



SPIRITS TROPHY 2022 GRAPPA UN VERO ITALIANO

Un tempo in Italia il distillato di vinacce era l'elisir dei poveri. E per quanto questa bevanda ormai da tempo si sia riscattata diventando un prodotto da alta società, essa rimane sempre - che sia trasparente o ambrata dalla botte - il distillato per eccellenza.

Prima di venir imbottigliata, la grappa viene diluita in acqua distillata fino a raggiungere una gradazione alcolica compresa tra il 40 e il 50 vol.%.

LE MIGLIORI: GRAPPE

In origine la Grappa non era che uno scarto della produzione vinicola. Ma nel frattempo è cresciuta fino a diventare un prodotto di qualità.

In genere la grappa è trasparente e cristallina, ma se viene invecchiata in una botte di legno assume un colore più scuro oltre agli aromi tipici del legno.

La grappa "giovane" invecchia per sei mesi in contenitori di vetro o di acciaio, quella "vecchia" o "invecchiata" per almeno 12 mesi in botti di legno. Se invecchiata per almeno 18 mesi in botti di legno, prende il nome di "Stravecchia" o "Riserva".

PUNTEGGIO

95-100	Classica
93-94	Pregiata
91-92	Eccellente
88-90	Ottima
85-87	Raccomandabile

Punti 99

Primo posto

**Gran Riserva Grappa Cru Monovitigno® Picolit
Aged 10 Years in Barriques Ex Sauternes**

Colore ambrato chiaro, luminoso e intenso. Al naso un'inebriante varietà di aromi, delicatamente tostati: nocciole arrostate, mandorle, un sentore di castagne e perfino una reminiscenza di curry. Si apre al palato con un gioco elegante, ricco di finezze, chiaro e preciso; una generosa ricchezza di aromi e una frazione alcolica ben integrata; un retrogusto caldo, corposo e ben presente; un finale lunghissimo. Una Grappa da meditazione.

50 vol.%, bottiglia da 0,7 l, €€€€€

Nonino - grappanonino.it

SPIRITS TROPHY 2022

LIQUORI

LIQUORE DA PARTY

I liquori sono oggi di moda anche tra i giovani, che incantano con il sapore e talvolta anche con l'esotismo che sanno conferire ai cocktail.

Fanno ormai furore le sempre nuove creazioni nate dai liquori.

I MIGLIORI LIQUORI:

BITTER/AMARO/BITTER APERITIVO

Lo dice già il nome: i "bitter" sono tutti più o meno amari. È una caratteristica che proviene loro dal fatto di venire estratti da piante, e la loro amarezza viene temperata con l'aggiunta di zucchero. Ancora oggi le sostanze che compongono gli amari hanno non di rado anche effetti curativi.

Come però dimostra chiaramente il Falstaff Trophy, numerosi amari hanno soprattutto una finalità edonistica.

Ed è bene che sia così.

PUNTEGGIO

95-100	Classico
93-94	Pregiato
91-92	Eccellente
88-90	Ottimo
85-87	Raccomandabile

Punti 95

Primo posto

Amaro Nonino Quintessentia® Riserva 24 mesi

Colore ambrato, luminoso, consistenza fluida e scorrevole. Chiare note di uva sultanina, rabarbaro, timo, alloro, erbe curative, caffè, vaniglia, cannella e noce di cola. Al palato ritornano nuovamente gli aromi della foglia di alloro e delle spezie. Un liquore morbido, dolce e con un finale fresco e ben equilibrato.

35 vol. %, bottiglia da 0,7 l, €€€

Nonino

grappanonino.it

SPECIAL

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

SONDERAUSGABE SPIRITS

WHISKY
DIE NEUEN
TRENDS

SPIRITS TROPHY
DIE BESTEN AUS
ALLER WELT

COCKTAILS
LEGENDEN
BOOMEN



SPIRITS

GIN, WHISKY, GRAPPA, WODKA, EDELBRÄNDE & CO

PREIS: € 10,50

WWW.FALSTAFF.COM



SPIRITS TROPHY 2022: GRAPPA

ECHTER ITALIENER

Einst war der Tresterbrand ein Arme-Leute-Schnaps aus Italien. Obwohl er sich längst zum High-Society-Produkt gewandelt hat, ist Grappa eine ursprüngliche Spirituose geblieben. Egal, ob kristallklar oder in einem Holzfass gelagert.

Bevor Grappa in Flaschen gefüllt wird, wird er mit entmineralisiertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 bis 50 Volumenprozent Alkohol gebracht.

DIE BESTEN: GRAPPA

Eigentlich ist Grappa ein Abfallprodukt der Weinerzeugung. Doch er hat sich zum Qualitätsprodukt entwickelt. Meist ist Grappa kristallklar. Wird er aber in einem Holzfass gelagert, nimmt er eine dunklere Farbe und holztypische Aromen an. Junger Grappa lagert sechs Monate in Glas- oder Stahlbehältern. Vecchia oder Invecchiata lagert mindestens zwölf Monate in Holzfässern. Bei einer Lagerung von mindestens 18 Monaten in Holzfässern wird er Stravecchia oder Riserva genannt.

LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert



99

1. PLATZ

① Gran Riserva Grappa Cru Monovitigno Picolit Aged 10 Years in barriques Ex Sauternes

Leuchtendes, strahlendes, helles Bernstein. In der Nase toller Aromenfächer, zart getoastet, geröstete Haselnüsse, Mandeln, erinnert an Kastanien, sogar etwas an Curry. Am Gaumen öffnet er sich mit schönem Spiel, finessenreich, klar und präzise, breite Aromenvielfalt, gut integrierter Alkohol, im hinteren Bereich saftig, präsent, warmherzig, mit enormer Länge, zur Meditation. 50 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€€€€ Nonino grappanonino.it

96

2. PLATZ

② Grappa Invecchiata Riserva 22 Anni

Single Cask Selezione Bortolo Nardini Leuchtend bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. Die Nase ist blumig und elegant, mit Noten von Kamille, Tee, Vanille, Zwetschge und kleinen schwarzen Früchten. Am Gaumen strukturiert und dicht, komplex und reichhaltig, der perfekt integrierte Alkohol hinterlässt einen frischen und anhaltenden Geschmack. 45 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€€€€ Distilleria Nardini nardini.it

94

3. PLATZ

③ La 120 Grappa Riserva

Bernsteinfarben mit braunen Reflexen, gute Fließfähigkeit. Die Nase ist sehr intensiv mit deutlichen Noten von Kastanienhonig, Apfel, kandiertem Apfel, Heu und Holz. Am Gaumen komplex, ausgewogen und fein, mit leicht salzigem und anhaltendem Abgang. 41,2 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€€€ Domenis 1898 domenis1898.eu

SPIRITS TROPHY 2022: LIKÖR

PARTY-SPIRITUOSE

Liköre liegen auch bei jungen Leuten im Trend. Zaubern sie doch Geschmack und manchmal auch Exotik in Cocktails. Immer neue Likörkreationen sorgen für Furore.

Ihr Aroma erhalten Liköre durch Früchte, Fruchtsäfte, Kräuter, Gewürze, natürliche und naturidentische Aromen.

DIE BESTEN LIKÖRE: BITTER/AMARO/ APERITIVBITTER

Der Name sagt es bereits, Bitterliköre sind alle mehr oder weniger bitter. Diese Eigenschaft erhalten sie durch die Extraktion von Pflanzen, abgeduldet wird sie durch den Einsatz von Zucker. Die Inhaltsstoffe von Bitterlikören sind noch heute nicht selten auch medizinisch wirksam. Wie die Falstaff Trophy eindeutig zeigt, sind heute aber auch viele Bitterliköre einfach auf Genuss ausgelegt. Gut so!



LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert



95

1. PLATZ

1 Amaro Nonino Quintessentia Riserva 24 mesi

Bernsteinfarben, leuchtend und gut fließend. Klare Noten von Sultaninen, Rhabarber, Thymian, Lorbeer, Heilkräutern, Kaffee, Vanille, Zimt und Kolanuss. Am Gaumen zeigt er erneut die Aromen von Lorbeerblatt und süßen Gewürzen, er ist weich, süß und schließt frisch und gut ausgewogen ab.

35 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€€

Nonino
grappanonino.it



94

2. PLATZ ex aequo

2 Amaro Bomba Carta

Dunkle Bernsteinfarbe mit braunen Reflexen. Das Bukett bietet Noten von Lorbeer, Thymian, Ginster, Lakritze, Honig, Kolanuss und Rhabarber. Am Gaumen voll und breit, bittere Noten wechseln sich mit frischen und balsamischen ab, lang anhaltend.

33 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€€€

Silvio Carta
silviocarta.it



94

2. PLATZ ex aequo

3 Select Aperitivo

Klassische Aperitifbitternoten im Duft, Rhabarber, Bitterorange und wurzelige Bitterkeit. Am Gaumen ist der allererste Eindruck süßlich, dann folgt unmittelbar eine animierende Bitternote.

17,5 Vol.-%, 0,7-l-Flasche, €€

Select Aperitivo
selectaperitivo.com
Kattus-Borco Vertriebs GmbH
kattus.at