

Centoventi anni della Famiglia Nonino

SPIRITO di VINO

Februar 2018

(Mixologie)

Die Quintessentia des Kräuterbitters

von Elena Maffioli

Eines der Produkte, das die Italianität par excellence darstellt und zum Abschluss einer üppigen Mahlzeit nicht fehlen darf, ist ein guter Kräuterbitter. Aus alchemistischen Versuchen und nach Familienrezepturen entstanden die ersten Bitterliköre zu heilenden Zwecken; der erste Nachweis dafür stammt aus dem Jahr 1300. Der Patient, dem das Elixier aus Heilkräutern verabreicht wurde, war so prominent, dass die Verwendung des Kräuterbitters weltweites Echo fand. Arnaldo da Villanova, ein katalanischer Alchemist, hatte zum ersten Mal einen Kräuterbitter verwendet, um eine starke Nierenkolik von Papst Bonifatius VIII. zu behandeln. Aufgrund dieses Vorfalls verbreitete sich die heilbringende, medizinische Infusion aus Alkohol, Kräutern und Wurzeln in Klöstern und Abteien, während der Kräuterlikör als Genuss- und Sinneserlebnis offiziell erst am Hofe der Caterina de Medici seinen Einzug hielt, wo zur Bewirtung der Gäste herrliche Köstlichkeiten serviert wurden.

Pur oder mit Eis ist der Kräuterbitter heute noch ein Evergreen und Trendsetter in der Mixologie, wo er als Hauptzutat für Before-Dinner- und After-Dinner-Cocktails ausgewählt wird. In Italien gibt es Kräuterliköre, die grasig und mild schmecken, andere wiederum weisen würzige Noten auf oder erinnern an den Geschmack von Zitrusfrüchten. Doch eines ist gewiss, die Tradition der Kräuterbitter ist weit verbreitet und jede Region bietet eigene, sehr unterschiedliche Rezepturen, die es zu entdecken gilt. Auch in Friaul Julisch Venetien stellt die renommierte Nonino Brennerei einen ganz besonderen Kräuterlikör her, den Amaro Nonino Quintessentia, der aus der Verbindung zwischen den alten Originalrezepten von Antonio Nonino und der Erfahrung von Familie Nonino in der Destillierkunst entstand.

1897 legte Orazio Nonino den Grundstein für den Betrieb, als er seine erste Brennerei in Ronchi di Percoto eröffnete. Bis dahin hatte sie aus einem fahrbaren Destillierkolben bestanden, der auf Rädern montiert war. Erst später, im Jahre 1933, entdeckt dann schließlich Antonio Nonino seine Leidenschaft für friaulische Traditionen und beginnt mit Hilfe der Alchemie verschiedene Infusionen mit Grappa und Kräutern aus Karnien herzustellen. 1984 erweisen auch Giannola und Benito Nonino der Tradition die Ehre und kreieren den weltweit einzigartigen Traubenbrand Ûe (Traube auf Friaulisch), indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben auf einmal destillieren. Das Destillat wird in Barriques aus Limousin und Nevers sowie in ehemaligen

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

Sherry-Fässern ausgereift und 1992 mit der Erfahrung von Antonio verbunden: es entsteht der mit Traubenbrand über veredelte Amaro Nonino Quintessentia, ein Kräuterelixier der ganz besonderen Art. "Einer der elegantesten Kräuterbitter, die es gibt", so definiert ihn Brad Thomas Parsons, einer der größten, international anerkannten Experten von Bitterlikören, der den Amaro Nonino Quintessentia an den Anfang seines neuen, umfassenden Handbuchs stellt, das allen Bitterlikören der Welt gewidmet ist "*Amaro: The Spirited World of Bittersweet, Herbal Liqueurs*".

Nach dem Essen, bei Zimmertemperatur serviert ist der Amaro Nonino Quintessentia perfekt als Digestif. Er ist ein eleganter Bitterlikör mit herrlichem Kräuterduft und einer Note von Bitterorangenmarmelade.

Oder heiß serviert als Nonino Punch ist er ideal an kalten Winterabenden. Zubereitet wird er mit erwärmten Orangenschalen, die vorher in den Amaro eingelegt wurden. Super schmeckt er auch als Aperitif mit einigen Eiswürfeln und einer Orangenscheibe, noch besser in der Version Giannola Style mit Sekt nach Belieben. Der Kräuterbitter eignet sich aber auch bestens zur Zubereitung von speziellen Cocktails, z. B. dem Paper Plane, der 2007 vom New Yorker Mixologen Sam Ross kreiert wurde und inzwischen weltweit zum Lieblingscocktail aller Bars aufgestiegen ist. Jetzt gehört der Cocktail bereits zu den Modern Classics. Amaro Nonino Quintessentia ist auch frisch und pur ein Genuss, vor allem in der Kombination mit Zartbitterschokolade. Ein völlig überraschendes Genusserlebnis! (www.grappanonino.it)