

Auf da Koas



**Gourmandisen
Landschaften
für Feinspitze**

**Geschmack
der Regionen**

Seiten 4–9

Zeitzeuge

Bewegend: das slowenische
Städtchen Kobarid. Seite 14

Storchenstadt

Bezaubernd: Freistadt und
Weinort Rust am See. Seite 15

Blütezeit

Betörend: Waldviertler Mohn
für Aug' und Gaumen. Seiten 20–21

Landschaften für Feinspitze



Valter Smilović und sein geliebter Arbeitsplatz, der Olivengarten.



Nur pressfrischer Trester kommt in die Brennkolben, danach wird er zu Dünger. Grappa-Power: die Nonino-Frauen. Auch Enkelin Francesca steht schon am Start.



Gaumenreisen.
Begeisterung und
wohltuender Eigensinn
mancher Menschen
prägen den Geschmack
ganzer Regionen.

BARBARA HUTTER

Von Salzburg führt der kürzeste Weg ans Meer mitten durch das Friaul, ein sanftes Land am Südrand der Alpen, mit weiten Ebenen hin bis zur Adria und welligen Hügeln an seinen Rändern. Und ganz außerordentlichen Erzeugnissen. „Grappa war früher hier nur eine Wärmeflasche für die Hosentasche der Bauern“, sagt Antonella Nonino und schmunzelt. Die Noninos haben das verändert. Als Antonellas Eltern Gianola und Benito in den 1960er-Jahren Opas Brennerei übernahmen, war Grappa vom Edelbrand so weit entfernt wie das Leberkäsemmerl vom Michelin-Stern. Rohstoff gab's im Überfluss: Der

beim Keltren des Weins anfallende Trester wurde gebrannt, ein Nebenprodukt, das jeder Winzer selbst verkaufen durfte. So weit das Edikt, das auf Maria Theresia von Österreich zurückgeht und ja auch der Ursprung der österreichischen Heurigenkultur ist.

Aber zurück ins Friaul, zu gut 20.000 Hektar Weingärten. Mittendrin, im Dörfchen Percoto, südlich von Udine, wird der Grappa zum Edelbrand. Benito und Giannola Nonino brennen 1973 als Erste einen reinsortigen Grappa „Monovitigno“ aus der typisch friulanischen Traube Picolit. Es folgen weitere reinsortige, auch aus alten, seltenen Trauben wie Pignolo, Schioppettino oder Ribolla Gialla.

Bis heute verarbeiten die Noninos nur frischen Trester, von der Traubepressung direkt in die Destillerie. Mehrere Destillieranlagen bieten ausreichend Platz dafür. Tresterhaufen, die so wie früher tage- und wochenlang herumliegen? Undenkbar. Während der Lesezeit laufen die Destillierkolben auch in der Nacht, aus rund 420 Kilogramm Trester werden 20 bis 25 Liter Hochprozentiges. Antonella führt ihre Gäste in die große Halle. Mit weit ausholenden Gesten und breitem Lächeln zeigt sie auf die Fermentationstanks, erklärt die Temperaturkontrolle, klettert hoch zu den holzverkleideten Kupferdestillierkolben. „Wir verwenden Kupfer, das gibt einen anderen Geschmack

als Stahl.“ Gelagert wird in Barrique-Fässern, manche davon Sherry-Fässer. Viel Begeisterung, eine Portion Sturheit und Präzision – das haben die Noninos auch ihren drei Töchtern Antonella, Cristina und Elisabetta mitgegeben, die sich mit ihren Destillieranlagen einen kleinen Wettstreit um die beste Qualität liefern. Antonella lacht. „Wir sind immer noch ein Familienbetrieb. Das ist gut, aber kompliziert.“ Der Perfektionismus jedenfalls entfaltet sich am Gaumen. Erstaunliche Frucht- und Blütennoten beim reinsortigen Grappa, runde, leichte Süße beim 1984 entwickelten Traubenbrand „Ùe“ – das Wort für „Traube“ im Friulanischen – und überraschende Aromen bei den neuen Cock-

tails wie „Grappa Sour“ oder „Basil Smash“.

Die Familie der Meisterbrennerinnen hat unzählige Auszeichnungen erhalten, ist laut „Wine Enthusiast“ seit 2019 „Beste Destillerie der Welt“ und wurde als „Botschafter des italienischen Grappa“ geehrt. Seit 1975 vergibt die Familie selbst einen Preis – den Premio Nonino Risit d'Àur, die Goldene Rebe, für die Erhaltung alter Rebsorten im Friaul – eine Vielfalt, die man sich gern tropfenweise auf der Zunge zergehen lässt.

Ein gutes Stichwort, um einen Blick nach Istrien zu werfen. Pendolino, Lecino und Moraiolo, dazu die etwas seltenere Bianchera oder Buža – sie alle werden in den Olivenhainen von Valter



BILD: SNZAKAZ86 - STOCK.ADOBE.COM

Typisch Friaul: Sanft-wellige Rieden, dahinter die Kulisse der Alpen.



BILD: SNIAGRO-MILLOYSAMANTHA - SMILOVIC

Grünes Gold Extra Vergine rinnt aus der Ölpresse von Valter Smilović in Istrien.

Smilović gehegt und gepflegt, nur wenige Autominuten von Buje entfernt. Istrien mit seinem gemäßigten Klima steht mittlerweile an der Spitze der Olivenölregionen, erstklassiges Öl ist heute ein Leitprodukt.

Valter Smilović ist einer der Pioniere auf der kroatischen Halbinsel, und er erinnert sich gut an die Anfänge. An seine Weigerung, in einem Staatsbetrieb Titos zu arbeiten, an seine Lehrzeit in Italien und an seine ersten Ölpressungen 1996. „Damals wurde im ganzen Land mit kochendem Wasser gearbeitet, das Öl war blassgelb, transparent und ohne Geschmack. Es war leer.“ Valter presste die Oliven kalt, ohne Wasser. Sein Öl war dunkelgrün, viel zu bitter für den damaligen Geschmack. Valter grinst ein wenig schief. „Das war ein Kampf, etwa fünf Jahre lang.“ Bis langsam die Wende kam. Seit ein paar Jahren wird in Istrien wieder viel ausgepflanzt, Wein und Olive erobern ihr Territorium zurück. „Früher gab es hier mehr als eine Million Olivenbäume, unter Tito waren es dann nur mehr

300.000. Jetzt sind es wieder über eine Million.“ Valter nickt zufrieden. Oliven brauchen Geduld. „Eine Rebe trägt nach drei Jahren, ein Olivenbaum braucht zehn Jahre für die erste Ernte.“ Dafür sei der Baum aber auch unglaublich widerstandsfähig, eine unsterbliche Pflanze quasi. Alte Olivenbäume, die nach einem Frosteinbruch abfrieren, treiben

„Eine Rebe braucht drei, ein Olivenbaum zehn Jahre für die erste Ernte.“

Valter Smilović, Olivenölproduzent

aus den Wurzeln wieder aus, der neue Baum trägt nach drei Jahren bereits Früchte. Auch sein Eigensinn hat Früchte getragen, auf dem Hof seiner Familie presst Valter heute seine Öle unter dem Namen „Agro-Millo“ nach strengen Richtlinien. Das elegante, delikate Frantoio, wunderbar zu Fisch oder Salat. Ein Blend aus fünf Sorten, kräftiger, aber schön rund. Und das in-

INFORMATION

Die Nonino-Destillate findet man im österreichischen Spirituosenhandel. Doch das Verkosten von Grappa, Amaro und Co. macht (wenn wieder möglich) im neuen „Borgo Nonino“ mehr Spaß. Etwa im Rahmen einer geführten Tour. Und vor allem, da in dem edel ausgebauten Landgut ebenso edle Zimmer und Suiten zum Übernachten bereitstehen.

www.grappanonino.it/de

www.borgononino.it/de

www.turismofvg.it

Die Öle von Agro-Millo verschickt Valter Smilović von Buje aus nach Österreich, seit November auch in der bruchsickeeren Fünf-Liter-Bag-in-Box.

www.agro-millo.hr

www.istra.hr/de

In der Imkerei Kralov Med wird die Welt der Bienen erklärt, Versand von Produkten auf Anfrage. Tipp: „Api-Wellness“ (Relaxen mit Bienenstock-Aerosolen)

<https://kralov-med.si/en>

www.apiturizem.si/en

tensive, pfeffrige und seltenere Bianchera, das für Valter ideal mit Fleisch harmoniert. „Das ist aber mein persönlicher Geschmack“, fügt er vorsichtig hinzu und lächelt. Jedenfalls sei das kein Öl für Einsteiger, eher für jene Gourmets, die sich in der Welt des grünen Golds schon ein wenig auskennen. Im Herbst, wenn die Erntezeit gekommen sei und die Ölmühlen anliefen, finde man seinen Hof wahrscheinlich mit geschlossenen Augen, sagt Valter. „Die Bianchera-Olive und auch die Buža riecht man dann schon aus 100 Metern Entfernung.“ Der wahre Duft einer ganzen Landschaft.

Beim Nachbarn Slowenien geht ohne Duft gar nichts. Denn der weist den Bienen den Weg zu den schönsten Blüten. Imkerei ist eine nationale Leidenschaft, schon Maria Theresia rief den slowenischen Imkermeister Anton Janša an den Wiener Hof. Als Rektor der weltweit ersten modernen Imkerschule revolutionierte er die Kunst der Bienenhaltung. Seinen Spuren folgen Blaž und Danijela Ambrožič schon seit vielen