmer mit Blick auf den herrschaftlichen Park. (Noch) ein Geheimtipp ...

Tel.: 0039 (0)432676331
www.nonino.at



1 Stilvolles Ambiente im Borgo Nonino.
2 & 3 Im Ristorante „La Taverna“ lassen sich im Gastgarten wie im liebevoll gestalteten Restaurant friulanische Spezialitäten verkosten.

Essen

Hostaria
„Alla Tavernetta“

Mehrfach von Slow Food ausgezeichnete Hostaria im Zentrum von Udine. Großartige regionale Küche mit saisonalen Schwerpunkten in herzlicher Atmosphäre. Unbedingt reservieren.

www.allatavernetta.com

Ristorante
„La Taverna“

Malerisch gelegenes Restaurant mit schlossparkähnlichem Gastgarten. Die Küche verbindet friulanische und mediterrane Einflüsse, die Weinkarte glänzt mit allem, was im Friaul einen Namen hat. Nach saisonalen Schwerpunkten fragen.

www.ristorantelataverna.it



BEI MEINL
LEITER DER WEIN- UND SPIRITUOSENABTEILUNG

KRÄFTIG BIS FRUCHTIG HERR STROMBERGER EMPFIEHLT

Der Grappa ist der klassische Digestif, wird also nach dem Essen getrunken. Aber auch andere Kombinationen sind möglich.

Wie zum Beispiel ein Caffè Corretto, ein Espresso mit einem Schuss Grappa, der nicht nur nach den Mahlzeiten eine sehr belebende Wirkung hat. Den Grappa selbst sollte man nur aus speziellen Grappa-Gläsern trinken, da sich hier die Aromatik und der Duft erst so richtig entfalten können. Meinl am Graben bietet ein großes Sortiment an Grappa aus aller Welt – rund 25 verschiedene Sorten stehen zur Wahl. Die Bandbreite reicht von kräftigen Sorten aus Chardonnay- bis zu fruchtigen Grappas aus Muskato-Trauben.



MEINL'S CANTUCCINI SOFT
MEINL'S CANTUCCINI CLASSICI

Cantuccini sind die traditionellen Mandelkekse der Toskana, die sich auch außerhalb der italienischen Landesgrenzen größter Beliebtheit erfreuen. Cantuccini schmecken am besten zu Vin Santo, Cappuccino und Espresso, aber natürlich auch zu Grappa.
300 g um € 7,99



FRIULI-VENEZIA-GIULIA





„Grappa in den Chromosomen“: die drei Töchter des Hauses, Cristina, Antonella und Elisabetta (v. l. n. r.), haben sich ganz der Destillierkunst verschrieben.



TIPPS

Grappa richtig verkosten

„Es war auch der Ärger, der uns motivierte, die beste Grappa zu machen. Ärger, wenn wir bei Freunden in Udine waren und sie boten uns Whisky, Wodka oder andere Destillate an, aber nie eine Grappa“, erzählt Giannola. Und so setzten sie von Anfang an auf das hochwertigere diskontinuierliche Verfahren mit Destilliertöpfen, die immer wieder neu befüllt werden müssen. Zudem war ihnen klar, dass ihre Grappa nur so gut sein konnten wie das Ausgangsmaterial. Mit viel Geduld und Beharrlichkeit gelang es ihnen, die Winzer davon zu überzeugen, den Trester nicht auf einen Haufen zu werfen, sondern nach Rebsorten zu trennen. Außerdem begannen sie, die Traubenreste sofort nach dem Auspressen abzuholen, von den Stängeln zu befreien und innerhalb kürzester Zeit zu verarbeiten. Nur so lässt sich verhindern, dass Methylalkohole entstehen, die die Qualität entscheidend mindern. Nicht zuletzt machte sich das Haus Nonino um den Erhalt der damals ungeliebten regionalen Rebsorten wie Schioppettino, Pignolo und Picolit verdient, indem die Familie Winzern eine Prämie zahlte, wenn sie diese Sorten auspflanzten. Eine Initiative, bei der es auch galt, den erbitterten Widerstand der italienischen Bürokratie zu überwinden. „Eigentlich ist unsere Arbeit schon immer ein ewiger Kampf gewesen, der notwendig ist, um unsere Ziele zu erreichen“, betont „Giannola degli spiriti“, „Giannola der

Wenn man das gesamte Aromen-Spektrum einer guten Grappa entdecken will, sollte man auch in das richtige Glas investieren. Als besonders geeignet haben sich die tulpenförmigen Degustiergläser erwiesen, wie sie auch in der gehobenen Gastronomie verwendet werden. Frische Grappa sollte etwa eine Serviertemperatur von 10 bis 14 Grad haben, die gereiften und fassgelagerten Destillate dürfen auch schon einmal bei Zimmertemperatur probiert werden. Nehmen Sie das Glas zunächst, ohne es zu schwenken und führen Sie es zur Nase – Sie riechen nun die flüchtigen, fruchtigen Komponenten. Anschließend schwenken Sie das Glas leicht – damit lösen sich die tieferen, aromatischen Duftnoten. Jetzt können Sie einen kleinen Schluck probieren. Beachten Sie dabei, dass die Grappa kurz jeden Teil Ihrer Zunge berührt, wo auch Ihre Geschmackszonen liegen. Wohl bekomm's.

Geister“, wie die First Lady von Nonino auch mit einer gewissen Ehrfurcht genannt wird. Wenn es aber ein Jahr gibt, das für den Aufstieg der Grappa zu einem ernst zu nehmenden hochwertigen Destillat steht, dann ist es 1973. Damals brachten Benito und Giannola Nonino erstmals eine reinsortige Grappa auf den Markt: Monovitigno Nonino. Für die Premiere wird die edelste und zugleich seltenste Rebsorte des Friaul gewählt, die Picolit. Lediglich 100 Liter gab es damals von diesem Edelschnaps, der die Grappa-Branche revolutionieren sollte wie das iPhone den Handy-Markt. Noch heute ist der Monovitigno Cru Picolit das Aushängeschild im großen Portfolio von Nonino – erst 2009 wurde er im Magazin „Spirit Journal“ als einzige Grappa zu den besten drei Destillaten der Welt gewählt.

AUS LIEBE ZUM PRODUKT

Auch wenn es in den Anfangsjahren viele Widerstände und Zweifel zu überwinden gab, wussten die Noninos schon bald, dass sie auf dem richtigen Weg waren. Nach dem Picolit folgten bald weitere reinsortige Grappa, 1984 kam der Traubenbrand UE zur Produktpalette dazu – eine Art Aquavit, der aus ganzen Trauben gewonnen wird und für den es erst eine Genehmigung des Ministeriums brauchte. Giannola Nonino erkannte zudem schnell, dass das Image eines Produkts nicht nur durch Qualität entsteht. „Ich entschied mich,

FOTO: NONINO DISTILLATORI S.P.A.



TIPPS

Verkostungsnotizen

NONINO Grappa Monovitigno® il Merlot
Das Basis-Produkt, Trester aus Moscato-Trauben, frisch und weich verarbeitet. Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkellern der Maische.

NONINO Grappa Anticacuvée Riserva
Cuvée von Monovitigno Merlot, Cabernet Franc und Refosco, in kleinen Eichenfässern zwischen drei bis 16 Jahren gelagert. Beinsteinfarben, aus dem Glas strömen sofort intensive Noten von Vanille, Gewürznelken und auch kandierten Früchten. Am Gaumen samtig-weich, Erinnerungen an Resinen, Bitterschokolade und etwas Kurkuma, lang anhaltend.

NONINO Grappa Cru Monovitigno Picolit
Leichte Honignoten, frische Feigen und Resinen in der Nase, am Gaumen extrem strahlend und einnehmend, klar und präzise, die Frucht wird von vornehmen Bitternoten unterstützt, endloser Abgang.

unser Produkt jenen Menschen zu präsentieren, die ich damals bewunderte: Gianni Agnelli, Marcello Mastroianni oder Sean Connery. Wenn ich die überzeugen konnte, würde ich jeden anderen auch überzeugen können.“ Und Giannola konnte. Von Anfang an legte sie Wert darauf, die Grappa in stilvollen Gebinden zu präsentieren und kreierte die bis heute gültigen handgeblasenen Glasflaschen in einer Art Ampullenform, mit versilberten Korkdeckeln und handgeschriebenen Etiketten. Kontinuierlich wurden aber auch die Herstellungsmethoden und die Produkte verfeinert. Die Destillation konzentriert sich heute auf die wenigen Wochen der Weinlese, da laufen die Destillieranlagen Tag und Nacht, die Zahl der Mitarbeiter verdoppelt sich. Die Trester werden so frisch wie möglich von den Winzern abgeholt und reinsortig in großen Stahl tanks zwischengelagert, ehe sie nach spätestens 48 Stunden in den sogenannten pot stills destilliert werden. Aus 100 Kilogramm Trester entstehen etwa 3,5 Liter Destillat mit einem Alkoholgehalt von 70 Prozent. Mithilfe von destilliertem Wasser werden daraus etwa 6 bis 7 Liter Nonino-Grappa.

EINE FAMILIE MACHT SCHNAPS

In der heißen Phase der Produktion muss jeder Arbeitsschritt sitzen, die ganze Familie packt mit an und jeder muss sich auf den anderen verlassen können. „Manchmal stehen wir mit den

Destillieranlagen untereinander im Wettbewerb und streiten, wer die beste Qualität produziert hat“, erzählt Cristina Nonino, während sie zeigt, wie und wo der Vorlauf vom sogenannten Herz der Grappa getrennt wird. Diese Wochen an den Destillieranlagen entscheiden nicht nur über den Erfolg eines ganzen Jahres, sie sind vielleicht auch der Nährboden für die einzigartigen Familienbande, die das Unternehmen Nonino auszeichnen. Denn das Streben nach immer hochwertigeren Produkten stellt nur die eine Hälfte des Erfolges von Nonino dar. Trotz ständig steigenden Umsatzzahlen und einem jährlichen Ausstoß von mittlerweile mehr als einer Million Flaschen überzeugt natürlich auch der Charme eines Familienunternehmens, in dem jedes Mitglied ein wichtiger Teil des Ganzen ist. Familienporträts, von namhaften Fotografen aufgenommen und Teil des Produkt-Marketings – oder eben die drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta, die nicht nur ausgesprochen hübsch sind, sondern auch das Talent der Mutter geerbt haben, weiblichen Charme mit zielstrebigem Verkaufsinstinkt zu verbinden. „Wir haben Grappa in unseren Chromosomen“, zeigt sich Antonella überzeugt. Als Botschafterinnen ihrer selbst tragen die drei die Nonino-Ideologie in alle Länder und sorgen dafür, dass immer öfter jemand Grappa meint und Nonino bestellt.