

# Centoventi anni della Famiglia Nonino



## Sanfte Einsamkeit bei der Degustation

Februar 2018

Mr. Park Jae Hyung, Autor, Reisejournalist und Dokumentarfilmer

## Traubenbrand NONINO ÙE® UVABIANCA

Eine Degustation in sanfter Einsamkeit wird zum Genussmoment, um die Vergangenheit zu entdecken. In Italien gehört es zur Kultur, dass man nach dem Essen, nach dem Dessert und nach dem Espresso einen Verdauungsschnaps genießt. Der heißt auf Italienisch 'Ammazzacaffè' und soll den Gaumen durch einen Schluck Hochprozentiges reinigen.

Daher habe ich es mir zur Gewohnheit gemacht, nach dem Essen oder wenn ich an einem Text arbeite, ein Gläschen Grappa zu trinken. Grappa, der aus Traubentrester destilliert wird, bringt eine typisch italienische Atmosphäre mit sich. Er wird für mich zu etwas ganz Besonderem, wenn ich daran denke, wie lange schon das lokale Destillat nach einer gemeinsamen örtlichen Tradition hergestellt wird. In meinem Fall kaufe ich diesen Grappa bei Besuchen und Reisen im Ausland oder ich bitte meine Freunde, mir welchen mitzubringen. Ich empfehle allen, die in die Welt des Grappas eintreten möchten, zuerst den Traubenbrand ÙE® UVA BIANCA von Nonino zu probieren, um die Duftnuancen der Ursprungsrebe genießen zu können.