

# Meiningers weinwelt

## Alla riscoperta della Grappa

“Summertime!”, esclama Jörg, posando il bicchiere ghiacciato sul tavolo con il sorriso ironico del conoscitore, e scorre lo sguardo nel cielo bianco slavato. Siamo seduti davanti al Bar Mural, addossandoci un po’ al muro per proteggerci dal vento autunnale di Monaco. Sta riferendosi al cocktail. “Summertime” è stato creato proprio da lui, il barman Jörg Krause, che nel farlo ha pensato di aggiungerci uno shot di grappa. “Pura grappa di moscato. Piace, no?” Sì, piace. Le note di fiori e di aromi si distribuiscono elegantemente tra fragole e succo di limetta. Proprio ben pensato.

### Monovitigno, come ha voluto mamma

Spesso la grappa viene prodotta da un unico vitigno, una tendenza arrivata poco dopo che avevano preso piede i vini omonimi, quando l’Italia improvvisamente si trovò piena dei chardonnay, dei merlot e dei rinomati vini toscani. “Ma occorre prima trovarle, queste vinacce”, racconta Antonella. E la prima a spingere in questa direzione è stata proprio sua madre, quando per esse ha cominciato ad offrire ai vignaioli un prezzo varie volte superiore al normale. Antonella danza davanti alla telecamera, con una bottiglia di moscato. E alla degustazione scopriamo l’inconfondibile carattere di quella vinaccia: di terra, pepe bianco, scorza di limetta, e ad aleggiare sopra le fini note fiorate del Moscato. Perfetto.

Anche vitigni più conosciuti - come la Ribolla gialla, Il Friulano e lo Schioppettino - sono presenti nel programma dei Nonino. Oggi non c’è da crederci, ma i vitigni locali un tempo erano stati praticamente cancellati dalla lista dei vini, e rischiavano di scomparire. È quasi da soli che i Nonino sono riusciti a riconquistare il benessere dello Stato.

### Una nuova carriera nei cocktail

“Rispetto ad altri distillati, le grappe invecchiate in botti sono particolarmente convenienti”. “E geniali nei cocktail”, aggiunge Antonella, che snocciola un elenco di bartender che da New York a Hong Kong hanno creato ogni sorta di Grappa-cocktails. Gli aromi della grappa si abbinano poi benissimo alla frutta. “E sono geniali anche le erbe!”. Per questo la Nonino realizza questi prodotti in proprio, come è il caso dello Ginger Spirit, presente per esempio nel “Nonino Ginger”, una ricetta pensata a Mosca, dove il distillato di zenzero viene mixato assieme ad una grappa di 5 anni con aggiunta di succo di pere e Prosecco. Vivace come deve essere un cocktail leggero, ma con una profonda nota di vinacce. “Vero stile italiano, come ci ha insegnato la mamma”.

È il caso di brindare!

## CHE NE DITE DI UN GRAPPA-COCKTAIL?

### FASHION

Di Antonella Nonino, da un’idea del Bartender Simone Maion, Udine

Cocktail classico, da prendere prima del pasto (ma anche dopo...)

4 cl di Grappa Nonino Chardonnay

1,5 cl di Amaro Nonino

2 zollette di zucchero

3 dash di Angostura bitter

1 schizzo di Orange Bitter Soda

Versare nel mixer lo zucchero, l'Angostura, l'Orange Bitter e un po' di soda, mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aggiungere la grappa affinata nella barrique, l'amaro e il ghiaccio e quindi in un altro bicchiere filtrare su ghiaccio nuovo. Quale decorazione si può aggiungere una fettina di arancia e qualche ciliegina da cocktail.

SCHWEIZ SFR 13,60 - ÖSTERREICH € 8,90 - LUXEMBURG € 9,30 - ITALIEN € 10,70

# Meininger's weinwelt

# 2

FEBRUAR  
MÄRZ  
2022  
DEUTSCHLAND  
€ 7,90

Franken pur  
Je ausgefallener,  
desto besser

Nördliche Rhône  
Hotspot für  
Genusstouristen

Mineralwasser  
Von der  
Quelle ins Glas

**NEU!!!**  
DIE BESTEN  
BURGUNDERS  
AUS  
MEININGERS  
DEUTSCHER  
PINOT-Preis



**ABSOLUTE SPITZE**  
Die Top-Seller  
des Jahres 2021

# GRENZGÄNGER

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

# inhalt

# 2

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 Anbaugesicht 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

VOM DER QUELLE INS GLAS  
Die Geschichte des Mineralwassers



12

8

38

18

24

30

38

40

42

## 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 untertägigen Familie Lunelli, die unter anderem die fantastischen Ferrari-Sekt macht, ist stolzer Besitzer einer solchen Reihe Fässer aus dem, wie kein anderes Sherry immer nur ein Teil entnommen wird. „Deshalb sind im Segnato Grappa aus den 50er Jahren“, sagt er, „sehr mathematisch jedenfalls.“ Kleines Grinsen. Die Rechnerei kann man sich aber getrost sparen. Der Brand verstrahlt 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 Lapsang und Anberg. Single-Malt-Legenden von der Insel Islay. Denen Jodaromen sind auch nicht zu übersehen. „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 dem Tropfen gut ins Gespräch.

## NEUE KARRIERE IM COCKTAIL

„Solche Grappa lernt man nicht in der Pizzeria kennen“, bestätigt Alexander Geyer, der mit grappabende einer der größten Anbieter in Deutschland ist. Kenner sammeln gute Grappa gleich neben dem Bordeaux. Trotzdem hat Grappa ein gewisses Altersungsproblem. Bei jüngeren Kunden tangiert der Brand nicht selten zwischen Mannjans und Maultier von Dopecke. Mode-„Sellen“ 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.

## GRAPPA-COCKTAIL GEFÄLLIG?

Selt Grappa ist wiederholt gewonnen ist, hat auch jeder Brenner sein Lieblingsrezept. Hier sind zwei besonders Prickeleinde:

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

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

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.

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

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

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



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

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.

## „NONOVITIGNO, 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 er kämpfte 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, trägt der Rest auch nichts.“

## WHISKYFÄSSER 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 besten 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 Nivèrs und Limousin-Eiche, Akazie, Kastanie, Birne und Eiche. „Vor allem Kirsche“, schwärmt er, „hat ein Riesepotenzial.“

Rumfässer aus Guatemala sind leider noch nicht marktreif. Aber solche cask finishes, wie man sie aus der Scotch Whisky-Szene kennt, sind auch beim Grappa en vogue. Zu haben ist sie ziemlich alles. Bourbon oder Barolo, Cidre oder Sauternes. Nicht selten sind die Flavastierungen 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 Brennerinnen. 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 oscillierende Komplexität von Honig, Backpfla, altem Mahagoni und einem Hauch Jod. Elegant und nicht überladen, ein komplexer Mix von Trester und Whisky-Aromen.

Summertime“ Jörg stellt das geeiste 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 Barmann 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, hilft 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.

