

la c r a p p a n t i n a

Die Weinzeitung der cantina del mulino / Le journal de la cantina del mulino



Editorial

Hier ist sie, die zweite Ausgabe der cantina-Zeitung – und mit ihr die erste Änderung: ein thematisches Dossier. Ein Spezial-Dossier, das Ihnen und uns die Möglichkeit gibt, sich mit einem spezifischen Thema eingehender zu beschäftigen. Verschiedene Aspekte entdecken und zu einem Gesamtbild zusammenfügen: eine noch unbekannte Weinregion, ein Domaine, eine(n) WinzerIn, eine Traubensorte oder was uns am Herzen liegt.

Zur Einweihung dieses Dossiers beginnen wir mit dem Dessert, besser gesagt mit dem Digestif, *la grappa*. Wir beleuchten verschiedene Aspekte wie Geschichte, Produktion und einige Ideen zur Degustation. Ausserdem stellen wir Ihnen die Familie Rovero vor, die sich durch ein Jahrhundert Erfahrung in der Grappaherstellung und durch ein gewisses *Savoir-faire* auszeichnet.

Ob Sie schon Grappa-Liebhaber sind oder ob es dieses Wässerchen noch zu entdecken gilt, wir wünschen Ihnen in jedem Fall eine gute Lektüre.

sk

2. 2001

Editorial	1
Degustation	2
Le restaurant de l'Épée	3
Dossier Grappa: La Grappa	4–7
Dossier Grappa: Azienda agricola Fratelli Rovero	8–9
Dossier Grappa: Artischockenrisotto	10
Willkommen in der Vielfalt	11
Anniversaire-Geburtstag/Agenda	12

Editorial

Voilà la deuxième édition du journal de la cantina del mulino et déjà une première modification d'importance. Afin de vous apporter encore plus de plaisir et de satisfaction à la lecture, nous vous proposerons dès à présent, cotoyant les rubriques traditionnelles, un dossier spécial dans lequel nous partirons à la découverte, au gré des saisons et des désirs, d'un domaine fameux ou d'un vigneron particulier, d'une région peu connue ou d'une appellation originale, d'un cépage remarquable ou d'un coup de coeur du moment. A travers ces déambulations dans les vignes et dans les caves, nous essayerons également vous transmettre cette culture du vin et tout un mode de vie qui s'articule autour d'elle.

Pour inaugurer cette nouvelle formule, nous avons choisi de commencer par le dessert, ou plutôt par le digestif puisque nous présentons dans ce numéro notre enquête sur le phénomène *grappa*, son histoire et son évolution, ses procédés de fabrication, la manière de la déguster. Pour terminer, nous ferons le portrait rapide de la famille Rovero qui, dans ce domaine, fait preuve d'un grand savoir-faire et d'une expérience presque centenaire.

Que vous soyez déjà amateur de cette eau-de-vie ou que la grappa fasse encore partir des plaisirs de la vie à découvrir, nous vous souhaitons une bonne lecture et surtout une excellente santé.

op

Soyez les bienvenus

Comme chaque année vous pouvez déguster dans une ambiance détendue une trentaine de vins français, italiens, espagnols, autrichiens et suisses.

Herzlich willkommen

Wie jedes Jahr präsentieren wir Ihnen einen Querschnitt durch unser Weinsortiment. Aus Frankreich, Italien, Spanien, Österreich und der Schweiz können Sie über 30 Weine degustieren.

*Bern-Breitenrain
Restaurant Bellevue
Militärstr. 42*

2. November 17–20 h

3. November 17–20 h

2

*Fribourg/Freiburg
Brasserie de l'Epée,
planche sup. 39*

8 novembre 16–20 h

9 novembre 16–20 h

Si vous en avez envie, vous pouvez prolonger la soirée par un dîner à la Brasserie de l'Epée. Laissez-vous séduire par la cuisine de Maximilien Teufel et par les vins de notre assortiment. Réservation vivement conseillée! (Tél. 026 322 34 07)

Anschliessend können Sie den Abend gemütlich bei einem Nachtessen in der Brasserie de l'Epée mit Weinen aus unserem Sortiment ausklingen lassen. Frühzeitige Reservation wärmstens empfohlen! (Tel. 026 322 34 07).



**Grande dégustation
Grosse Sortiments-Degustation**

La brasserie de l'Épée

3



De retour d'une petite ballade à la chapelle de la Lorette ou au terme d'une excursion au travers de la Vieille Ville de Fribourg, le voyageur harassé mais satisfait arrive aux abords de la Planche Supérieure. D'un vaste regard, il embrasse toute la place – aujourd'hui malheureusement envahie de véhicules à moteur – avant d'apercevoir, émergeant d'une rangée de façades, une terrasse surmontée d'une enseigne prolongée d'une épée fermement tenue par une main: le restaurant de l'Épée. C'est là qu'il décide d'aller se désaltérer et, si le coeur lui en dit, d'aller froter ses papilles aux joies de la cuisine de maître Teufel. S'il est attentif, il entendra peut-être le cliquetis des armes de ces soldats qui déjà deux siècles plus tôt avaient pris la brasserie de l'Épée comme lieu de réunion et de détente.

Dès les premiers pas sous l'entrée voûtée, le visiteur curieux sent qu'il pénètre dans un lieu où se mêlent la tradition et la modernité. Aux murs de chacune des salles de cette antique bâtisse, fraîchement rénovée, se trouvent suspendus de nombreux tableaux d'artistes de Fribourg ou d'ailleurs, preuve incontestable du soutien que, depuis la reprise du restaurant en 1993, Maximilien Teufel et son équipe apporte à la promotion et au développement de la culture. Dans ce cadre enchanteur, la culture ne passe pas uniquement par les yeux mais avant tout, et c'est bien là l'essentiel, par le palais. Depuis la réouverture du restaurant de l'Épée, Maximilien Teufel, jeune homme dynamique et entreprenant, a mis en pratique une nouvelle conception de la restauration qui propose toute une gamme de plats, allant de la simple salade au menu «sympa», en

respectant toujours, selon les propres dires du maître d'oeuvre, «le meilleur rapport qualité-prix». Cela se traduit dans les assiettes par des mets conçus et réalisés avec le plus grand soin, d'une haute qualité et d'une grande finesse, le tout servi dans une ambiance détendue «de brasserie», sans affectation ni prétention d'aucune, n'en déplaise à Gault-Millau et consorts.

Que ce soit au visiteur virtuel qui découvre le restaurant de l'Épée par ces lignes ou à l'habitué qui déjà il y a plusieurs années a découvert cet espace de convivialité et de bonne humeur, il ne saurait y avoir de meilleur conseil que de se mettre en route et d'aller expérimenter par soi-même ces plaisirs culinaires à la Planche-Supérieure. Et pourquoi pas le 8 et 9 novembre 2001 lors de la dégustation de la cantina del mulino?

op



Du schnaps du pauvre à l'eau de vie de haute noblesse

Le succès de la grappa est jeune, mais ce schnaps prend ses racines dans un lointain passé. Un doute subsiste cependant quant à ses origines exactes: sont-ce les Burgondes qui, au Ve siècle, ont amené dans le Frioul cette technique de distillation ou les Arabes qui, au IXe siècle ont introduit cet art en Europe par le biais de la Sicile? Quoi qu'il en soit, d'anciens documents attestent déjà la présence de la grappa au Moyen-Age, comme par exemple ce testament de 1451 dans lequel le testateur lègue à ses héritiers une cave composée entre autres d'*aquavitem*, nommée également *grape*. A cette époque, de nombreux commerces proposent cette eau-de-vie qu'ils exportent dans l'Europe entière et pour laquelle ils doivent déjà payer des taxes douanières. C'étaient avant tout les paysans des vallées d'Italie du Nord (Frioul, Vénétie, Tyrol du Sud, Trentin, Lombardie du Nord et Piémont) qui distillaient le marc, le tout affiné par plus de 600 ans de pratique. La grappa était considérée comme «le schnaps du pauvre», car les riches gens se faisaient payer leur dîme en vin et aux paysans ne restaient que les restes de raisins déjà pressés.

La grappa – Die Grappa –

Vom Bauernschnaps zur Edelspirituose

Die Erfolgsgeschichte der Grappa ist jung, die Wurzeln dieses Schnapses aber reichen weit in die Vergangenheit zurück. Umstritten ist zwar, ob die Burgunder im 5. Jahrhundert die Destillationstechnik ins Friaul gebracht haben, oder ob die Araber im 9. Jahrhundert über Sizilien diese Kunst nach Europa brachten. Jedenfalls gibt es viele alte Dokumente, die die Grappa erwähnen, so zum Beispiel ein Testament aus dem Jahre 1451, worin der Erblasser seinen Nachkommen unter anderem einen Keller mit «aquavitem», im selben Dokument auch «grape» genannt, vermachte. Zu dieser Zeit betrieb man bereits regen Handel mit Grappa, führte sie in verschiedene Länder Europas aus und erhob schon Zölle für Wein und Destillate. Allerdings erst in den siebziger Jahren unseres Jahrhunderts setzte der Siegeszug der Grappa – unter ganz neuen Voraussetzungen – ein. Vorher brannten Bauern – vor allem aus den norditalienischen Alpentälern (Friaul, Veneto, Südtirol, Trentino, nördliche Lombardei und Piemont) – Trester, verfeinerten über fast 600 Jahre ihr Handwerk. Die Grappa galt als «Armeleuteschnaps», weil sich die reichen Herren ihren Zehnten in Wein bezahlen liessen und den Bauern nur die ausgepressten Trauben übrigblieben, Resteverwertung.

C'est pourtant seulement dans les années 70 du XXe siècle que la grappa acquiert ses véritables lettres de noblesse. A travers les siècles, une cuisine élaborée s'est développée en Italie, une *cucina*, qui a favorisé de nouvelles tendances culinaires dans toute l'Europe. Parallèlement, la culture viticole italienne a pris un essor inattendu avec les crus internationaux et le *vino da tavola* de Toscane, qui ont apporté un souffle nouveau et d'antiques traditions dans les vignobles et dans les caves. C'est pourquoi la découverte et le développement d'une grappa de qualité n'est qu'une suite logique de cette nouvelle culture culinaire et viticole. Des distillations de qualité, du marc issu de cépages nobles, de nouvelles méthodes d'aménagement des caves et une (trop) moderne esthétique d'emballage avec un choix de plus de cent bouteilles différentes: autant de signes qui balisent la métamorphose de ce «schnaps du pauvre» en «eau de vie de haute noblesse».

Production Herstellung

Inzwischen hatte sich in Italien eine hochstehende Küche entwickelt, eine *cucina*, die in ganz Europa kulinarische Trends setzte. Parallel dazu nahm die italienische Weinkultur mit den internationalen Sorten und den *vino da tavola* der Toskana einen ungeahnten Aufschwung, brachten frischen Wind und alte Traditionen in Rebberg und Keller. Sie setzten auf Qualität und brachten immer mehr Spitzengewächse hervor. In diesem Umfeld war die Entdeckung, aber auch Entwicklung zu einer Edelspirituose nur eine logische Folge der neuen Ess- und Trinkkultur. Qualitätsbrände, rebsortenreine Trester, neue Ausbaumethoden und eine (zu) moderne Verpackungsästhetik mit Hunderten von verschiedenen Flaschen sind Zeichen des Aufstieges der Grappa vom Bauernschnaps zur Edelspirituose.

Lo spirito del graso

La grappa est le pendant italien du *Tresterbrand* allemand et du marc français, avec toutefois son caractère particulier. Le nom même de *grappa* est protégé, puisque seul le marc distillé en Italie peut porter ce nom connu dans l'Europe entière. Avec une exception toutefois: le marc distillé au Tessin peut également se nommer *grappa*. Le marc se compose des peaux, des pépins et des tiges de raisins qui restent après le pressurage de la vendange. Entièrement, en partie ou non fermenté, il participe directement (ou respectivement pour les raisins blancs après fermentation) à la réussite de la distillation. Si des raisins entiers ou d'autres fruits sont distillés, le résultat ne sera plus nommé *grappa* mais par exemple *aquavite di mele* (eau-de-vie de pommes). On peut également distiller du vin, que les Italiens nomment *brandy*, les allemands *Brandwein*, et qui n'a, lui non plus, rien à voir avec la grappa mais plutôt avec le cognac. Habituellement, pour la production de grappa, plusieurs types de marcs sont mélangés afin que les différents arômes se concentrent encore pendant la distillation,

lo spirito del graso

Grappa ist die italienische Schwester des deutschen Tresterbrandes und des französischen Marc, mit ganz eigenem Charakter. Auch der Name ist geschützt, nur ein in Italien gebrannter Trester darf sich Grappa nennen, und ist in ganz Europa anerkannt. Keine Regel ohne Ausnahme, auch Tessiner dürfen Ihre Tresterbrände mit Grappa bezeichnen. Trester ist ein Abfallprodukt der Weinbereitung und besteht aus ausgepressten Schalen, Kernen und manchmal auch Stielen. Unvergoren, halb- oder ganz vergoren gelangen sie direkt (resp. bei weissen Trauben nach der Gärung) zur Destillation. Werden ganze Trauben oder auch andere Früchte destilliert, so wird dieser Brand *aquavite di ...* zum Beispiel *di mele* (Apfelschnaps) genannt und nicht etwa Grappa. Und zu guter letzt kann man auch Wein destillieren, die Italiener nennen das Brandy, auf deutsch Brandwein, welcher wiederum nichts mit Grappa, dafür umso mehr mit Cognac zu tun. Normalerweise werden für die Grappaherstellung verschiedene Rebsortentrester gemischt.





G r a p p a

d'où l'importance de l'assemblage. Si la distillation se fait à partir d'un seul cépage, on nommera alors la grappa «monovitigno». Au final, prête à la vente, une grappa aura une teneur en alcool d'au moins 38 % mais qui ne dépassera pourtant pas les 60 % et une teneur en sucre qui n'excédera pas les 20 grammes au litre. Il est pourtant difficile pour l'acheteur potentiel de faire son choix sur le marché de la grappa, puisque la loi italienne permet à tout un chacun d'indiquer sur ses étiquettes les mentions «distillatore» ou «produttore», sans autre précision d'origine ou de qualité.

Pour obtenir une bonne grappa, le critère déterminant est le respect de la règle d'or des trois M: *la materia prima*, *la macchina* e *la mano*, en français, la matière première, la machine (l'alambic) et la main du distillateur.

La materia prima

De même que pour le vin, la grappa trouve ses racines dans le vignoble. Le caractère et les arômes de celle-ci dépendent donc avant tout des choix du vigneron: le type de cépage, la situation de la vigne, la taille, le moment de la vendange et la vinification sont des facteurs qui influencent le goût. Certains cépages, en raison de leur tendance aromatique plus grande, se prêtent mieux à la production de grappa, comme par exemple le riesling, le muller-thurgau, le gewurztraminer et le moscato. Le moment de la vendange et le climat jouent un rôle particulièrement important. Plus le vignoble est ensoleillé, plus l'acidité des raisins disparaît rapidement, ce qui est un critère déterminant pour la qualité. C'est pour cette raison que la grappa a connu avant tout le succès dans les régions arides du Nord de l'Italie. On en trouve également dans le Sud (en Sicile, en Ombrie ou en Toscane), où le vigneron peut lui-même influencer la qualité de son produit en fonction du moment où il vendange. Actuellement, il est possible d'obtenir, dès le début du processus, un marc plus aromatique et plus humide et éventuellement déjà exempt des tiges (qui rendent le marc plus amer), ce qui constitue déjà une matière première favorable à une production de qualité.

La macchina

Il est déterminant que le marc soit distillé le plus rapidement possible. Les raisins ont déjà fermenté et pour obtenir un haut degré d'alcool, ils doivent encore être distillés. Le principe de la distillation est simple: un liquide avec une certaine teneur d'alcool est chauffé, la vapeur qui s'en échappe est récupérée, refroidie et condensée en un nouveau liquide. Pour cela, le distillateur a besoin d'un alambic qui se compose d'une cucurbitte (une chaudière), le plus souvent en cuivre, laquelle est remplie de marc (auquel on ajoute un peu d'eau) que l'on chauffe, et d'un serpent (un tuyau) à travers lequel la vapeur d'alcool s'échappe, se

Unterschiedliche Trauben haben verschiedene Aromen und Eigenschaften, die sich in einem Destillat noch konzentrieren, daher ist die «Assemblage» ziemlich wichtig. Wird reinsortig gebrannt, nennt sich das «monovitigno», eine verkaufsfertige Grappa hat mind. 38 % Vol. und höchstens 60 % Alkoholgehalt und darf maximal 20 Gramm Zucker pro Liter enthalten.

Schwierig für die KäuferInnen feiner Grappe von kleinen ProduzentInnen ist, dass das italienische Gesetz sowohl den ProduzentInnen wie auch den AbfüllerInnen erlaubt auf die Etiketle «distillatore» oder «produttore» zu schreiben. KonsumentInnen wissen somit nicht, ob jemand Grappa nur abfüllt oder auch selber herstellt.

Entscheidend für eine Qualitätsgrappa ist die goldene Regel der drei M: *la materia prima*, *la macchina* e *la mano*, zu deutsch das Ausgangsmaterial, der Brennapparat und die Hand des Brenners.

La materia prima

Wie auch beim Wein wurzelt die Grappa im Weinberg. Aromafülle, Güte und Eigenart werden von den Entscheidungen des Winzers geprägt: Reben, Lage, Rebschnitt, Lesezeitpunkt und Vinifizierung sind Faktoren, die den Geschmack mitbestimmen. Damit wird die Grappa-Produktion stark vom Weinbau bestimmt. Als Ausgangsmaterial eignen sich einige Rebsorten besser, weil sie aromareicher sind: z.B. Riesling, Müller-Thurgau, Gewürztraminer und Moscato. Der Lesezeitpunkt und das Klima spielen eine wesentliche Rolle für die Grappaqualität. Je

sonnenintensiver und wärmer eine Weingegend, desto schneller baut sich die Säure in den Trauben ab, welche für die Grappaqualität (und die Wein-) entscheidend ist. Unter anderem begann daher der Siegeszug der Grappa auch in den rauhen Weingegenden Norditaliens (siehe oben), wo kühle Nächte eine kräftige Säure ergeben. Natürlich gibt es auch Spitzengrappas aus dem Süden (Sizilien, Umbrien oder Toscana), kann doch der Winzer den Lesezeitpunkt, die Lage, die Traubensorte usw. bestimmen, und damit auch geeigneteres Ausgangsmaterial für eine Grappa. Vor dem eigentlichen Brennen bestimmen noch die Vinifizierung und die Lagerung des Tresters dessen Qualität. Die heutige Qualitätsweinproduktion ergibt oft feuchteren, aromatischeren Rohstoff, der weniger ausgepresst wurde, evtl. gar schon von den Stielen befreit war (die oft Bitterstoffe abgeben), und bildet somit eine gute Basis für die Grappa-Produktion.

La macchina

Entscheidend ist, dass der Rohstoff so frisch oder schnell wie möglich gebrannt wird. Die Trauben haben die Gärung schon vollzogen und müssen jetzt, um hochprozentigen Alkohol zu gewinnen, destilliert werden. Das Prinzip der Destillation ist einfach: Eine alkoholhaltige Flüssigkeit wird erhitzt, die entstehenden Dämpfe werden aufgefangen, gekühlt und zu einer neuen Flüssigkeit kondensiert. Dazu braucht der Brenner einen Destillierkolben, auch *alambic* genannt. Der besteht aus einem Kessel, oft aus Kupfer, in den der Trester mit wenig Wasser eingefüllt und erhitzt wird und einem «Rohr», durch das die Alkoholdämpfe entweichen, sich abkühlen und kondensieren können. Durch mehrfach aufeinanderfolgende Destillation wird der Brand zusätzlich gereinigt und es werden mehr Aromastoffe und Alkohol gewonnen (siehe Foto des *alambic* von Rovero).

Heute wird zwischen der diskontinuierlichen und der kontinuierlichen Brennmethod unterschieden. Erstere ist die traditionelle Methode, die

refroidit et se condense. Après plusieurs distillations successives, le marc est épuré. De cette manière, les arômes et l'alcool se trouvent considérablement augmentés.

De nos jours, deux méthodes distinctes sont employées: la méthode discontinue et la méthode continue. La première est la méthode traditionnelle (p.e. Rovero) qui découle de nombreuses petites distillations successives après chacune desquelles l'alambic est vidé, nettoyé et à nouveau rempli. La distillation dure plus longtemps, mais la grappa est ainsi dès le départ débarrassée de toutes les substances négatives qui encombrant encore le marc. Pour cela, une cucurbitte à paroi double remplie d'eau est utilisée pour empêcher le marc de brûler. Ainsi, l'indication «destillata a bagnomaria» sur l'étiquette est un gage de qualité.

Cette méthode un tant soit peu coûteuse a pour conséquence la recherche d'un procédé plus économique et amène les grandes entreprises à utiliser une technique de distillation continue et des alambics à vapeur. Selon cette méthode, le marc, avec de la vapeur chauffée, est introduit, à l'aide d'un dispositif de dosage, dans la cucurbitte de préchauffage puis dans la cucurbitte de distillation, de laquelle les restes de marc inutilisables sont automatiquement expulsés.

E la mano

Les différentes matières ne s'évaporent pas toutes à la même vitesse. Au début et à la fin de la distillation, ce sont avant tout des substances nocives et malodorantes, tel le méthanol, qui s'échappent. C'est seulement au coeur de la distillation que les éléments les plus fins et les plus aromatiques sont libérés. C'est ce coeur que le «grappaioli» es-

von vielen kleinen Destillateuren verwendet wird, weil damit bessere Grappe entstehen (so auch von Rovero). Nach jedem Brenndurchlauf muss der *alambic* geleert, gereinigt und neu aufgefüllt werden. Die Brenndauer ist relativ lang, der Grappaioli kann aber «das Herz» ziemlich sorgfältig von den negativen Substanzen befreien. Dabei werden oft doppelwandige mit Wasser gefüllte Kessel verwendet, die ein Anbrennen des Rohstoffes verhindern. Das sogenannte «Destillata a bagnomaria» auf dem Etikett einer Flasche ist somit durchaus ein Qualitätsmerkmal.

Diese aufwändige Brennmethode bewirkte eine intensive Suche nach einem ökonomischeren Verfahren und führte zur kontinuierlichen Brenntechnik und zum Dampfdestillierkessel, die heute vor allem von grösseren Betrieben benutzt werden. Dabei wird der Treber mit Hilfe einer Dosiervorrichtung in die Vorwärmkammer und dann in die eigentliche Destillierkammer gefüllt, dort mit Dampf erhitzt und der ausgelegte Trester wird automatisch ausgestossen.

e la mano

Die verschiedenen Stoffe verdampfen unterschiedlich schnell. Zu Beginn und am Ende des Brennens – im Vorlauf und im Nachlauf – entweichen vor allem unangenehme oder gar giftige Substanzen wie Methanol oder Fuselstoffe wie Amyöl. Nur in der Mitte der Destillation werden die reinsten und aromatischsten Stoffe freigesetzt. Daher versucht der Grappaioli nur dieses Herz des Brandes für die Grappa aufzufangen. Dies erkennt er mit der Nase, resp. über die Brenndauer und die Temperatur, und je besser es ihm gelingt den Vor- und Nachlauf vom Herz zu trennen, desto feiner und reiner ist das Ergebnis, und darin besteht die Kunst des Brennens.

Zur vollen Entfaltung ihres Aromas brauchen Grappe ähnlich wie Obst-

saie de saisir, en fonction de la durée et de la température de la distillation. Et mieux il réussit à séparer le coeur de ces scories antérieures et postérieures, meilleur sera le résultat, ce qui n'est pas une mince affaire.

Pour parvenir au plein épanouissement de ses arômes, les grappa, ainsi que les eaux-de-vie de fruit, ont besoin d'un temps d'entreposage relativement court, de six mois à une année environ. Après une année en fût et une année en cuve sous vide, elles peuvent enfin obtenir les dénominations «invecchiata» ou «riserva».

En général, après distillation, une grappa est toujours claire.

L'entreposage en fût de bois modifie sa couleur dans des teintes brun-jaune et transforme également sensiblement son goût. Certains producteurs ajoutent également du caramel à l'ensemble afin d'accentuer la couleur brune sans devoir toutefois prolonger l'entreposage en fût. Mais cela bien sûr au grand dam des consommateurs.

Pour finir, comment doit-on déguster une grappa? Comme digestif, en *caffè corretto* ou en verre au coin du feu? Il n'est en ce domaine aucune règle, si ce n'est celle du goût de chacun. Seul conseil: pour apprécier au mieux les arômes et le caractère d'une grappa, ne la servez jamais glacée – elle en perdrait toutes ses caractéristiques – mais au contraire à une température de 10° à 16°. Il est temps maintenant d'interrompre l'exposé théorique pour faire place, enfin, au plaisir de la dégustation et des sens: avec un verre de grappa, bien sûr!

op



brände eine relativ kurze Lagerzeit von einem halben bis zu zirka einem Jahr. Nach einem halben Jahr im Fass und einem weiteren halben Jahr in luftdichtabgeschlossenen Behältern dürfen sie *invecchiata* oder *riserva* genannt werden.

Im übrigen ist eine Grappa immer klar, jedenfalls nach dem Brand. Werden sie im Holzfass gelagert, erhalten sie die braungelbe Farbe von deren Röstung und auch eine geschmackliche Änderung. Findige Bäuerlein fügen manchmal auch Caramel hinzu, was Farbe gibt und keine längere Lagerung bedingt, aber natürlich die KundInnen täuscht.

Grappa als Verdauungshilfe, im *caffè corretto* oder ein Glas zum Verschönern eines gemütlichen Leseabends? Wie soll die Grappa genossen werden, darüber scheiden sich die Geister. Comunque, wie auch immer, sollte die Grappa nicht eiskalt serviert werden, verstecken sich doch dahinter profumo und Aromen und ... allzu leicht eine schlechte Qualität.

Die unten genannten Lesetipps erzählen viel Wissenswertes über diesen Edelbrand und führen auch in die Kunst des «Grappageniessens» ein. Zudem finden Sie auf Seite 10 ein Rezept mit Grappa.

Diese Bücher dienen mir neben meiner Arbeit in der Distilleria Rovero als Grundlage für diesen Text.

- Alberto Zaccone, *La grappa*, GamberoRosso Editione, 1996
- Axel und Bibiana Behrendt, *Grappa*, Heyne-Verlag München, 1994
- Pudenz, Pecher&Böckmann, *Grappa Kultur und Lebensart*, Hädecke-Verlag Weil der Stadt, 1999. Daraus stammt auch das Rezept des Risottos.

pr

Ganz in der Nähe der Provinzhauptstadt Asti, gut abgeschirmt von einem Hügel, liegt die Azienda agricola der Fratelli Rovero im Val donata. Seit Generationen von der Familie betrieben, führen heute die vier Geschwister Claudio, Michelino, Franco und Rosanna ein Weingut, eine Destilliererei und ein bekanntes Restaurant mit piemontesischen Spezialitäten. Falls es im italienischen Norden überhaupt noch so etwas wie eine traditionelle «famiglia» gibt, sind die Roveros dazu zu zählen. Die vier Familien wohnen im Umkreis von ein paar Kilometern im Val Donata, im Zentrum liegt ein kleiner «Dorfplatz» mit Kapelle, Elternhaus und Destilliererei, und sie bilden eine sich gut ergänzende Arbeitsgemeinschaft. Stark verwurzelt mit ihrem Boden, gönnen sie sich jedes Jahr nur ein paar Tage Ferien, verrichten viele Arbeiten gemeinsam und halten doch genügend Distanz zu einander.



Azienda agricola

Das Weingut

Das Weingut besteht aus zirka 15 Hektaren Reben, vor allem Barbera und Grignolino, wenig Brachetto, Riesling italo und Trebbiano, aber auch modernere Sorten wie Pinot nero oder Sauvignon bianco. Vor zwei Jahren wurden Nebbiolo und Merlot angepflanzt. Bekannt sind die typisch piemontesischen Weine Barbera d'Asti Vigneto Gustin und der Rouvè, Grignolino, Riesling italo und Brachetto. Im Verlaufe der letzten 30 Jahre wurden alle Reben ersetzt oder neu angepflanzt und den Erfordernissen einer modernen Landwirtschaft angepasst. Dies sieht man an den Rebzeilen im Hang (Platz für mechanische Bearbeitung), aber noch mehr im Keller, wo sehr viel in moderne Technik (temperaturkontrollierte Gärtanks, Inoxstahl, pneumatische Presse, Barriques, usw.) investiert wurde. Die Tradition weitergeführt haben Roveros vor allem in zwei Bereichen: Qualität und biologische Anbauweise. Claudio Rovero sagt dazu: «Obwohl dies mehr Aufwand und höhere Kosten mit sich bringt, bebauen wir das Land so aus Respekt vor der Natur für die Gesundheit derer, die hier arbeiten, und zum Wohle derjenigen, die unsere Produkte genießen.»

Agriturismo

Ospitalità, die Gastfreundschaft ist eine typische Eigenschaft der astigiani und kann wohl kaum besser als im hauseigenen Restaurant zur traditionellen Küche von Rosanna und zu den Weinen der Fratellis er-

fahren werden. Grignolino und salumi, agnelotti und Sauvignon barricato, brasato und Rouvè, Brachetto und Haselnusstörtchen oder gar die Panna cotta von Rosanna, welch ein Gedicht. Das Qualitätsstreben dieser Azienda agricola wird einem mit jedem Schluck und Biss deutlicher und findet einen würdigen Abschluss bei einer Grappa.

die Destilliererei oder die grappa

«La grappa» beendet nicht nur ein üppiges piemontesisches Mahl, sie bildet auch den Schluss einer Weinproduktionskette, indem sie als ausgelaugter Trester wieder auf die Felder gelangt (Düngung). Die Destilliererei wurde um 1880 gegründet, vom Grossvater im Jahre 1920 nach gescheitertem Versuch in Amerika Fuss zu fassen (Prohibition) ausgebaut. Vom nonno haben Claudio und Franco die Verpflichtung zur Qualität übernommen: eine sorgfältige Auswahl der Trester (vom eigenen Weingut und von einigen renommierten, piemontesischen Weinbauern), sofortiges Verarbeiten der «vinnacia fresca», das schonende, langsame Brennen im Wasserbad mit zwei kleinen, diskontinuierlichen Brennkesseln und die Reifung im Stahltank oder Holzfass zur Verfeinerung der Brände. Dass sich diese Anstrengungen lohnen, sieht man an den vielen internationalen Auszeichnungen, können Sie aber auch bei uns überprüfen, zum Beispiel an folgenden zwei Arten von Grappas:

Grappa di Nebbiolo «Riserva», 51% Vol., gewonnen aus den Trestern von Nebbiolo Trauben der Betriebe Elio Grasso und Vietti, mindestens 2 Jahre Lagerung in Eichenfässern, strohgelbe Farbe, reiches, intensives Aroma, trocken und in perfekter Harmonie mit dem alkoholischen Grad, langanhaltender Abgang.

Grappa di Moscato, 45% Vol. gewonnen aus den Trestern der Moscato d'Asti Trauben der Weinberge «caudrina» von Dogliotti Redento, 1 Jahr gelagert im Stahltank, kristallklar mit intensivem Bouquet der Muskattellertraube, leicht süß, elegant und geschmeidig.

Dans le val Donata, aux environs de la capitale de province Asti, à l'abri d'une colline, se trouve l'*azienda agricola* des *fratelli* Rovero. Gérée par la famille depuis des générations, elle est aujourd'hui dirigée par les quatre frères et soeur Claudio, Michelino, Franco et Rosanna. Ils possèdent un domaine, une distillerie et un célèbre restaurant où l'on peut déguster de délicieuses spécialités piémontaises. Si, en Italie du Nord, il existe encore ce que l'on pourrait nommer une *famiglia* typique, alors cette description convient parfaitement aux Rovero. Les quatre familles vivent dans un rayon d'une dizaine de kilomètres au centre duquel se trouve une petite «place de village», avec une chapelle, la maison des parents et la distillerie. Ensemble, ils forment une communauté de travail complémentaire et efficace. Très enracinés dans leur terroir, ils ne s'accordent chaque année que quelques jours de vacances, ils entreprennent régulièrement des travaux communs mais savent toutefois garder la distance nécessaire les uns par rapport aux autres.

Fratelli Rovero

Le domaine

Le domaine se compose d'environ 15 hectares de vignes, réparties avant tout en barbera et en grignolino, puis, dans une moindre mesure, en brachetto, en riesling italico et en trebbiano, mais également en cépages plus modernes comme le pinot nero et le cabernet sauvignon. Depuis deux ans, des cépages de nebbiolo et de merlot ont également été plantés. Au cours des trente dernières années, tous les ceps ont été remplacés ou replantés selon les critères d'une agriculture moderne. Cette exigence de modernité est visible dans l'organisation des vignes selon les pentes et les lignes de ceps (afin de faciliter le travail des engins mécaniques) mais plus encore dans la cave où les Rovero ont beaucoup investi dans les techniques les plus pointues et les plus modernes (cuve de fermentation avec contrôle de température, cuves inox-acier, presses pneumatiques, barriques, etc.). Ceci ne signifie pourtant pas que cette modernité ait effacé toute trace de la tradition. Celle-ci se traduit dans deux domaines: la qualité et la production biologique. Voici ce qu'en dit Claudio Rovero: «Bien que cela soit plus coûteux, tant du point de vue du temps que de l'argent investi, nous travaillons toujours la campagne dans le respect de la nature, en tenant compte du bien-être et de la santé de ceux qui travaillent ici et surtout de ceux qui, en fin de compte, apprécient nos produits.»

Agriturismo

Ospitalità: l'hospitalité est une qualité typique de l'*astignani* et ne peut guère mieux être éprouvée que dans le restaurant familial dans lequel le voyageur peut apprécier à la fois la cuisine traditionnelle et savoureuse de Rosanna et les vins des *fratellis*. Goûtez, avant d'aller les déguster par vous-mêmes, les sonorités poétiques des délices qui vous seront servis: salumi accompagné d'un grignolino, agnelotti et sauvignon barricato, brasato et Rouvè, tourte aux noisettes et brachetto, panna cotta, le tout préparé par les bons soins de Rosanna.



La distillerie ou la grappa

La chaîne de production ne s'interrompt pas au moment de la dégustation d'une petite grappa. Non, la boucle est définitivement bouclée lorsque le reste de marc distillé retourne au vignoble ou dans le champ sous forme d'engrais. La distillerie fut fondée en 1880, puis le grand-père l'a agrandie en 1920, après un essai infructueux de s'implanter aux États-Unis (en raison de la campagne de prohibition qui sévissait à cette époque). Claudio et Franco ont pris le relais de «Nonno» et perpétué cette tradition qui se veut avant tout garante de qualité. Cela se traduit par un choix scrupuleux du marc, un travail rapide et soigné sur le *vinnacia fresca*, une distillation au bain marie dans deux petits alambics discontinus et finalement la maturation en cuve d'acier ou en fût de bois. Afin de tester par vous-mêmes les résultats, vous pouvez déguster les grappa de notre assortiment, dont la Grappa di Nebbiolo Riserva et la Grappa di Moscato.

La Grappa di Nebbiolo «Riserva», 51%, cépage Nebbiolo issu du domaine Elio Grasso et Vietti, entreposage minimum de 2 ans en fûts de chêne, couleur jaune paille, arôme riche, sec et en parfaite harmonie avec la teneur en alcool, finale longue.

La Grappa di Moscato, 45%, cépage Moscato d'Asti, issu du domaine caudrina de Dogliotti Redento, entreposage une année en cuve d'acier, couleur cristal avec un bouquet intense de muscat, léger, doux et élégant.

op

Warum nicht die Grappa einmal anders geniessen, einen Drink mit einem Schluck verbessern oder sie gar als delikates Gewürz beim Essen verwenden? Nachfolgend schlage ich einen Risotto vor, der sanft mit Grappa getränkt, viel gewinnt.

Rezept

Artischockenrisotto für vier Personen
aus dem Buch "Grappa, Kultur und Lebensart"

Artischockenrisotto

Rezept

250 g Carnaroli Reis
6 kleine Artischocken
3 Esslöffel Zitronensaft
100 g geräucherter Speck
1 Zwiebel gewürfelt
40 ml Grappa
1 Liter Hühnerbouillon
3 El Parmesan
2 El Butter
1 Bund Petersilie, gehackt

Artischocken putzen, oder allenfalls Böden kaufen. Die Böden in feine Scheiben schneiden und mit **Zitronensaft** beträufeln.

Bouillon aufkochen. **Speck** vorsichtig auslassen, Artischocken und **Zwiebel** dazugeben und kurz braten. **Reis** einrühren und glasig werden lassen. Mit **Grappa** ablöschen und mit etwas Bouillon auffüllen. Auf kleiner Flamme kochen, dabei Bouillon nach und nach zugeben.

Parmesan, **Butter** und **Petersilie** einschwenken. Speck und Grappa vorsichtig verwenden, resp. zu giessen, da beide sehr dominant wirken können.



Willkommen in der Vielfalt

Wohltuend, ja fast schon überwältigend präsentiert sich die Aussicht über das hügelige Emmental hin zu den fernen Schneegipfeln; der Blick schweift über die reizvolle Landschaft und entspannt sich im saftigen Grün – das Seminar- und Kulturhotel Möschberg steht wahrlich auf einem schönen Flecken Erde. Die besondere Lage des sanft renovierten Emmentaler Holzhauses auf einem Hügel oberhalb von Grosshöchstetten und seine erlebnisreiche Geschichte machen den Möschberg zu einem stimmungsvollen Ort, der viel zu erzählen hat.

Der Möschberg – damals ...

Weitblick bewies auch der Biologe und Lehrer Dr. Hans Müller in seiner Tätigkeit als Leiter des Möschberger-Schulungs- und Bildungszentrums für Bauern und Bäuerinnen. Gegen Ende der 1940er Jahre erkannte er im biologischen Landbau ein Mittel zur Bewahrung der Unabhängigkeit des einzelnen Betriebes von der sich abzeichnenden Chemisierung der Landwirtschaft. Die in Zusammenarbeit mit seiner Frau angebotenen Lehrgänge zum organisch-biologischen Landbau hatten in den 1960er und 1970er Jahren eine grosse internationale Ausstrahlung – die bekanntesten Anbauverbände in Deutschland und Oesterreich, Bioland und Ernte für das Leben sowie viele andere Initiativen in verschiedenen Ländern, haben ihre Wurzeln auf dem Möschberg.

Nach dem Tod seiner Frau isolierte sich Hans Müller zunehmend, der Aufschwung des Bio-Landbaus ging immer mehr an ihm vorbei, die VSBLO (Vereinigung Schweizerischer Biologischer Landbau-Or-

ganisationen) übernahm die politische, die FiBL (Forschungsinstitut für Biologischen Landbau) die methodische Arbeit. Seit 1996 treten die Bio-Organisationen unter dem Label Bio-Suisse mit dem Symbol der Knospe auf. Damit ist die Schweiz bis anhin das einzige europäische Land, das alle Biobauern, egal welcher ideologischen Ausrichtung, unter einem Dach vereinigt.

.... und heute

Auf dem Möschberg wird noch immer biologische und ökologische Geschichte geschrieben

- sei es mit dem von Verbandsinteressen und Parteien unabhängigen Bio-Forum, welches das Seminarhaus als Begegnungsstätte für Biobäuerinnen/Biobauern und ihrer Partner aus Handel, Verarbeitung und Konsumentenschaft nutzt.
- sei es mit dem Kompetenz-Zentrum Bio-Küche, das Beratung und Training für Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche anbietet.

Damit will der Möschberg einen Beitrag zur weiteren Ausbreitung biologischen Gedankenguts leisten.

Last but not least

Und nicht zuletzt ist das Kulturhotel Möschberg auch ein Ort mit einem herzlichen und besinnlichen Ambiente. Die gediegene Einfachheit, die absolut ruhige Lage und der befreiende Weitblick auf die Berner Alpen inspirieren – ideale Voraussetzungen für kreatives Denken, konzentriertes Arbeiten und erfolgreiches Lernen.

Die herzlichen Gastgeber auf dem Möschberg, Antoinette und Marcel Schneiter, wissen sehr wohl um die Vorzüge ihres Hauses und rücken diese bei

Gelegenheit auch ins rechte Licht. Stolz sind sie auf das breite Weinangebot, selbstredend ebenfalls aus biologischer Produktion. Auch der Service und die gepflegte Küche halten dem Vergleich mit jedem Dreistern-Hotel stand. Dass das Ehepaar Schneiter dem bewussten Essen eine grosse Bedeutung zumisst, zeigt sich in der Mitgliedschaft bei der slow-food-Bewegung – keine Hau-Ruck-Küche, sondern Essen auf Voranmeldung, lautet die Devise.

Auch wenn der Möschberg ein schönes Ausflugsziel ist, haben sich die Betreiber aus Platzgründen klar gegen einen Restaurantsbetrieb entschieden. Offen ist das Haus für Seminare, Kurse, Retraiten, festliche Anlässe, aber auch für Familien, Gruppen und Einzelgäste zum Feiern oder Ferien machen.

T 031 710 22 22
F 031 710 58 59
Info@moeschberg.ch
www.moeschberg.ch
mm

Wir feiern *Nous fêtons*

26. Oktober ab 16h und 27. Oktober ab 10h

«1 Jahr Reichengasse – 5 Jahre cantina del mulino»

stossen Sie mit uns an.

le 26 octobre dès 16h et le 27 octobre dès 10h

«1 année à la Grand-Rue – 5 ans cantina del mulino»

rejoignez-nous pour cet événement.

Agenda

Apéro «1 année à la Grand-Rue – 5 ans cantina del mulino»

Apero «1 Jahr Reichengasse – 5 Jahre cantina del mulino»

26 octobre	dès/ab 16 h	au magasin/im Laden, Grand-Rue/Reichengasse 66	Fribourg/Freiburg
27 octobre	10–13 h	au magasin/im Laden, Grand-Rue/Reichengasse 66	Fribourg/Freiburg

Grande dégustation – Sortimentsdegustation

voire information à la page 2 et 3 – siehe Information Seite 2 und 3

2./3. November	17–20 h	Restaurant Bellevue Breitenrain, Militärstr. 42	Bern
8/9 novembre	16–20 h	Café de l'Épée, planche supérieure 39	Fribourg/Freiburg

Dégustation de la St-Nicolas – St. Nikolausdegustation

au magasin/im Laden, Grand-Rue 66

Fribourg/Freiburg

1 décembre

10–16 h

Degustation des frischen Olivenöls der Podere Lignano

Fribourg/Bern

14. Dezember

14–19 h

Dégustation de l'huile d'olive 2001 de la Podere Lignano

Fribourg/Bern

15. Dezember

10–16 h

Dégustation mets et vins – Degustation «Essen und Wein»

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Fribourg/Freiburg

22 fevrier 02

16–20 h

Bern

Bern

23. Februar 02

17–20 h

Weinzeitung der
cantina del mulino
Journal de la
cantina del mulino

Redaktion/Rédaaction
Pia Kaeser
Sabine Kamenz
André Küttel
Martin Maurer
Olivier Pitteloud
Patrick Riedo

Adresse
Grand-Rue/Reichengasse 66
1702 Fribourg/Freiburg
T 026 323 36 34
M 079 214 22 04
F 026 323 36 24

Stauffacherstr. 11
3014 Bern
T 031 348 49 50
M 079 336 74 65
F 031 348 49 51

info@cantinadelmulino.ch

www.cantinadelmulino.ch

erscheint 2x jährlich
semestriel

Auflage/Tirage
2000

Gestaltung/Graphisme
gav Gallus Aebischer-Vaucher

Imprimerie
CRIC PRINT
Fribourg