

Meininger's weinwelt

2

FEBRUAR
MÄRZ
2022
DEUTSCHLAND
€ 7,90

NEU!!!
DIE BESTEN
BURGUNDER AUS
MEININGERS
DEUTSCHER
PINOT-Preis

Franken pur
Je ausgefallener,
desto besser

Nördliche Rhône
Hotspot für
Genusstouristen

Mineralwasser
Von der
Quelle ins Glas



ABSOLUTE SPITZE
Die Top-Seller
des Jahres 2021

GRENZGÄNGER

Johannes Jülg vereint in seinen Burgundern das Beste aus Pfalz und Elsass

inhalt

2022

8 STARTER
Pikante Herausforderung:
Vegetarische Bouillon sucht Begleiter

10 6 SELLS
Must-have-Weine für 2022

11 QUICK-CHECK
Im Gespräch mit Bülent Ceylan

12 WEIN
MUTIGES FRANKEN
Ein Anbaugesetz erfindet sich neu

18 HÖHEN UND TIEFEN
Das bewegte Weinjahr 2021

24 GRAPPA-REVIVAL
Vom Rachenputzer zur
Edelsprituose

30 PFÄLZER ÜBERFLIEGER
Auf Stippvisite im Weingut Jülg

38 WEIN_NEWS
Cooler Fundstücke rund um den Wein

40 WEIN_KOLUMNE
Für Christoph Niklas sind Weine
kein Statussymbol

42 DINE
VON DER QUELLE INS GLAS
Die Geschichte des Mineralwassers



**EINE SOLERA,
CLINT EASTWOOD
UND EIN PAAR TOSCANO-
ZIGARREN**

„Ein gutes Fass“ sagt er zufrieden, „vereint das Beste aus beiden Welten.“ Oder gleich eine ganze Solera. Marcello Lunelli, Sponsor der untrübigen Familie Lunelli, die unter anderem die fantastischen Ferrari-Sekt macht, ist stolzer Besitzer einer solchen Reife-Fässer aus dem, wie kein anderes Sherry immer nur ein Teil entnommen wird. „Deshalb sind im Segnato Grappa aus den 50er Jahren“, sagt er, „ein mathematisch jedenfalls.“ Kleines Grinsen. Die Rechnung kann man sich aber getrost sparen. Der Brand verprügelt die oxidativen Holzaromen, weil Marcello in Andalusien auch gleich ein paar Sherryfässer gekauft hat. Und gute Verbindungen nach Schottland hat er auch. Seine Fässer bekommen er bei Lapsring und Andieg. Single-Malt-Legenden von der Insel Islay. Denen Jod- aromen sind auch nicht abzuwehren. „Am besten mit Zigarre“, Marcello „Toscano-Zigarre.“ Die gibt's wirklich, aus der Toskana und Marcello schwört darauf, dass Clint Eastwood in seinen Italo-Western immer nur die geraucht hat. Jedenfalls kommt man bei den Tropfen ganz ins Gespräch.

**NEUE KARRIERE IM
COCKTAIL**

„Solche Grappas lernt man nicht in der Pizzeria kennen“, bestätigt Alexander Geyer, der mit grappaspende einer der größten Anbieter in Deutschland ist. Kenner sammeln gute Grappas gleich neben dem Bordeaux. Trotzdem hat Grappa ein gewisses Altersungsproblem. Bei jüngeren Kunden tangiert der Brand nicht selten zwischen Mann-jeans und Musli von Dögecke. Mode-„Selling“ für kleines Geld bekommt man heute gute Qualität“, bill Alexander dagegen. „Im Vergleich mit anderen Spirituosen sind Fassgelagerte Grappas besonders günstig.“ „Und genial in Cocktails“, meldet sich Antonella und rattert eine Liste von Bar-Mixer-Namen von New York bis Hong Kong runter, die alle Grappa-Cocktails kreiert haben. Die Aromen passen prima zu Früchten. „Krauter sind auch genial.“ Deshalb macht ihn Nonino gleich selbst, genauso wie den Ingwer-Spirit. Der kommt zum Beispiel in einen „Nonino Ginger“, ein Rezept aus Moskau. Wir mischen ihn brav mit einem fünf Jahre alten Grappa nach, dazu Birnensaft und Prosecco. Schmeckt spritzig, wie ein leichter Cocktail schmecken muss, aber mit einem tiefen Tresterston. „Das ist italienischer Stil, den hat uns die mamma beigebracht.“ Darauf stoßen wir an. I

GRAPPA-COCKTAIL GEFÄLLIG?

Seit Grappa so wiederholt gewonnen ist, hat auch jeder Bräuer sein Lieblingsrezept. Hier sind zwei besonders Prickelnde:

GRAPPA CHINOTTO
Von Marcello Lunelli, Segnato
Chinotto kannte in Italien mal jedes Kind. Jetzt wurde die uralte Bitter-orangen-Brause wiederentdeckt.

FASHION
Antonella Nonino, nach einer Idee von Bartender Simone Nolin, Udine
Klassischer Cocktail, trinkt man vor dem Essen - oder danach:

2 cl Segnato Solera
1 Orange gepresst
12 Tropfen Angostura
8 cl Chinotto (gibt's problemlos bei Amaro, Marken: Lussio, San Felicegino)

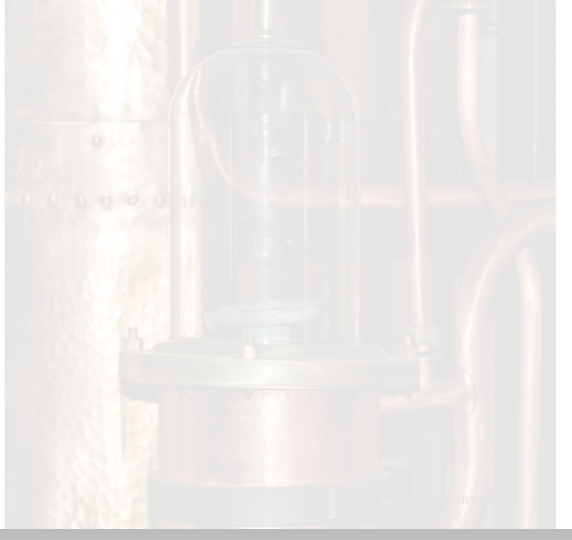
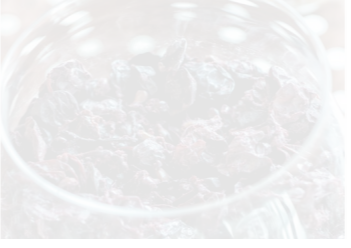
4 cl Grappa Nonino Chardonnay
1,5 cl Amaro Nonino
2 Zuckerwürfel
3 Dash Angostura Bitter
1 Spritzer Orange Bitter Soda

Grappa mit Orangensaft und Angostura auf Eis verrühren, in ein großes Ballonglas mit viel Eis umfüllen, mit Chinotto aufgießen und kurz umrühren. Wer es etwas leichter mag, gibt Mineralwasser und/oder Zitronensaft dazu.

Man gibt Zucker, Angostura, Orange Bitter und etwas Soda in ein Mixglas und rührt, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den barriquegereiften Grappa, Amaro und Eis dazugeben. Umrühren und in ein weites Becherglas auf Eis abschleifen. Wer es dekorativ mag, schmückt das Glas mit einem Schnitt Orangenschale und Cocktailjägerchen.



Family Business: Cristina, Elisabetta und Antonella Nonino gehören zur Grappa-Elite



oben:
So wird's ein guter Grappa-Weing gepresster Trester von guten Trauben ...
rechts:
... der möglichst schnell nach der Ernte destilliert werden sollte

„Summertime!“ Jörg stellt das geistige Glas auf dem Tisch ab, dazu ein kleines Siegergrinsen und lässt den Blick kurz über den weißgrauen Himmel wandern. Wir sitzen vor der Bar Mural, und gegen den Münchner Herbstwind quetschen wir uns ein bisschen an die Hauswand. Gemeint war der Cocktail. „Summertime“ hat Barman Jörg Krause kreiert und dabei an einen Schuss Grappa gedacht. „Reiner Moscato-Grappa. Schmeckt man, oder?“ Ja, schmeckt man. Die Blumen- und Gewürznoten teilen sich geschickt zwischen Erdbeere und dem Limonensaft mit. Clever gemacht.

Grappa im Cocktail, dazu in einer schicken Bar, gleich um die Ecke von der exklusiven Ludwigstraße, das kennt man ja so eigentlich nicht. „Früher trank man dies, weil es im Winter richtig kalt war und das Leben hart“, sagt Alessandro Marzadro. Er muss es wissen. Seine Familie macht Grappa seit Generationen in Nogaredo, einem Dörfchen im Trentin. „In den 40er Jahren gab es da drei Destillieren und ein Telefon.“ Ähnlich sah es in vielen Regionen Norditaliens aus. Noch heute gibt es rund 100 Brennereien in der Gegend. Von da aus trat der Trester seinen Siegeszug an, besser gesagt seinen langen Marsch.

**SPÄTESTENS 24 STUNDEN
NACH DER ERNTE
LÄUFT DIE DESTILLE**

„Die Stiele und Schalen einfacher Weine waren stark gepresst, voller Tannine und bald auch Mikroben“, erklärt Alessandro. Dadurch laufen schon vor dem Brennen gern mehrere unerwünschte Gärprozesse ab. „Wenig gepresster Trester von guten Trauben schnell destillieren“, sagt Alessandro, so macht man einen sauberen Grappa. Denn, wenn Schimmel und Fäulnis einmal da sind, billi nicht mehr.“ Gute Destillieren stehen im Herbst voll unter Strom. „Spätestens 24 Stunden nach der Ernte brennen wir die Weissen. Das gibt klare Aromen.“ Kurz gesagt, gutes Ausgangsmaterial und Hygiene haben aus dem Rachenputzer einen feinen Tropfen gemacht.



Den Kampf um den feinsten Tropfen führt aber jeder Brenner selbst. Gesetzliche Regeln gibt es kaum. „Ein mittelmäßiges Destillat kann man immer noch mit etwas Zucker kaskadieren, und ein bisschen caramello geht dann den Fasszahlen vor“, schimpft Antonella Nonino. „Dann drückt man noch eine Fantasiezahl aufs Etikett und fertig.“ Nonino setzt seit Jahrzehnten Maßstäbe in der Qualität und hängt jeder Flasche ein Heftchen um den Hals, in dem genau steht, was in der Flasche ist.

**„MONOVITIGNO,
DEN HAT DIE MAMMA SO
GEWOLLT“**

Oft ist es Rebsorten-Grappa. Der kam kurz nach den gleichnamigen Weinen auf, als es in Italien plötzlich von Chardonnay, Merlot und Super-Toskanern wimmelte. „Aber solchen Trester musste man erst mal kriegen“, erzählt Antonella. Das habe nämlich ihre mamma höchst selbst angeschoben, indem sie den Winzern ein Vielfaches des normalen Preises für den Trester zahlte. Antonella wedelt vor der Kamera mit einer Flasche Moscato. In der Verkostung stoßen wir auf klaren Trester-Charakter: erdig, weißer Pfeffer, Limonenschale. Darüber liegen ein paar feinvürzige Blumenduftnoten der Rebsorte. Passt gut.

Auch populäre Sorten wie Ribolla Gialla, Friulano und Schioppeto sind bei Nonino im Programm. Heute kaum zu glauben, die lokalen Reben waren einmal von den Sortenlisten gestrichen und ganz vom Verschwinden bedroht. Nonino erkämpfte die staatliche Wiederzulassung fast im Alleingang.

Hochwertige Rote wie Nebbiolo oder Amaro gehören heute zum Feinsten, was man kriegen kann. „Ich probiere immer den Chardonnay“, hält Alessandro Marzadro dagegen. Die Sorte sei nämlich schwer zu beherrschen. „Ist wie in der Pizzeria. Wenn die Margherita nicht schmeckt, taugt der Rest auch nichts.“

**WHISKYFÄSSEN
SIND AM FEINSTEN**

Die besten Grappas werden oft im Fass ausgebaut. „Mein Vater Paolo“, erinnert Chicco Berta, „fieng nach dem Krieg in Mombarsuzzo an“, ein Örtchen im Piemont und Umschlagplatz unter anderem für Marsala, der massenhaft in die USA ging. „Die leeren Fässer haben wir dann mit Grappa gefüllt, der gerade nicht lief“, sagt Chicco. Dann folgt eine der vielen Geschichten von vergessenen Fässern. Und erfunden war der Fassgelagerte Grappa. Chicco nahm jedenfalls den Faden auf, destillierte und probierte mit Branchengroßen wie

Dieter Müller, einem der ersten deutschen Köche mit drei Michelin-Sternen. Heute hat Chicco 1,5 Millionen Liter Grappa eingelagert und plaudert prima aus dem Nebelkästchen. Seine ältesten Tropfen sind locker 30 Jahre alt. Am liebsten steht er im Experimentierkeller zwischen Fässern aus Neweris und Limousin-Eiche, Akazie, Kastanie, Birne und Eiche. „Vor allem Kirsche“, schwärmt er, „hat ein Riesepotenzial.“

Rumfässer aus Guatemala sind leider noch nicht marktfähig. Aber solche cask finishes, wie man sie aus der Scotch Whisky-Szene kennt, sind auch beim Grappa en vogue: Zu haben ist es ziemlich alles. Bourbon oder Barolo, Cidre oder Sauternes. Nicht selten sind die Flavorisierungen ein bisschen süß und plump. Chicco empfiehlt Single-Malt-finishes von berühmten Destillieren wie Mortlach oder Caol Ila. Diese Fässer sind kleine Heiliggräber für die Brennereien. Sie werden fast nie abgegeben. „Wir haben sehr direkte Beziehungen“, sagt Chicco und zieht die dicken Augenbrauen ein kleines bisschen hoch. Ein Schlückchen von seinem „Oltre il Valle“ zeigt eine fein oszillierende Komplexität von Honig, Backpfla, altem Mahagoni und einem Hauch Jod. Elegant und nicht überladen, ein komplexer Mix von Trester und Whisky-Aromen.