



Italienische Aperitivo- Momente aus dem Friaul für Genießer

🕒 19. Juli 2021 📁 Kulinarik 📍 Eataly, Friaul, Friaul-Julisch Venetien, Grappa Nonnino, Italien, Jürgen Lijcops, Simone Maions, Veneto

Italien ist wieder bereisbar, warum nicht zur Einstimmung exzellente Aperitivos probieren? Noch konnte ich nicht Barmann Simone Maions Mr. Simon Secret Bar im Friaul-Julisch Venetien testen, obwohl sie zu den «150 Bars you need to visit before you die» aus dem Buch von Jürgen Lijcops gehören.

So mixte ich mir und Freunden selber den vom Meininger Verlag zum Aperitivo des Jahres 2021 gewählten Nonino-Botanical Spritz: 4 cl L´Aperitivo Nonino auf Eiswürfel in´s Glas, mit Spumante Brut Gigante aus den Ribolla Gialla Rebsorten, eine der ältesten Friauls, aufgießen und ein göttlicher Drink war geboren!

Seit 1957 steht das Familienweingut von Adriano Gigante in Colli Orientale auf dem Rocca Bernarda. Das Weingut wird in der 3. Generation von Adriano Gigante und seiner Frau Giuliana

geführt und völlig ohne Spritzmittel bearbeitet. Ein Hauch von exotischen Früchten, Äpfeln und Orangenblüten verfeinern diesen verführerischen Spumante Brut Ribolla Gialla.



Die Familie Nonino beim L'Areritivo Botanica testen, das macht gute Laune!

Die beste Brennerei der Welt, Nonino, gekürt mit dem Wine Enthusiast Wine Star Award, wurde 1897 gegründet. Heute leiten die Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta, in der vierten Generation die weltberühmte, von Preisen überhäufte Destillerie im Friaul. Sie kreierten einen veganen, ausschließlich natürlichen Traubenbrand. Ihre Eltern Benito und Giannola Nonino revolutionieren 1973 die Produktionsweise des ersten reinsortigen Grappas, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillierten.

Dazu kabberten wir an dem rein handwerklich produzierten Fricut-Snack aus Friauler Käsesorten der Firma Pezzetta und das zarte, kaltgeräucherte Regina- Lachforellenfilet aus den natürlichen Gewässern von San Daniele, ein perfekter Hochgenuss!

Anschließend probierten wir den Nonino Sour: 4 cl Grappa Nonino Riserva Antica Cuvée, Eiswürfel, frisch gepresste Zitrone und ein Eiweiß wurden im Shaker kräftig geschüttelt und abgeseiht. Dieser Cocktail eignet sich auch hervorragend als Digestiv. Wir verspeisten dazu den traditionellen Friauler Gubana-Nusskuchen der Pasticceria Vogri.

Mir lief bei dem Gedanken das Wasser im Munde zusammen, Wein- und Genussreisen in Friaul-Julisch Venetien wie Picknicks in den Weinbergen, Konzerte in den Weinkellern oder einen Tag bei der Weinlese zu verbringen, über meine letzte Reise nach Venetien schwärmte ich hier.

Alle Produkte gibt es im Eataly in München, dem KDW in Berlin, Vinotheken und Italienischen Spezialitäten-Geschäften, guten Appetit & zum Wohl!