

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

IL MEGLIO ARRIVA ALLA FINE

Specialmente nei giorni festivi è lecito sorseggiare qualcosa di buono sia prima che dopo il banchetto.

di Benjamin Herzog

A livello scientifico è accertato: l'alcol non promuove in alcun modo la digestione. Neanche quando ciò che si beve è un concentrato di sostanze amare che avrebbero espressamente lo scopo di aiutarla. Del resto la parola "digestivo" deriva proprio dal concetto latino di "digestio", e sarebbe semmai indicata più per il tè che per gli alcolici. Ammettiamolo: tutte queste considerazioni non sembrano privilegiare molto il nostro criterio di piacere; ma è proprio lì, al piacere, che bisogna ricollegarsi quando si parla degli alcolici che vengono serviti a fine pasto.

Tra i progenitori di numerose bevande e specialità alcoliche descritte quali digestivi domina sovrano il bitter. Ma se la si beve così com'è, questa bevanda si palesa immediatamente in netto contrasto con l'idea di piacere comune a tutti noi. Per fortuna in questi ultimi decenni i bitter hanno fatto molta strada, in particolare gli amari con la A maiuscola, quelli italiani, proposti ormai in svariate versioni classiche, tutte non solo gradevoli ma anche di altissimo livello.

L' "Amaro Nonino Quintessentia Riserva", per fare un esempio, rientra nel top della sua classe, e non a caso al Falstaff Spirits Trophy 2022 ha raggiunto un ragguardevolissimo punteggio di 95. Per produrlo, l'ormai leggendaria azienda familiare Nonino ha adottato una miscela di erbe, aromi, frutti, bacche e radici che fa sapientemente invecchiare mantenendola per oltre 24 mesi in *barriques* di quercia: un omaggio al vecchio Antonio Nonino, che guidava l'azienda due generazioni fa invecchiando gli amari in botti di legno (perché all'epoca l'acciaio era troppo costoso) e ponendo in questo modo le basi per uno dei migliori amari italiani. Oggi per invecchiare l'Amaro Nonino si utilizza una cantina separata, perché nelle altre la famiglia cura la sua notissima grappa (ottima tra l'altro anche lei come digestivo). Questo distillato di vinacce, che solo in Italia e nel Canton Ticino svizzero può portare il nome di Grappa, ha vissuto in questi ultimi anni un vero e proprio salto quantico in termini qualitativi, che gli permette di confrontarsi a pari livello con i grandi liquori del mondo.

Didascalia

La famiglia Nonino rientra tra i migliori distillatori di Grappa in Italia. E da questa conoscenza dell'arte distillatoria è nato ora anche uno dei migliori amari del paese.

LA PAROLA "DIGESTIVO" DERIVA DAL LATINO "DIGESTIO", E FA PENSARE PIÙ AL TÈ CHE AGLI ALCOLICI

IL MEGLIO CHE C'È PER FESTEGGIARE

In tempi di festività, come si diceva, si può ben brindare sia durante che dopo il pasto. Tra le bevande più nobili in quest'ultima fase digestiva rientra a buon diritto il Cognac. Questo distillato

di vino francese è l'ideale per concludere in armonia un grande banchetto. In provenienza dai vigneti circostanti l'omonima cittadina, circa 120 km a nord di Bordeaux, il cognac viene anche prodotto e invecchiato nella stessa regione. È un distillato da bacca bianca per il quale si differenzia tra i *terroir* di provenienza e i tempi di invecchiamento, non però per l'*assemblage*, che vede miscelare assieme vitigni di terreni e annate diverse, per cui di norma si commerciano prodotti finiti di un certo invecchiamento ma senza l'indicazione specifica dell'anno. Per un digestivo da occasioni solenni vale la pena di ricorrere ad un prodotto con denominazione legale perlomeno XO (Extra Old). Altre denominazioni tradizionali sono Napoléon, Hors d'Âge, Extra (o Très) Vieille Réserve. Fino al 1° aprile 2018 il distillato più giovane utilizzato nella miscela di un cognac XO doveva essere invecchiato per un minimo di 6 anni in botti di quercia; nel frattempo gli anni sono diventati almeno 10. Tuttavia gli XO sono però in media spesso assai più vecchi, miscelando distillati di età compresa tra 20 e 40 anni. Ed è in questo arco di tempo che viene a formarsi la complessità unica di queste bevande, e in particolare il loro carattere straordinariamente morbido. Un piacere inarrivabile, che conclude in maniera perfetta il pranzo o la cena, non importa se benefico o meno per la digestione.

Peraltro il cognac come digestivo non si raccomanda soltanto puro. Per fare un esempio, il leggendario liquore francese Grand Marnier, prodotto anch'esso a base di cognac, è diventato in questi ultimi cent'anni esso stesso una bevanda nobile, grazie in particolare alle speciali creazioni Grand Marnier, che selezionano i migliori cognac e sono ben più di un ingrediente per la cucina e per i cocktail. Le specialità più raffinate vengono confezionate in elaborate e costose bottiglie e contengono quantità maggiori di estratto d'arancia, il che le rende meno dolci dell'originale "Cordon Rouge".

Tra i prodotti più esclusivi troviamo la Grande Cuvée Quintessence, al prezzo di circa 3500 FRS in bottiglia da 7/10. Ma anche le più abbordabili Cuvée Louis-Alexandre, chiamata col nome del fondatore, e Cuvée des Centenaire - presentata nel 1927 per i cent'anni di vita dell'azienda - assicurano uno squisito piacere come digestivi.

Didascalìa

Il Cognac rientra tra i digestivi classici. Nasce originariamente nella cittadina omonima, circa 120 km a nord di Bordeaux. Tra i più antichi produttori di questo prezioso distillato va ricordato Courvoisier.

MA PERCHÉ CERCARE LONTANO?

Il bicchiere della staffa classico alle nostre latitudini è tuttavia l'acquavite nobile. I distillati di frutta - prugne, albicocche, pere o ciliegie - sono non solo assai ricercati come digestivo ma anche senza dubbio i liquori più raffinati che ci siano, posto che vengano trattati come si deve. Contrariamente a quanto in genere si crede, i liquori non si conservano infatti a lungo una volta stappata la bottiglia. In particolare i delicati distillati di frutta perdono spesso a contatto con l'aria il loro carattere, la loro purezza e complessità. È difficile azzardare ipotesi su una precisa conservabilità dei prodotti una volta che le bottiglie sono state aperte. Infatti non appena si toglie il tappo e il distillato viene a contatto con l'ossigeno ha inizio il processo di ossidazione; gli aromi svaniscono e col tempo il gusto diventa scipito, anche se a seconda dell'intensità del palato e del tenore alcolico della bevanda ovviamente occorre del tempo. Un buon parametro di giudizio per i distillati consumati al bar è però questo: quanto più vuota è la bottiglia, tanto più rapidamente sarà meglio finirla.

Didascalìa

Le acquaviti locali sono una scelta di eccellenza per chi vuol far finire in gloria una piacevole serata.

Regole precise per la scelta del digestivo invece non ci sono. Semplicemente, va bene quello che

piace. Non sbaglia in fondo chi dopo un pasto impegnativo preferisce al digestivo un cocktail o un bicchiere di spumante. Anzi proprio con i cocktail si aprono spesso nell'*After Dinner* nuove e impreviste prospettive. Accanto ai classici per la tarda serata, come ad esempio un “White Russian” o un “Manhattan”, si possono ipotizzare le creazioni più disparate. Basta che sia buono. Perché come tutti sanno il meglio arriva alla fine.
Dulcis in fundo.

BEST OF DIGESTIFS

95

Amaro Nonino Quintessentia®

Riserva 24 mesi

Nonino, Italia

Colore ambrato, luminoso, consistenza 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.

bindella.ch, FR

falstaff

**EDLE TROPFEN
SCHAUMWEINE
FÜR DIE FESTTAGE**

**ALLES KÄSE
DIE WELTBESTEN
SORTEN**

**SCHNEESPASS
WINTERGENUSS
ABSEITS DER PISTE**



Come together

JETZT ZEIT MIT FAMILIE UND FREUNDEN GENIESSEN

DEZEMBER

inhalt



18

Weihnachten – Zeit zum Innehalten, Zeit für Familie und Freunde, Zeit für Genuss: Die Falstaff-Weinredaktion hat die besten Weiss- und Rotweine aus aller Welt unter 120 Franken für Sie zusammengetragen.

COVER

FOTO: WESTEND61 / GETTY IMAGES



134

Wunder der Backkunst:
Der italienische
Panettone.



90

Wärmende Aromen: Heisse Drinks übernehmen im Winter das Cocktail-Zepher.

WEIN & MEHR

- 16 WEIN-NOTIZEN
Die Chefredaktoren Benjamin Herzog und Dominik Vombach präsentieren das Neueste aus der Weinwelt
- 18 DIE BESTEN 100 WEINE UNTER 120 FRANKEN
Die diesjährigen Wein-Favoriten aus aller Welt, von 25 bis 120 Franken
- 46 IDEEN FÜR WEI(H)NACHTEN
Die besten Tipps und Must-haves für Weinliebhaber
- 56 DAS GROSSE PRICKELN
Gemeinsam mit den Lieben perlende Tropfen zum Jahreswechsel geniessen
- 72 DAS KLEINE PORTWEIN-LEXIKON
Die komplexe Materie vom Port
- 80 WO KÖNIG RIESLING HOF HÄLT
Die Weinberge an den Ufern der Mosel
- 90 HEISSE PROZENTE
Egg Nog, Skin & gebutterter Rum: Heisse Cocktails für die glanzvollen Festtage
- 96 DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS
Der Digestif ist das Gegenstück zum Aperitif: Ein schönes Mahl richtig ausklingen lassen

GOURMET

- 104 GOURMET-NOTIZEN
Die Chefredaktoren Benjamin Herzog und Dominik Vombach mit kulinarischen News

56

Die Jahreszeit der festlichen und prickelnden Schaumweine beginnt.

- 5 HERAUSGEBERBRIEF
- 221 IMPRESSUM
- 234 SAGEN SIE EINMAL ...



DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Der Digestif ist das Gegenstück zum Aperitif – während Spirituosen und Drinks zum Start des Abends hoch im Kurs stehen, hält sich die Begeisterung für einen Verdauungsschnaps bei den meisten Genießern in Grenzen. Doch was gibt es Schöneres, als ein ausgedehntes Mahl mit einer hervorragenden Spirituose ausklingen zu lassen?

TEXT BENJAMIN HERZOG

Gerade an den Festtagen darf es nicht nur zum, sondern auch nach dem Essen erstklassig zu- und hergehen.

Foto: Moment RF / Getty Images



Familie Nonino gehört zu den besten Grappa-Brennern Italiens. Auf Basis ihrer Traubenbrände entsteht auch einer der besten Amaros des Landes.

Der «Amaro Nonino Quintessentia Riserva» etwa gehört zu den Besten seiner Art – ganze 95 Punkte erreichte dieser bei der Falstaff Spirits Trophy 2022. Für die Herstellung verwendet die legendäre Brenner-Familie Nonino einen Aufguss aus Kräutern, Gewürzen, Früchten, Beeren und Wurzeln. Veredelt wird dieser Amaro durch eine über 24 Monate dauernde Reifung in Eichenbarriques. Das Produkt ist eine Hommage an Antonio Nonino, der das Unternehmen vor zwei Generationen leitete. Er begann damit, Amaros in Holzfässern zu lagern, da Stahl damals zu teuer war – und legte so den Grundstein für einen der besten Amaros Italiens. Heute reift der Amaro Nonino in einem eigens dafür vorgesehenen Keller. Familie Nonino ist aber auch für ihren Grappa bekannt, und dieser steht als Digestif ebenfalls hoch im Kurs. Der Tresterbrand, der nicht nur in Italien, sondern auch im Schweizer Tessin als Grappa

Fotos: beige stellt

Wissenschaftlich ist die Sache klar: Alkohol ist der Verdauung in keinem Fall zuträglich. Auch nicht, wenn das betreffende Getränk von Bitterstoffen nur so strotzt, welche eben diese grundsätzlich fördern würden. Der Begriff Digestif stammt vom lateinischen Wort «digestio», was Verdauung bedeutet und insofern nach heutigem Wissensstand eher für Tees als für Spirituosen zutreffend ist. Zugegeben: Besonders genussfördernd sind diese Überlegungen nicht, und genau dort, beim Genuss, muss man bei den Spirituosen, die nach einer Mahlzeit gereicht werden, anknüpfen.

Zu den Urvätern vieler heute als Digestif bezeichneten Spirituosen und Spezialitäten zählt der Magenbitter. Zumindest pur genossen, steht dessen Einverleibung jedoch in krassem Gegensatz zu einem Genuss-

moment, wie man ihn sich wünscht. Doch zum Glück haben sich die Bittergetränke in den vergangenen Jahrzehnten gemacht! Bestes Beispiel dafür sind die italienischen Amaros, die es heute in diversen klassischen und durchaus ansprechenden Versionen, aber auch als High-End-Getränke gibt.

bezeichnet werden kann, hat in den vergangenen Jahren wahre Qualitätssprünge erlebt und spielt immer öfter in einer Liga mit den grossen Spirituosen dieser Welt.

DAS BESTE ZUM FESTE

Gerade an den Festtagen darf es nicht nur zum, sondern auch nach dem Essen erstklassig zu- und hergehen. Zu den edelsten denkbaren Getränken, die als Digestif taugen, gehört zweifelsohne der Cognac. Der französische Weinbrand ist ideal, um einen genussvollen Abend ebenso ausklingen zu lassen. Cognac stammt immer aus den Weinbaugebieten um die gleichnamige Stadt etwa 120 Kilometer nördlich von Bordeaux und wird auch in dieser Region verarbeitet und gereift. Es handelt sich um einen Weinbrand aus weissen Trauben, unterschieden werden einerseits die Terroirs und andererseits die Reifestufen. Die meisten Cognacs sind Assemblagen verschiedener Terroirs und Reifezeiten, Pflicht ist die Assemblage aber nicht. Cognac wird dementsprechend meist in einer Reifestufe und nicht mit spezifischem Jahrgang angeboten. Für einen festlichen Digestif lohnt es sich, mindestens zur Stufe X.O. zu greifen, wobei

DER BEGRIFF DIGESTIF STAMMT VOM LATEINISCHEN WORT «DIGESTIO», ALSO VERDAUUNG – ER PASST INSOERN EHER ZU TEE ALS ZU SPIRITUOSEN.

X.O. für «Extra Old» steht. Andere existierende Bezeichnungen sind Napoléon, Hors d'Âge, Extra oder (Très) Vieille Réserve. Bis zum 1. April 2018 musste das jüngste verwendete Destillat für einen Cognac X.O. mindestens sechs Jahre in Eichenfässern reifen – heute sind es mindestens zehn. Dennoch sind die Cognac X.O. im Schnitt häufig deutlich älter und vereinen Brände, die zwischen 20 und 40 Jahre alt sind. In dieser Zeit erreichen diese Spirituosen ihre einzigartige Komplexität und dabei einen überaus milden Charakter. Grosser Genuss, der ein Mahl perfekt abschliesst,

egal ob es nun der Verdauung zuträglich ist oder nicht.

Cognac ist als Digestif jedoch durchaus nicht nur in Reinform zu empfehlen. Der legendäre französische Likör Grand Marnier etwa, der ebenfalls auf der Basis von Cognac hergestellt wird, mauserte sich in den letzten 100 Jahren selbst zum Edelgetränk. Möglich machen dies spezielle Grand-Marnier-Kreationen, die auf Basis bester Cognacs hergestellt werden und zu viel mehr als einer Koch- und Cocktailzutat taugen. Die hochwertigsten Sorten werden in aufwendig gestalteten Flaschen angeboten, enthalten ausgezeichnete Cognacs und verfügen über einen erhöhten Orangenextrakt-Anteil, was sie weniger süss

>



Hochwertige Grand-Marnier-Cuvées wie Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire oder die Cuvée Quintessence begeistern auch anspruchsvolle Geniesser.



> macht als das Original «Cordon Rouge». Zu den Highlights diesbezüglich gehört sicherlich die Grande Cuvée Quintessence, die mit rund 3500 Franken für 0,7 Liter zu Buche schlägt. Doch auch die leistbaren Exemplare Cuvée Louis-Alexandre, benannt nach dem Firmengründer, sowie die Cuvée du Centenaire – 1927 zum 100-jährigen Firmenjubiläum eingeführt – bereiten als klassische Digestifs grossen Genuss.

WARUM AUCH IN DIE FERNE SCHWEIFEN?
Der klassische Absacker in unseren Breiten ist und bleibt jedoch der Edelbrand. Obstbrände – ob Pflaume, Marille, Birne oder Kirsche – sind als Digestif nicht nur beliebt, sondern gehören ohne Zweifel zu den edelsten Spirituosen, die existieren. Wenn sie sich denn optimal zeigen dürfen! Entgegen der landläufigen Meinung sind Spirituosen in geöffnetem Zustand nämlich nur begrenzt haltbar. Besonders die subtilen Obstbrände verlieren beim Kontakt mit Luft häufig an Ausdruck, Reinheit und Komplexität. Eine genaue Haltbarkeit für geöffnete Spirituosen anzugeben, ist schwierig. Denn sobald eine Flasche geöffnet wird und der Edelbrand mit Sauerstoff in Kontakt kommt, setzt die Oxidation ein. Die Aromen schwinden und das Getränk schmeckt mit der Zeit wässrig. Je nach Intensität und Alkoholgehalt kann das natürlich lange dauern. Eine gute Faustregel für das Management der Spirituosenflaschen



Cognac gehört zu den klassischen Digestifs. Er entsteht im gleichnamigen Städtchen rund 120 Kilometer nördlich von Bordeaux. Courvoisier gehört zu den ältesten Herstellern der Edelspirituose.



Heimische Edelbrände sind hervorragend geeignet, um einen Abend genussvoll ausklingen zu lassen.

in der heimischen Bar ist sicherlich folgende: Je leerer die Flasche, desto schneller sollte sie ganz aufgebraucht werden.
Regeln für die Wahl eines Digestifs hingegen gibt es in diesem Sinne nicht. Richtig ist ganz einfach, was schmeckt! Wer nach einem ausgedehnten Mal lieber einen Cocktail oder ein Glas Schaumwein als eine Spirituose geniesst, liegt in diesem Sinne ebenfalls richtig. Gerade bei Cocktails tun sich im After-Dinner-Bereich oft ungeahnte Genüsse auf. Neben Klassikern für den späteren Abend – wie einem «White Russian» oder einem «Manhattan» – sind hier auch ausgefallene Kreationen durchaus angesagt. Gut muss es einfach sein – denn das Beste kommt bekanntlich immer zum Schluss.

>

Fotos: beigestellt, iStockphoto / Getty Images

BEST OF DIGESTIFS



98

2013 ETTER WILDKIRSCH
Etter Söhne AG, Zug, Schweiz
Für dieses Kirsch-Monument verwendet der Zuger Traditionsbetrieb Etter wilde Kirschen, die in Waldnähe in der Region heranwachsen. Limitiert auf 977 Flaschen. Intensive, expressive Nase mit intensiven Bittermandelnoten, dahinter reife Kirschnoten. Sehr klar. Am Gaumen weich mit aromatisch süsslich wirkender Kirschfrucht, wirkt elegant und ausgewogen. Langer Nachhall.
etter-distillerie.ch, CHF 119,-



96

GRAPPA RISERVA 22 ANNI SINGLE CASK
NARDINI, ITALIEN
Leuchtend bernsteinfarben mit goldfarbenen Reflexen. Die Nase ist blumig und elegant, mit Noten von Kamille, Tee, Vanille, Pflaume und kleinen schwarzen Früchten. Am Gaumen strukturiert und dicht, komplex und reichhaltig, der perfekt integrierte Alkohol hinterlässt einen frischen und anhaltenden Geschmack.
nardini.it, ca. CHF 220,-



95

COURVOISIER XO COGNAC
COURVOISIER, FRANKREICH
Eng hinter den ersten Noten von Dörrzwetschgen und -aprikosen umspielen florale Elemente frisch den Duft. Am Gaumen wirkt die dichte Struktur kompakt, leicht blumige Süsse wird zum Abgang hin von einer spannenden Gewürznote aufgefangen. Langer Nachklang.
courvoisier.com
ca. CHF 150,-



95

AMARO NONINO QUINTESSENTIA RISERVA 24 MESI
NONINO, ITALIEN
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.
bindella.ch, CHF 43,-



94

RÉMY MARTIN XO
Bis zu 350 Eaux-de-vie mit einem Alter von bis zu 37 Jahren werden für diese Assemblage verwendet. Eingelegte Beeren, Rosinen und ein Hauch Zimt tummeln sich in der eng verwobenen Nase. Am Gaumen «rancio», das gereifte Holz ist mit einer saftigen Frucht gepaart. Feingliedrig-würziger Nachhall.
remymartin.com
ca. CHF 180,-



94

LIMONCINO DELL'ISOLA CAFFO, KALABRIEN, ITALIEN
Der Limoncino dell'Isola wird nach einem traditionellen süditalienischen Rezept aus den Schalen der besten frisch gepflückten kalabrischen Zitronen hergestellt. Schöne Frische mit zestrigen Anklängen und angenehm leichter Süsse erfreut die Nase. Am Gaumen gut balanciert, ein Eiswürfel begünstigt die Harmonie im Abgang.
caffo.com
ca. CHF 20,-



92

KÜMMEI-HONIG-LIKÖR
DRAFT BROTHERS, ZÜRICH, SCHWEIZ
Dezent gelbliche Farbe. Intensives, aber nicht überbordendes Kümmelaroma, das von Blütenhonignuancen ergänzt wird. Sehr angenehm. Am Gaumen nur leicht süsslich und überraschend leicht mit Honignoten am Gaumen und Kümmelwürze im Nachhall.
draftbrothers.ch, CHF 45,-



93

FERNET-BRANCA
FRATELLI BRANCA DISTILLERIE LOMBARDEI, ITALIEN
Zu Recht ein Klassiker im Digestif-Bereich. In der Nase kräftig, mit viel minzartiger Ätherik, dahinter liegt dicht verwoben eine Vielzahl an Kräutern. Am Gaumen erst recht mild, dann folgt die mentholische Hauptnote. Sehr trocken und bitter im Abgang. Ein unverkennbarer Klassiker.
fernetbranca.com
ca. CHF 25,-



92

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS-ALEXANDRE
GRAND MARNIER, FRANKREICH
Komposition aus 82 Prozent VSOP-Cognac und 18 Prozent Orangenlikör. Getrocknete Orangenschalen, dazu feinvürziger Cognac, gedörrte Zwetschgen und etwas Kakao. Am Gaumen vielschichtig und tief, erst mit orangiger Süsse, dann mit einer Spur Tabak im Finish.
grandmarnier.com
ca. CHF 55,-