

falstaff / jul 2024

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

**LONG WEEKEND
SCHWEDENS
SÜDLICHE KÜSTE**

**WEINREISE
AUF DEN SPUREN
DES MORILLON**

**APERITIVO
VERBEUGUNG
VOR DEM TAG**



Cooler Norden

ATEMBERAUBENDE LANDSCHAFT & PURISTISCHE KULINARIK

SPANIEN/ITALIEN € 15,50 BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 13,20

DEUTSCHLAND-AUSGABE 05/2024

€ 11,50

WWW.FALSTAFF.COM

ZKZ 19784



4 191943 011508 _05.

APERITIVO TIME!

Leicht, prickelnd, mal erfrischend, mal verführerisch süß, stets unkompliziert und immer wandelbar – all diese Attribute vereinen sich zu dem, was wir heute unter Aperitif-Kultur verstehen. Wir verraten, warum die jahrtausendealte Idee eines flüssigen Appetitanregers bis heute so erfolgreich ist und was 2024 in keinem Glas fehlen darf.

TEXT ALEXANDER THÜRER

Das Aperitivo-Ritual ist tief in der italienischen DNA verankert. Der klassische Aperitif wird zwischen Feierabend und Abendessen eingenommen und sollte den Appetit anregen.



Auch wenn der Aperol Spritz noch immer der Inbegriff des Aperitivo ist, wagen sich Bartender an kreative Neuinterpretationen. Was dabei immer mitschwingt: die soziale und gesellige Funktion der Aperitivo-Kultur.

Die Idee, dem abendlichen Dinner einen appetitfördernden Drink – am besten direkt kombiniert mit einer kleinen Vorspeise – voranzustellen, hat im südeuropäischen Raum eine lange Tradition. Laut diverser Historiker geht ihr Ursprung sogar bis in die Zeit des Römischen Reichs zurück. Wohlhabende Römer sollen schon damals vor ihren oftmals ausschweifenden Gelagen einen sogenannten »Gustatio«, einen Appetithappen, der von einem Becher honiggesüßten Weins begleitet wurde, genossen haben.

Und auch das Wort »Aperitivo« stammt aus dem Lateinischen. »Aperire« bedeutet so viel wie »öffnen« – in diesem Fall also Magen, Abend und Appetit. Eine der frühesten Aperitivo-Legenden der Neuzeit findet sich ebenfalls in Italien und erzählt vom König von Sardinien-Piemont, Vittorio Emanuele II., der Mitte des 19. Jahrhunderts die Angewohnheit hatte, vor dem Abendessen regelmäßig einen Wermut zu trinken. Das kommt der auch heute noch gelebten Grundidee recht nahe, mit einem kleinen Drink Magen und Abend gleichermaßen zu eröffnen, wengleich es bis zum Schritt hin zu einem richtigen Cocktail noch ein paar Jährchen dauerte. Verfolgt man diese Entwicklung aber weiter, so begegnet man



HIGHBALL 130

ZUTATEN
4 cl trockener Wermut
0,75 cl Bergamotte-Likör
0,5 cl Zitronensaft
3 dashes Anisschnaps
Tonic Water

ZUBEREITUNG
Alle Zutaten in ein Highballglas geben, mit Eis und Tonic Water auffüllen und mit Zitronenscheibe und Minzblättern garnieren.

Foto: E+/Getty Images, Shutterstock



PALOMA

ZUTATEN
5 cl Blanco-Tequila
15 cl Grapefruit-Limonade
1 Limettenviertel
1 Prise grobkörniges Salz

ZUBEREITUNG
Glasrand mit Limettenviertel einreiben und mit Salzrand versehen. Das Limettenviertel auspressen und mit dem Saft, einer Prise Salz und Tequila ins Glas geben. Glas mit Eiswürfeln auffüllen und mit Grapefruit-Limonade aufgießen. Kurz umrühren und mit Grapefruit-Zeste garnieren.

Lifestyle, ein charmantes Ritual in Kombination mit geselligem Beisammensein und köstlichen Getränken. Der Kerngedanke der sogenannten »Aperitivo Hour« soll einen Übergang vom regulären Arbeitstag zum Feierabend markieren und diesen auch dementsprechend einleiten. Glaubt man einer aktuellen Studie der Trendexperten von Baum + Whiteman, hat der Aperitivo sogar das Zeug dazu, international die Happy Hour zu verdrängen, die vor allem aus der amerikanischen Barwelt nach Europa schwappte. Eine Vermutung, die nicht ganz abwegig erscheint, denn die gelebte Gemütlichkeit und das traditionell italienische Ambiente, die Aperitivos authentisch transportieren, sind eben irgendwie charmanter als eine auf gesteigerten Abverkauf und Wirkungstrinken ausgerichtete Happy Hour.

Der Treiber der modernen Aperitivo-Welle und zugleich Wegbereiter einer ganzen Drink-Kategorie war lange Zeit Aperol und ein Ende dieser Erfolgsgeschichte ist erst mal nicht in Sicht, denn aktuell arbeitet man an einer Erweiterung der Produktionsanlagen in Novi Ligure, wo in Zukunft weitere 100 Millionen Flaschen Aperol pro Jahr abgefüllt werden sollen – doppelt so viele wie zuvor. Doch Aperol hat nicht nur die eigene Marke groß, sondern auch Bitterkeit in Drinks zur Avantgarde gemacht und der Kategorie der Spritzer generell einen weltweiten Aufschwung ermöglicht. So verwundert es wenig, dass die Spritz-Kultur über die Jahre viele kreative Weiterentwicklungen erlebt hat – sowohl produkt- als auch cocktailseitig. Denn eines ist klar: Werden Wermuts, verstärkte Weine oder Aperi- >

dem bekannten Graf Camillo Negroni, der der Legende nach den berühmten »Negroni«-Cocktail erfand, indem er dem damals auch bei ihm selbst bereits populären »Americano« (Campari, Wermut, Soda) noch Gin hinzufügte und damit aus einem leichten Aperitif einen kräftigen Drink machte.

Seitdem ist die Idee, mit einem wahlweise mal mehr oder weniger alkoholischen Getränk vor dem Dinner den Appetit anzuregen, auch Teil unserer Trinkkultur geworden. Doch die geschmackliche Natur des Aperitifs hat sich über die Jahrzehnte durchaus weiterentwickelt. Heute verbindet man mit ihm zwar immer noch häufig ein Getränk mit Wermut, aber oftmals ist es eher der Spritz, der die Apéro-Szene bestimmt. So sieht auch Stephan Hinz, einer der erfolgreichsten deutschen Barbetreiber der letzten Jahre, in Apéros noch viel Potenzial. »Der Spritz ist mittlerweile ganzjährig beliebt und lässt sich einfach durch saisonale Früchte und Gewürze variieren. Doch aus meiner Sicht sind viele der etablierten Aperitifs zu eindimensional und bringen nicht

genug Charakter mit«, so der Kölner Chef des »Little Link«, der weiß, dass der Apéro nicht erst seit der süßen Hugo-Welle auch andere Facetten haben kann. Alexander Morgenstern, von Falstaff jüngst zu Österreichs innovativstem Bartender 2024 gekürt, sieht die Rolle des Aperitifs heute ebenfalls in einem anderen Licht. »Heutzutage ist der Aperitif eher kein bitteres, kleines Kräutlerlebnis. Zeiten ändern sich und das muss man einfach auch mal akzeptieren. Wenn wir offenlegen würden, wie viel Zucker – der alles andere als appetitanregend ist – in unseren Aperitif-Drinks enthalten ist, müssten wir uns schnell eingestehen, dass diese in der heutigen Zeit oftmals nicht als Magenöffner, sondern als Eisbrecher und Süßigkeit den Nachmittag und Abend begleiten.«

DIE NEUE HAPPY HOUR

Ob sie nun klassisch als Appetitanreger oder als süßer Abendbegleiter genossen werden, eines steht fest: Aperitivos sind weit mehr als nur ein simples Getränk vor dem Abendessen. Der Apéro verkörpert einen

> tif-Liköre beispielsweise mit einem Filler kombiniert, ergeben sie schnell und einfach ein spannendes Getränk, das dank seiner Simplizität auch messentauglich ist. Davon hat in den vergangenen Jahren auch eine Marke profitiert, die vor allem für französisches »Savoir Vivre« steht: Lillet. Auf Basis des vielseitig einsetzbaren Weinaperitifs lassen sich je nach Begleiter, die von diversen Fillern über Säfte bis zu Champagner reichen, fruchtig-beerige bis floral-herbe Drinks kreieren, die den Genießer über die ganze Saison tragen können. Das zeigt,

DER TREIBER DER MODERNEN APERITIVO-WELLE UND WEGBEREITER EINER GANZEN DRINK-KATEGORIE WAR LANGE ZEIT APEROL.

dass sich die DNA eines Spritz oder eines Aperitifs enorm weiterentwickelt hat, denn die aromatische Vielfalt ist mittlerweile durchaus komplex. Heute gibt man beispielsweise nicht mehr einfach nur Zitrone oder Orange in den Drink, sondern man arbeitet mit Bergamotte, Yuzu oder Pomelo. Besonders letztere Frucht könnte auf den Apéro-Terrassen landauf, landab zukünftig eine größere Rolle spielen, denn der »Pomelo Spritz« (eine fruchtig-florale Abwandlung eines Aperol Spritz) gehört international zu den Trendgetränken des Sommers.

DER APERITIF LEBT VOM TWIST
Er basiert im Original auf dem bitter-floralen Aperitif »Pomello«, der die gleichnamige Frucht und Holunderblüten enthält, und wird mit Prosecco und Soda gemixt. Da dieser spezielle Likör aber noch schwer zu bekommen ist, kann man ihn auch durch einen Grapefruitlikör ersetzen und gegebenenfalls noch einen Spritzer Holunderblüten-sirup hinzugeben. Unverändert bleibt bei diesem Drink – wie bei den meisten Aperitifs – jedoch der Ansatz, die Süße gewisser Zutaten zu konterkarieren oder hinter einer



POMELO SPRITZ

ZUTATEN
12,5 cl Grapefruit- oder Pomelo-Likör
11 cl Prosecco
1 Schuss Soda
1 Pomelo- oder Grapefruitpalte
Etwas Minze

ZUBEREITUNG
Ein großes Wein- oder Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen, den Likör darübergießen, mit Prosecco auffüllen und mit einem Schuss Sodawasser ergänzen. Den Drink abschließend mit Grapefruitscheiben und Minzeblättern garnieren.

Bitternote zu verstecken. Daher erfreuen sich aktuell auch im Filler-Bereich lebendige Zitrus- und vor allem herbe Grapefruitnoten besonderer Beliebtheit.

Die Süße-Bittere-Komponente kommt damit immer öfter nicht mehr von der Spirituose, sondern vom Filler, was wiederum Liquids die Aperitif-Tür öffnet, die man hier traditionell eher nicht verortet hätte. So zum Beispiel nordische Aquavite, die nicht nur klassisch zu Seafood passen, sondern auch in Aperitifs auftrumpfen können. Ein ungereifter Aquavit in Kombination mit Tonic oder Ginger Beer kann ein echtes Aha-Erlebnis werden, denn mit ihren typischen Fenchel- und Kümmel-aromen wissen sie durchaus zu erfrischen. Ein anderes Beispiel ist Bourbon. Jim Beam beispielsweise erschließt das Aperitivo-

Segment gerade mit dem vergleichsweise weichen Jim Beam Sunshine Blend, der zu Grapefruit-Limonade passt – und twistet so nicht nur den Spritz, sondern auch gleich noch einen anderen Drink des Sommers: die Paloma! Dieser wunderbar fruchtig-herbe, erfrischende Longdrink auf Basis von Grapefruitlimonade und Tequila spielt mit den gleichen Elementen wie der berühmte »Margarita« und vereint Agavenbrand mit Zucker und Zitrusnoten, ist aber wesentlich schneller und einfacher zuzubereiten. Zusammen mit der mittlerweile großen Auswahl an Grapefruit-Fillern könnte die Paloma nicht nur ein echter Aperitivo-Hit werden, sondern ganz nebenbei dem Tequila die Tür zu einem neuen Hype öffnen. Aber das ist wieder eine andere Geschichte. >

Foto: Shutterstock

BEST OF APERITIVOS



95

PILLA SELECT BITTER APERITIF
Ein herb-fruchtiges Duftbild mit Kirsche, erdigen Würzelnoten und blumigen Obertönen. Am Gaumen eng verwoben mit herb-süßen Anklängen, die an Pinien und Waldfrüher erinnern. Gegen Ende hin wartet ein langer, intensiver, anhaltender Nachklang. spirituosen-waif.de
ca. € 17,-



95

APERITIVO COCCHI AMERICANO
Sehr eng verwobene Wermutnase mit Holunderblüte, Enzianwurzeln, getrockneten Kräutern und Orangenzesten. Am Gaumen nicht und geschmeidig mit guter Balance. Die knackige Würze kommt im frischen Abgang hervor. Langer Nachklang. weisshaus.de, ca. € 24,-



94

REISETBAUER X MARKOWITSCH JOJO
Blumig mit Rosenblüten, dazu Grapefruit- und Orangenblüte in der Nase. Am Gaumen Anklänge von aromatischem Wein, dem folgen getrocknete Kräuter mit floralen Noten im Abgang. Das Mundgefühl ist nicht viskos, erdliche Struktur mit würzigen Akzenten im Nachklang. weisshaus.de, ca. € 10,-



94

NONINO L'APERITIVO BOTANICAL DRINK
Reichhaltige Nase mit frischen Grundtendenzen, die mit Zitruschalen behaftet sind. Eindrücke von Grünte und Grapefruit sind ebenfalls dabei. Am Gaumen komplex mit blütigen Anklängen, in der Mitte sind kräftiger werdende Bitterstoffe aktiv. Weicher, feinerherber Abgang. bremer-weinkolleg.de
ca. € 23,-



93

ALFRED DRY
In der Nase bestimmt eine kräftige Kräutermischung die Anwesenheit, die viel Selbster enthält. Darüber finden sich dezente Steinbocknoten. Am Gaumen gesellt sich eine leichte Fruchtsüße im Antrunk hinzu, die kräftigeren Akzente werden erst zum Finish hin deutlicher. Athertischer Abgang mit gutem Wermuteinsatz. vinisud.de, ca. € 24,-



93

LA CASCARÀ APERITIF
Cranberries, Himbeeren und Grapefruit kommen im Duft wunderbar zur Geltung. Am Gaumen spürt man die herbe Gärung, die wohl von der Kaffeeseife herührt, eine lebendige Fruchtigkeit puffert den Bitterstoff jedoch gekonnt ab. Freut sich auf einen Cocktailpartner. green-cup-coffee.de
ca. € 26,-



92

CANONITA
Zum Baumrütteln im Glas zuckige Orangennoten auf die Noten von Pfirsich begleitet. Mit etwas Luft nimmt das Bukett einen Hauch von Orangenmarzipan an. Am Gaumen angenehm fruchtig, die Orange wird von einer feinen Süße und herben Kräutern getragen. Im Nachhall herb und zitrusrechtlich zugleich. Perfekte Basis für Spritz. berlinbottle.de, ca. € 14,-



91

ANNA FAMOSA APERITIVO
In der Nase heben Noten von Orangenschalen florale Rosentblätter, Holunder und Veilchen sowie Früchten und eingetragener Hölzer das Bukett. Am Gaumen herrschen weinge Noten vor, bevor erhalt Rose und süßliche Gewürze das Ruder übernehmen. Der Nachklang ist gefällig, süß und leicht würzig. spirituosen-express.de
ca. € 23,-



90

LAVA BELLE APERITIF
Die Nase holt, was die Farbe verspricht, und zeigt kräftige, ausgewogene Lavendelnote die von lebendig-floralen Aspekten begleitet werden. Am Gaumen zündet süß im Antrunk, bevor die leicht herben Noten von Pinien und Zitruszesten nachher das Ruder übernehmen. Gute Basis für vietnamesische Drinks. beverage-shop.de, ca. € 26,-

Foto: beigeblatt

APERITIF TIME!

Light, sparkling, sometimes refreshing, sometimes seductively sweet, however simple but always changeable: attributes that come together in what we today understand as the Aperitif Culture. Today we tell you how this ancient idea of a drink to stimulate the appetite continues to be successful today. And what ingredients cannot be missing in this year of grace 2024.

by Alexander Thürer

Caption

The ritual of the aperitif is deeply rooted in the DNA of Italians. The classic aperitif should be enjoyed between the end of work and dinner, and its purpose is to stimulate the appetite.

Caption

Even if the Aperol Spritz continues to represent the reference parameter for every aperitif, many bartenders today dare to try new and creative interpretations. However, the lowest common denominator always remains the social and aggregative function of this culture.

In southern Europe the tradition of preceding dinner with a convivial toast - if possible accompanied by a small appetizer - dates back to ancient times. According to various historians, its origins should even be sought in the times of the Roman Empire: before their often overflowing banquets, wealthier citizens enjoyed a *gustatio*, a snack accompanied by a cup of wine sweetened with honey.

After all, the word aperitif comes from the Latin *aperire*, that is, to open (in this case the stomach, the evening and the appetite). And one of the most recent legends on the subject, also Italian, narrates that towards the middle of the 19th century the last King of Sardinia and first King of Italy, Vittorio Emanuele II, regularly drank his vermouth before dinner: an idea that consolidates the still widespread concept of opening the evening with a small drink (even if a few years still had to pass before moving on to actual cocktails).

Following further the traces of this development we come across the well-known character of Count Camillo Negroni who, according to what is said, was the inventor of the cocktail bearing the same name, adding to the already popular "Americano" (Campari, vermouth and soda) that gin that would turn a light aperitif into a fuller-bodied drink.

Caption

HIGHBALL 130

Ingredients

4 cl. of dry vermouth
0.75 cl. of bergamot liqueur
0.5 cl. of lemon juice
3 dashes of aniseed grappa
Tonic water

Preparation

Pour all the ingredients into a Highball glass, fill with ice and tonic water and garnish with a slice of lemon and some mint leaves.

Since that moment, the idea of stimulating the appetite before dinner with a more or less alcoholic drink became consolidated in our drinking culture. However, the "taste" propensity of the aperitif continued to develop in the following decades, and today, although its image is often linked to that of vermouth, it is the spritz that dominates the aperitif scene. This is how Stephan Hinz, one of the most popular German bartenders, sees it and still sees a huge demand potential for aperitifs in the market.

"Spritz is now sought after at any time of the year, and can easily be modified with seasonal fruit and flavorings. But in my opinion, many of the now consolidated aperitifs are too one-dimensional, and don't have enough character", says the manager of the "Little Link" in Cologne, who knows very well that an aperitif can also have other faces, even after the wave of "Hugo." And Alexander Morgenstern, recently promoted by Falstaff as "Most Innovative Austrian Bar-Tender of 2024", also sees the role of the aperitif in a different light. "Today the aperitif is no longer that brief escape into the world of bitter herbs. Times change, and we have to accept it. If we explained how much sugar - which is anything but an appetite stimulant - is contained in our drinks before dinner, we would also have to recognize that these often do not open the stomach at all, but rather accompany our navigation in a sea of sweetened ice.

THE NEW HAPPY HOUR

Whether it is a classic *hors d'oeuvre* or a sweet companion for the evening, one thing is clear: the aperitif is not limited to being a simple drink before dinner, but rather signals a lifestyle, a fascinating ritual lived together with other people, enjoying tasty drinks. The so-called *aperitif hour* marks the metric break between work and evening relaxation, which concludes the first and begins inaugurating the second. According to a study by trend experts Bauman & Whiteman, the aperitif actually has all the potential needed to cloud the *happy hour* that was imported into Europe especially from bars overseas on an international level: a hypothesis that is not entirely far-fetched, if we consider that the atmosphere of shared experience and the genuinely Italian setting generated by the aperitif ritual are in some ways more attractive than a *happy hour* that essentially aims at greater sales and more consumption.

The driving force behind the current success of the new aperitifs and at the same time the precursor of an entire category of drinks, has long been Aperol, whose success cannot even remotely be seen to be waning, given that work is being done on expanding the plants in Novi Ligure, where in the future it is expected to produce another 100 million bottles per year, i.e. double the current production. But Aperol hasn't just made the brand great, it has also pioneered the presence of bitters in drinks, giving impetus to Spritz worldwide. It is therefore no surprise that over the years the Spritz culture has experienced several creative innovations, both at product and cocktail level. Because one thing is certain: by combining a vermouth, a fortified wine or an aperitif liqueur with, for example, a filler, you quickly and easily obtain an interesting drink, which due to its simplicity is also suitable for production in large quantities: a perspective which in recent years has also been adopted by a brand that has now become synonymous with *Savoir vivre* in France, namely Lillet. That is, starting from versatile wine-based aperitifs and mixing them with different fillers - from juices to champagne - drinks of various flavors have been created, from fruity to herbaceous, appreciated in every season by connoisseurs.

APEROL HAS LONG BEEN THE DRIVING FORCE BEHIND THE CURRENT SUCCESS OF NEW APERITIFS AND AT THE SAME TIME THE PRECURSOR OF AN ENTIRE CATEGORY OF DRINKS

All this tells us how the DNA of a spritz or an aperitif has developed enormously in the meantime, as the multiplicity of its aromas has become extremely complex in the meantime. Today, for

example, we don't just add lemon or orange to the drink, but we also add bergamot or yuzu or pomelo. The latter in particular could play a new role almost everywhere, given that *Pomelo Spritz* (a fruity-floral version of Aperol Spritz) is now among the trendy drinks of the summer.

Caption
POMELO SPRITZ

Ingredients

12.5 cl. of grapefruit or pomelo liqueur
11 cl. of Prosecco
1 splash of soda
1 slice of pomelo or grapefruit
A little mint

Preparation

Fill a large cocktail wine glass with ice cubes, pour the liqueur along with the Prosecco and top with a splash of soda. Finally decorate with a few slices of grapefruit and mint leaves.

THE APERITIF LIVES ON TWIST

The “Pomelo Spritz” was originally born from the floral bitter “pomello”, obtained from the fruit of the same name enriched with elderflowers and mixed with Prosecco and soda. However, since it is a difficult product to acquire, it is possible to replace it with grapefruit liqueur and eventually add elderflower syrup. However, common in this drink is the tendency to contrast the sweetness of certain ingredients with a bitter note. For this reason, in the filler sector today, notes of fresh citrus fruit and in particular grapefruit are eagerly sought after.

The bitter-sweet component therefore often no longer comes from the alcoholic base, but from the filler, which thus opens the doors of the aperitif to ingredients not identified in tradition, such as Nordic *akvavits*, no longer linked only to seafood dishes but now conceivable even in the world of aperitifs. An unseasoned *akvavit* together with tonic and ginger beer can become a real experience, capable of refreshing with its typical aromas of fennel and cumin.

Another example is Bourbon. The Jim Beam, for example, opens up to the world of aperitifs with the (relatively) soft Jim Beam Sunshine Blend, which pairs well with grapefruit lemonade and can be twisted not only in a Spritz but also in another trendy summer drink, the *Paloma*, a wonderfully fresh and fruity long drink based on grapefruit lemonade and tequila, which plays with the same elements as the famous *Margarita* and combines the agave distillate with sugar and citrus notes but it is much easier and quicker to prepare. Thanks to the large variety of grapefruit-based fillers currently available, the Paloma could now not only become a real hit in the world of aperitifs, but also pave the way for a new successful drink.

But that's another story.

THE BEST OF APERITIFS

94

NONINO L'APERITIVO

BOTANICALDRINK

Rich nose, with fresh citrus notes. Noticeable hints of green tea and grapefruit, complex on the palate, with floral reminiscences. Strong bitter presences in the intermediate phase, which dissolve into a soft and slightly herbaceous finish.

vinello.at