

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 €
Die 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

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

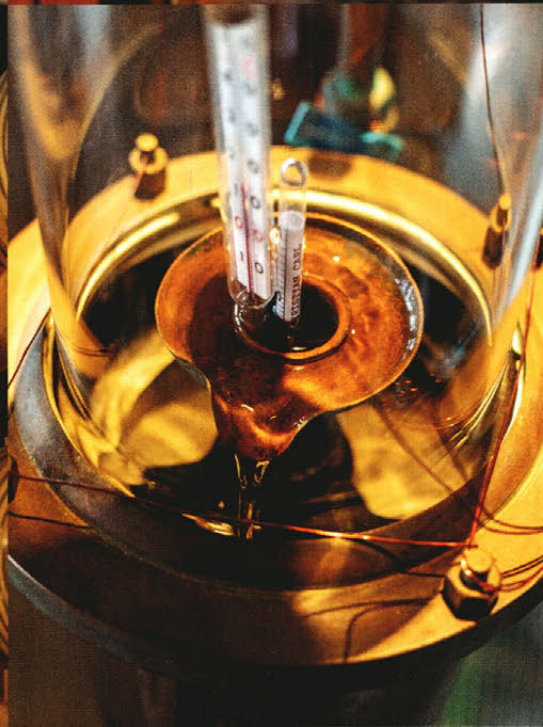
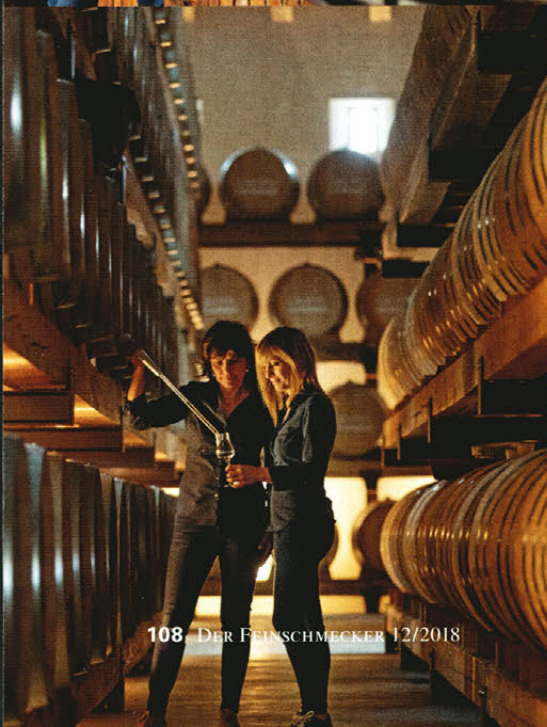
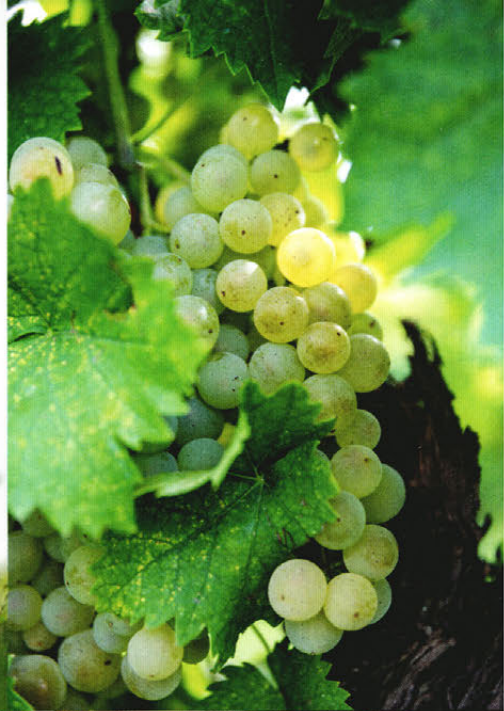
DIE GRAPPA-DYNASTIE



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



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)

Friaul! 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 gedrungene 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

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

GRAPPA: In Friuli the Nonino family has elevated an ancient peasant drink to an Italian luxury product

THE GRAPPA DYNASTY

From Cinderella to a Queen – This is how the Nonino family has elevated the dignity of what before was a drink for peasants. Its authentic grappa, distilled according to the old tradition from the best pomace, has become today a must among Italian brands, like luxury cars and fashion.

Text: Kersten Wetenkamp

Photos: Andrea di Lorenzo

THE VINE-MAKER PRESSES THE GRAPES, BUT IT IS FROM THE SKINS THAT THE GRAPPA IS BORN

Friuli! This wonderful corner of the world in the northeast of Italy still retains the status of a place for connoisseurs. There, for example, fantastic wines are born, both white and red, from famous estates such as the ones of Livio Felluga or Jermann, the Tunella or Schiopetto; and in the small town of San Daniele they make the best ham in the region, even sweeter and softer than the ubiquitous Parma. And the best grappa is made in Percoto, twenty minutes drive south of Udine: The grappa of the **Nonino** family.

Grappa? Come on! And a simple "sgnappa" (grappa in Friulian language) should thrill the gourmet? That's right, if it is true that the **Nonino** sisters present today a brilliant and noble distillate, which with the rude liqueur of the restaurant around the corner has nothing in common except the basic technique. Monovitigno or Cuvée from the pomace of precious grapes, left to natural or "browned" and often aged for years in wooden casks; just think of "Grappa **Nonino** Riserva ", which wins all the others with its 24 years of aging.

Think that the history of the company began softly, when in the 90s of the 19th century in a small village called Ronchi di Percoto Orazio **Nonino** put on a little still on wheels, going from house to house. He distilled the pomace of the peasants, that is, what remained of the pressing of grapes, receiving in return part of the distillate, which then he sold. It was Orazio's great-grandson, Benito, now a solid senior eighty-four year old company head who laid the foundations of the brand. He got angry, because Italy had excellent wines to offer, but no exclusive digestives such as cognac or malt whisky. Then, stimulated by the great wine critic Luigi Veronelli, he thought that each vine variety also in the form of grappa had to be able to express the particular aromas and the character of the wine it was born from. Since then, the **Noninos** have been working on the single-vine variety, devoting themselves as distillers in particular to the rarest local vines in Friuli, such as Picolit.

The **Nonino** distinguishes itself also for its "public presence": already since 1976 the family has awarded annually the "**Nonino Prize**", initially reserved to winemakers and then opened also to important "personalities of our time ", such as gastronomists, writers, philosophers and artists. And where if not in Italy-could it ever happen in Germany? - A distiller would be able to honor world famous people such as Jorge Amado (1984), Hans Jonas (1993), Claudio Abbado (1999) or Renzo Piano (2011)? **Nonino** Grappa is today a solid reality of the sparkling Italian scenery between gastronomy and glamour. Bulgari, the Roman jeweler, exhibits the bottles of **Nonino** in its shop windows, and the "wizard" of Fendi fashion in his book dedicated to the most striking artisanal works, "The whispered Directory of Craftsmanship", quotes **Nonino** together with the king of Borsalino hats and the prince of Maserati cars. A Made in Italy at the nth power, then, and all this with a pomace grappa...

Yes, but it's a 2.0 grappa! The **Noninos** are a family of entrepreneurs where women have always been holding the reins. Next to Benito, in fact, the company is directed by his wife Giannola, and it is hard to believe that this lively and energetic woman is eighty years old. Maybe grappa keeps young. It was in particular Giannola who made the brand known, sending in the early 80s taste bottles of Grappa Monovitigno Picolit to personalities such as Marcello Mastroianni, Gianni Agnelli or Sean Connery; and even the Pope. A marketing strategy that worked, as Grappa **Nonino** is now a status symbol.

Today, with its 40 employees and an annual production of one million bottles, the company created in 1897 is solidly managed by three charming sisters. Elisabetta, 50 years old, manages administration and staff; Cristina, 55, production; and Antonella, 52, marketing. And with Cristina's twenty-eight year old daughter, Francesca, the next generation already strengthens this women's business club; Francesca is particularly concerned with the bar world.

The tour starts anyway with Cristina in the vineyard, the logical start of each Grappa-Story. The **Noninos** have 40 hectares, cultivated with Moscato, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Merlot and other local vine varieties. "For a real grappa distiller it is a must ", says Cristina showing the red grapes of Merlot, aromatic and sweet to taste, "but it would not be enough. We also buy a lot of pomace, as a tradition. "And in quantities such as it is found for example in the vineyards of Livio Felluga, mentioned at the beginning. From the grape juice, Felluga gets high class wines, and what remains finishes at the **Nonino**.

It is first quality pomace, fresh and clean, and not at all those "scraps" we talk about disdainfully. In the large square of the **Nonino** distilleries the trucks quickly unload the pomace in cassettes, a fragrant mass of squeezed grapes, with a color changing from olive green to ochre yellow, which recalls from afar piled leaves. I try a handful, a tasty taste of raisins. If these are scraps, too bad there aren't more!

Inside the distillery you can feel a pleasant scent of sweet fruit, zibibbe and of course alcohol. "We distil according to the ancient artisanal tradition ", says Cristina, "therefore twice, as you do for whiskey and cognac. In this we distinguish ourselves from industrial production, which distills grappa in a continuous cycle, because it is cheaper. "And indeed copper stills, coated externally in wood, have an elegantly passé look. In them the workers introduce the pomace, always layered on perforated metal plates, 450 kilos per still. Of course to do so we get help from the machines, because the plates are really heavy. Then, in a first phase, the pomace is steam distilled at 30%

vol., before this first production is transferred to three-plate column distillers, also these copper made, where in a second cycle it is passed to 73% vol. Through the portholes of the columns you can see the liquid that seems to boil. "Look, grappa dances!", says Cristina full of enthusiasm.

The finished product immediately goes on the market, or it remains for years to age in wooden barrels, which can be French oak barriques, old Spanish casks, once used to contain sherry, and acacia and cherry casks. Even those who refuse always with detachment a glass of grappa must try Grappa **Nonino** Riserva, aged for five years in casks. It is surprising that after a short rotation of the goblet the typical shades of the pomace are flanked by soft notes of vanilla and caramel, but also fruity hints of apple, pear and cherry. Almost superfluous to say that despite its 43 degrees grappa slips mild and creamy on the palate.

The **Noninos** are not the only grappa distillers that age their products in casks - beside grappa also wine distillates called with the old dialect name, "ÙE", but probably they were the first. Already in 1952 they had experienced this type of aging: A pioneering initiative, for those times almost revolutionary. Today in the cellars there are 2300 wooden casks, and every member of the family has his/her own personal barrel with his/her name: A matter of honor.

An impressive progress for what used to be alcohol for peasants and workers. As the Friulian David Maria Turoldo describes it: "grappa was drunk, and with grappa they used to sprinkle themselves, like a perfume. The grappa burned your hunger and gave you the courage to face every effort. "The **Nonino** family has managed to make it a luxury product-"from Cinderella to a Queen", bottles seem to say coquettishly, the most sought-after of which are accompanied by a cap in Murano Glass. **Nonino** is now an institution, and recently an elegant visitor centre with guest rooms has been completed. The family has also successfully launched a bitter, as important as Aperol, for aperitifs and cocktails in bars. Of course always according to the old traditional recipe. And business is booming.

But the kind sisters Antonella and Cristina are also able to get angry. "It's just unfair," says Antonella, "that the industry can put on the market bad grappa penalizing its own image. Even famous producers just bottle imported products, which they have not distilled. Then they color them with sugar, which is unfortunately not prohibited. Consumers think they have a valuable product. But there is nothing artisanal there. "The **Noninos** instead give the utmost importance to transparency. And maybe quite soon they will want to certify with the QR codes on the bottles the origin of the pomace and the whole production chain. So even skeptics will be persuaded.

But the best guarantee is given by the taste, even better when you get out. At the bar "Lume" in Udine Cristina serves me spectacular cocktails, mixed with Grappa and Amaro **Nonino**. On the tables of the customers all around there are wine, cocktails and bitter aperitifs sparkling and colorful: the people of Friuli know how to live. "The most beautiful thing of grappa", Cristina says laughing, "is that you always drink in company. To toast. Grappa unites people. Cheers! "

Legends:

Pages 104-105

Benito, 84, is the senior company head who still holds the reins

Beatrice, 12, Elisabetta's daughter

Costanza, 12, Elisabetta's daughter

Francesca, 28, introduced Nonino in bars

Gaia, 17, Antonella's daughter

Cristina, 55, is in charge of production

Elisabetta, 50, manages administration

Giannola, 80, is the mother. Also of the brand.

Antonella, 52, takes care of marketing

Sofia, 21, Antonella's daughter

Caterina, 17, Elisabetta's daughter

Pages 106 -107

THE NONINO IS NOW A FEMALE COMPANY

In the bars grappa is now a must, says Francesca Nonino. It combines well with many ingredients.

Page108

Family things. The Nonino sisters control the entire production chain. So we see Antonella (above) between her vineyards of Merlot and Moscato, Cristina (in the center) in the distillery next to the stills, Elisabetta and Antonella in the cellar (bottom left) or Elisabetta at the control of the pomace (bottom right) and the alcoholic content (bottom center).

Page 110

IN THE CELLAR THERE ARE 2300 WOODEN CASKS, AND SOME DISTILLATES REST HERE FOR DECADES

Bottles with grappa aged eight years (upper left). White and red pomace (top right) is always processed separately. In the end it ages for more years in wooden casks (bottom)

December 2018