

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

*Romantisch: Winter in*

## Venedig

Das Seafood ist jetzt am besten.  
Und die Atmosphäre wird magisch,  
weil endlich etwas Ruhe einkehrt

**F**

Alle Hotels &  
Restaurants  
getestet und  
bewertet

**LONDON**

Trend-Restaurant „St. John“

**50 WEINTIPPS**

Jens Priewes Favoriten 2018

**DREI FESTMENÜS**

Rezepte: einfach, veggie & luxuriös

*Clemens Rambichler  
vom „Sonnora“ ist*

# Koch des Jahres

Lammkarree mit Artischocken und Pimento-Hollandaise: ein Gruß aus dem Schlaraffenland



Dezember  
12,90 €

Der FEINSCHMECKER  
Ausgabe 12/2018

4 190974 812900 12



# INHALT

## TRINKEN

**92** *50 Weintipps:* Pünktlich vor Weihnachten zieht unser Experte Jens Priebe wieder seine Jahresbilanz, mit Empfehlungen für jeden Anlass und Geldbeutel sowie ein paar Warnungen

**104** *Grappa:* Die Familie Nonino hat im Friaul den früheren Bauernschnaps zu einem italienischen Luxusgut geadelt

**112** *Getränke-Notizen:* Adventlicher Kaffee im Saarland und Jahrgangs-Rum aus Venezuela

## LEBENSART

**114** *Geschenke:* Klassisches Porzellan, Chrom und Glas für Puristen, wohlig warmes Holz oder doch eher was Poppig-Buntes? Suchen Sie sich's aus!

**122** *Trend-Check:* Patisseries ähneln immer öfter Boutiquen, ihre Chefs steigen zu Starruhm auf

**126** *Lifestyle-Guide:* Tischsitten in Japan

**127** *Lebensart-Notizen:* Ein Service wie eine Zeichnung und behagliches Grün an der Wand

**140** *Food Market:* Rückschau aufs Großevent



**3** Editorial • **8** Chef's Table • **10** Der perfekte Augenblick • **12** Kulinarischer Salon • **20** Workshop • **138** Auslese • **142** Leserpost • **143** Impressum • **144** Meine Küche und ich • **146** Vorschau

*Titel:* Das Lammkarree mit Artischocken und Pimento-Hollandaise von unserem „Koch des Jahres“ Clemens Rambichler hat Markus Bassler fotografiert.

*An unserem Newsletter interessiert?*  
Schauen Sie mal rein bei [shop.jalag.de/newsletter](http://shop.jalag.de/newsletter)

[www.der-feinschmecker.de](http://www.der-feinschmecker.de)

[facebook.com/feinschmecker.magazin](https://www.facebook.com/feinschmecker.magazin)

[instagram.com/derfeinschmecker.magazin](https://www.instagram.com/derfeinschmecker.magazin)

## EXTRA: INFO-GUIDE

Der praktische Reiseplaner mit allen Adressen, Bewertungen, Kurzbeschreibungen und unserem Bewertungssystem zum Herausnehmen, auf Seite 146



BEATRICE,  
12, Tochter von  
Elisabetta

COSTANZA,  
12, Tochter von  
Elisabetta

GAIA, 17,  
Tochter von  
Antonella

BENITO, 84, hält  
als Seniorchef die  
Fäden in der Hand

FRANCESCA, 28,  
bringt Nonino in  
die Bars

CRISTINA, 55, ist  
für die Produktion  
zuständig

ELISABETTA,  
50, leitet die  
Verwaltung

SOFIA, 21, Tochter  
von Antonella

ANTONELLA,  
52, kümmert sich  
ums Marketing

GIANNOLA, 80,  
ist die Mutter –  
auch der Marke

CATERINA, 17,  
Tochter von  
Elisabetta

*Vom Aschenputtel zur Königin hat die Familie Nonino im Friaul den früheren Bauernschnaps erhoben. Ihr authentischer Grappa, nach alter Tradition aus bestem Trester gebrannt, zählt heute so selbstverständlich zu Italiens Markenzeichen wie teure Autos und Mode*

TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: ANDREA DI LORENZO

# DIE GRAPPA-DYNASTIE

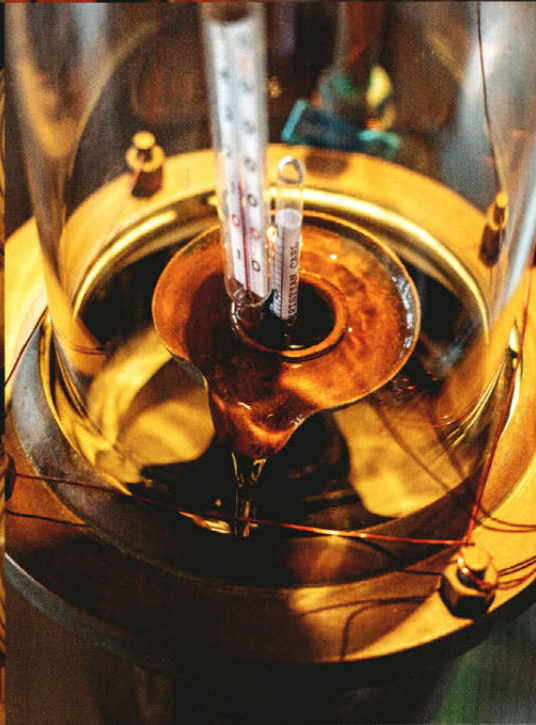
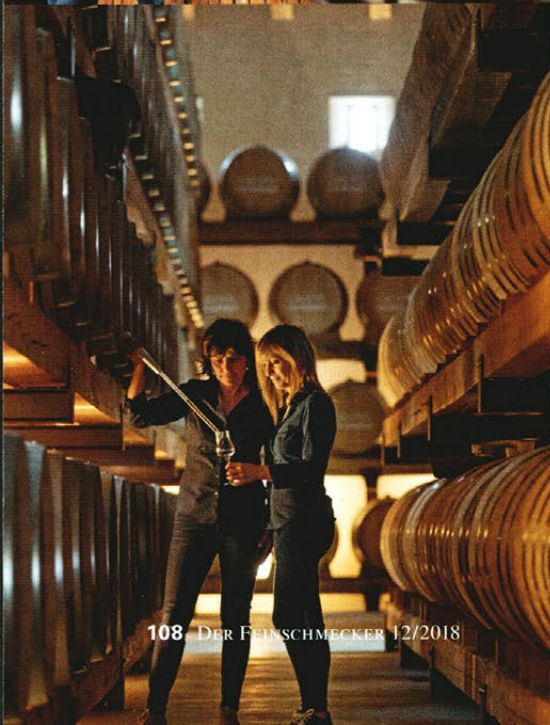
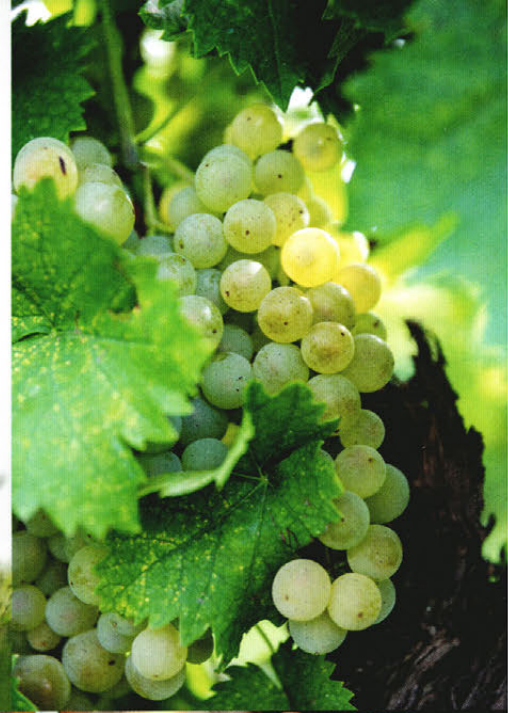


IN DER BAR ist Grappa ein Muss, findet Francesca Nonino. Er lässt sich mit vielen Zutaten gut kombinieren



# NONINO IST HEUTE EIN BETRIEB DER FRAUEN

GRAPPA  
**NONINO**  
Vendemmia  
♀  
DISTILLATA IN ALAMBICCO DISCONTINUO  
PINOT PROSECCO MALVASIA



**FAMILIENSACHE:** Die Schwestern Nonino haben die Produktionskette im Blick, so Antonella in den eigenen Reben von Merlot und Moscato (o.), Cristina in der Destillerie mit den Brennbotlichen (Mitte), Elisabetta und Antonella im Fasslager (u. l.) oder Elisabetta beim Prüfen des Tresters (u. r.) und des Alkoholgrades (u. Mitte)

**F**riaul! Der herrliche Winkel im Nordosten Italiens hat noch immer den Status eines Insider-tippes. Es gibt dort zum Beispiel fantastische Weine, weiß wie rot, von namhaften Gütern wie Livio Felluga, Jermann, La Tunella oder Schiopetto; und im Städtchen San Daniele gibt es den wohl besten Schinken des Landes, zarter und geschmeidiger als der Omniprésente aus Parma. Der beste Grappa wird in Percoto gebrannt, 20 Autominuten südlich von Udine – der Grappa der Familie Nonino.

Grappa, ach?! Dieser simple Schnaps soll die Gourmets begeistern können? Jawohl, denn die Schwestern Nonino präsentieren heute ein brillantes, edles Destillat, das kaum mehr als die Grundtechnik mit dem billigen Verdauungsschluck aus dem Ristorante um die Ecke gemeinsam hat: reinsortig oder als Cuvée aus hochwertigem Traubentrester gewonnen, naturbelassen ohne Farbzusätze und oft jahrelang in Holzfässern gelagert. Der „Grappa Nonino Riserva“ bringt es auf weltweit einmalige 24 Jahre Reifezeit.

Dabei hat die Firmengeschichte bescheiden begonnen, als in den 1890er-Jahren Orazio Nonino in einem Kaff namens Ronchi di Percoto eine kleine Brennanlage auf Rädern bastelte und damit von Haus zu Haus fuhr. Er brannte den Trester der Bauern – das, was nach dem Abpressen der Beeren übrig bleibt – und bekam von ihnen dafür einen Teil des Destillats, den er weiterverkaufte. Orazios Urenkel Benito, heute der rüstige 84-jährige Seniorchef, legte dann den eigentlichen Grundstein für die Marke Nonino. Zunächst ärgerte er sich darüber, dass Italien zwar gute Weine zu bieten hatte, aber keine exklusiven Digestifs wie Cognac oder Malt Whisky. Angestachelt vom Weinkritiker Luigi Veronelli, überlegte er, dass jede Rebsorte für sich ihre besonderen Aromen, ihren Charakter auch als Grappa zeigen müsste. Seitdem arbeiten die Noninos reinsortig und kultivieren als Grappa-brenner besonders die seltenen heimischen Reben des Friaul wie Picolit.

Einzigartig ist die Firma Nonino auch durch ihre Präsenz in der Öffentlichkeit. Den „Premio Nonino“ verleiht die Familie seit 1976 jedes Jahr, zunächst an Winzer und irgendwann auch an „Persönlichkeiten unserer Zeit“, an Gastronomen, Schriftsteller, Philosophen und Künstler. Wo anders

als in Italien – man stelle es sich in Deutschland vor! – kann ein Schnapsbrenner weltberühmte Köpfe ehren wie Jorge Amado (1984), Hans Jonas (1993), Claudio Abbado (1999) oder Renzo Piano (2011)?

Grappa Nonino ist heute eine feste Größe in der schillernden italienischen Szene zwischen Gastronomie und Glamour. Der römische Juwelier Bulgari stellt Nonino-Flakons in den Vitrinen aus, und der Modemacher Fendi nennt Nonino (im Buch „The Whispered Directory of Craftmanship“ über herausragende Handwerkskunst) in einem Atemzug mit dem Hutmacher Borsalino und dem Autobauer Maserati. Made in Italy vom Feinsten also. Und all das mit Tresterschnaps.

## DER WINZER PRESST DIE BEEREN AUS – DIE LEEREN SCHALEN SIND DER STOFF, AUS DEM GRAPPA WIRD

Aber eben mit Tresterschnaps 2.0! Die Noninos sind eine Unternehmerfamilie, in der seit je die Frauen das Heft in der Hand hielten. Neben Benito leitet seine Frau Giannola die Firma – dass sie 80 Jahre alt sein soll, mag man der lebhaften, energiegelassen Frau kaum abkaufen; Grappa scheint jung zu halten. Vor allem Giannola hat Nonino bekannt gemacht, etwa indem sie in den frühen 80ern Probefläschchen mit reinsortigem Picolit-Grappa an Marcello Mastroianni, Gianni Agnelli oder Sean Connery und sogar an den Papst verschickte. Die Marketingstrategie hat funktioniert: Der Nonino-Grappa ist längst ein Statussymbol.

Heute wird die 1897 gegründete Firma mit ihren insgesamt 40 Mitarbeitern und einer Million Flaschen Jahresproduktion im Kern von drei charmanten Schwestern geführt: Elisabetta, 50, leitet Verwaltung und Personalwesen, Cristina, 55, die Herstellung, Antonella, 52, das Marketing. Mit Cristinas 28-jähriger Tochter Francesca verstärkt die nächste Generation diesen erfolgreichen *women's business club*; sie kümmert sich vor allem um die Barszene.

Zunächst aber geht es mit Cristina in die Reben – der logische Anfang für jede Grappa-Story. Die Noninos besitzen selber 40 Hektar, bepflanzt mit Moscato, Sauvignon blanc, Ribolla Gialla, Merlot und heimischen Rebsorten. „Für einen Grappa-brenner mit Anspruch ein Muss“, sagt Cristina und zeigt die roten Merlot-Beeren, die aromatisch und süß schmecken, „aber das würde nicht reichen. Wir kaufen noch sehr viel Trester dazu, wie es Tradition ist.“ Und zwar bei Größen wie dem eingangs erwähnten Weingut Livio Felluga. Dort machen sie aus dem Saft der Trauben hochklassige Weine, was übrig bleibt, geht zu Nonino.

Diese Reste sind von erster Güte, frisch und sauber, und keinesfalls, wie oft geschmäht, faulender „Abfall“. Auf dem großen Hof der Nonino-Brennerei haben Lastwagen den Traubentrester in Kisten zügig

hergebracht, eine duftende Masse von Beerenhäuten, die zwischen Olivgrün und Ockergelb changiert und von Weitem an aufgeharktes Laub erinnert. Ich probiere eine Handvoll – ein köstlicher Snack, der nach saftigen Rosinen schmeckt. Wenn das Abfall ist, gerne mehr davon!

In der Destillierhalle duftet es angenehm nach süßlichen Früchten, Rosinen und natürlich Alkohol. „Wir brennen nach alter Handwerkstradition“, erklärt Cristina, „also zweifach, ähnlich wie Whisky und Cognac. Damit heben wir uns ab von der Industrie, die Grappa immer kontinuierlich in einem Durchgang brennt, weil das viel billiger ist.“ Schön altmodisch wirken die *alambic* genannten gedrunghenen Brennbotliche aus Kupfer, die außen mit Holz verkleidet sind. In sie schütten die Arbeiter den Trester, immer schichtweise übereinander auf durchlöchernte Metallplatten, insgesamt 450 Kilo in jeden Bottich. Natürlich geht das nur mit maschineller Hilfe, so schwer sind die bela-



**FLAKONS** mit acht Jahre gelagertem Grappa (o. l.). Weißer und roter Trester (o. r.) werden stets getrennt verarbeitet. Im Anschluss reifen sie noch jahrelang in Holzfässern (u.)

denen Platten. Dann wird der Trester im Dampf im ersten Durchgang auf 30 Vol.-% destilliert, bevor dieser Vorbrand in kupferne Brennsäulen gepumpt und dort im zweiten Durchgang auf 73 Vol.-% gebracht wird. Durch die Bullaugen-Fenster in der Brennsäule sehen wir die blubbernde Flüssigkeit hüpfen. „Schau, der Grappa tanzt!“, ruft Cristina begeistert aus.

Der fertige Tresterbrand geht entweder gleich in den Verkauf, oder er reift noch jahrelang in Holzfässern, und zwar in eichenen französischen Barriques, ehemaligen spanischen Sherryfässern sowie Fässern aus Akazien- und Kirschholz. Selbst wer bei Grappa immer dankend abwinkt, muss einmal den Grappa Nonino Riserva, fünf Jahre fassgelagert, probiert haben. Verblüffend, wie sich nach kurzem Schwenken den typischen Tresterönen geschmeidige Noten von Vanille und Karamell zugesellen, aber auch Fruchtnoten von Äpfeln, Birnen und Kirschen. Fast überflüssig zu sagen, dass der Grappa trotz seinen 43 Volumenprozent cremig-sanft über die Zunge rollt.

Die Noninos sind nicht die einzigen Grappabrenner, die ihre Destillate (neben Grappa auch die nach dem Dialektwort für Trauben „Üe“ benannten Weinbrände) in Fässern reifen lassen – aber sie dürften die ersten gewesen sein. 1952 probierten sie die

Fassreifung schon aus, eine Pioniertat, für damalige Verhältnisse revolutionär. Heute umfasst das Lager 2300 Holzfässer. Jedes Familienmitglied hat sein eigenes, mit seinem Namen beschriftetes Fass, Ehrensache.

Für den einstigen Alkohol der Bauern und Tagelöhner ist das ein erstaunlicher Aufstieg. Schön beschreibt es der Autor David Maria Turoldo aus dem Friaul: „Grappa trank man, und mit Grappa rieb man sich ein, wie mit Parfum. Grappa verbrannte dir den Hunger und gab dir Mut, jede Anstrengung anzupacken.“ Die Nonino-Familie hat ein Luxusprodukt daraus gemacht – „aus Aschenputtel eine Königin“, schreibt sie kokett über die Flaschen, von denen die feineren einen Verschluss aus Muranoglas mitgeliefert bekommen. Nonino ist heute eine Institution, gerade wurde ein schickes Besucherzentrum samt Gästezimmern fertiggestellt. Auch einen Amaro, als Bitterlikör wie der Apérol wichtig für Aperitifs und Cocktails in den Bars, hat die Familie erfolgreich lanciert, natürlich nach altem Hausrezept. Das Geschäft läuft.

Doch die fröhlichen Schwestern Antonella und Cristina können auch laut und wütend werden. „Es ist einfach ungerecht“, schimpft Antonella, „dass die Industrie schlechten Grappa herausbringt und damit sein Image so ramponiert. Selbst namhafte Hersteller füllen nur importiertes Zeug ab, das sie nicht selber gebrannt haben. Dann färben sie das mit Zuckercouleur, was ja leider erlaubt ist, und die Verbraucher denken, sie hielten eine wertvolle Flasche in der Hand. Handwerklich ist da nichts.“ Dagegen setzen die Noninos auf größtmögliche Transparenz. Vielleicht schon bald wollen sie mit QR-Codes auf den Flaschen die Herkunft des Tresters und alle Arbeitsschritte offenlegen. Das sollte auch Skeptiker überzeugen.

Vor allem tut das natürlich der Geschmack, und zwar am besten beim Ausgehen. In der Bar „Lume“ in Udine serviert mir Cristina spektakuläre Cocktails, gemixt mit Grappa und Amaro von Nonino. Auf den Tischen der Gäste ringsum stehen Wein, Cocktails und leuchtend bunte Bitter-Aperitifs, die Friaulaner wissen zu genießen. „Das Schönste am Grappa“, sagt Cristina und lacht, „man trinkt ihn immer in Gemeinschaft. Per fare brindisi, zum Feiern. Er bringt die Menschen zusammen. Cin cin!“

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

## IM LAGER LIEGEN 2300 HOLZFÄSSER – MANCHE DER BRÄNDE RUHEN HIER FÜR JAHRZEHNTE