

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Italiens Geist aus der Flasche

Längst ist sie vom Bauernschnaps zum Edelbrand gereift - die Grappa (oder auch der Grappa, der Duden erlaubt beides) oder auf gut Deutsch: der Tresterschnaps à la Italiana. Die Grappa gilt heute als ein Symbol italienischer Handwerkskunst und Vielfalt.

[...] Die Beziehung zum Wein und zur Weinproduktion ist dabei innig: Rebsortengrappas - wie bereits in den 1970er Jahren vom Pionier Nonino im Friaul erfunden -

SEITENSPRUNG GRAPPA



Nonino, Pavia di Udine
Grappa Riserva in barriques e piccole botti da Prosecco
| 2026 bis 2038

Ein Klassiker aus dem Hause Nonino, dem Prosecco bzw. seiner Hauptrebsorte Glera gewidmet, ruht 25 Monate in Barriques, um sich abzurunden. Helltes Goldgelb; betörend frisch-fruchtiges Bouquet, dezentes Aroma nach Zitrusfrüchten und Heu, untermauert von Vanille und Kakaonoten; am Gaumen überaus geschmeidig und perfekt abgestimmt mit dem Alkohol, langer eleganter Nachhall. Zu reifem Käse, Gänseleber oder Zartbitterschokolade.

36,90 Euro | weisshaus.de



Lo spirito italiano in bottiglia

Da tempo ormai la grappa (o in tedesco anche il grappa, il Duden ammette entrambe le forme) è passata dall'essere un distillato contadino a un'acquavite pregiata, ovvero, detto in parole semplici: è uno schnaps di vinacce all'italiana. Oggi la grappa è considerata un simbolo dell'arte artigianale italiana e della sua varietà di prodotti.

[...] Il legame con il vino e la produzione vinicola è molto stretto: ne sono prova le grappe Monovitigno®, inventate già negli anni '70 dal pioniere Nonino in Friuli.

Nonino, Pavia di Udine

Grappa Riserva in barriques e piccole botti da Prosecco

Dal 2026 al 2038

Un classico di casa Nonino, dedicato al Prosecco e al suo vitigno principale, il Glera. Una grappa invecchiata per 25 mesi in barriques per completare la sua maturazione. Colore oro chiaro; bouquet seducente, fresco e fruttato, delicato aroma di agrumi e fieno, accompagnato da note di vaniglia e cacao; al palato estremamente morbida e perfettamente in sintonia con la gradazione alcolica, finale persistente ed elegante. Da abbinare a formaggi stagionati, foie gras o cioccolato fondente.

36,90 Euro | weisshaus.de