

CORRIERE DELLA SERA

Abendessen mit Grappa.

Die neue Grenze der Kombinationen

Davide Oldanis Menü mit den Destillaten von Nonino

von Marco Cremonesi

März 24. 2017

Gleich zu Anfang muss man den Teller ablecken. Der hat absichtlich diese Form, länglich und elegant: zwei vorkragende Stellen zum Festhalten und dann bugsiiert man sechs Geschmackspillen auf die Zunge. Fast wie ein Spiel, frech und doch unschuldig. Aber es ist schon sexy, damit hat man gar nicht gerechnet als man schamlos die Kräutersauce auf dem Teller ableckte. Und noch wichtiger, es ist der Auftakt zu einem Genusslebnis. Auf jede der sechs Pillen kommt ein Tropfen Frut, das Himbeerdestillat von Nonino. Und schon bist du ganz woanders.

Einem Köhner gegenüber zu stehen, der das Außergewöhnliche einfach erscheinen lässt, bringt uns in Verlegenheit; das Salieri-Syndrom setzt ein, man hält sich für unangemessen. Hier gleich im Doppelpack: Davide Oldani und Antonella Nonino. Ein Menü vom Küchenchef und Philosophen gepaart mit Cocktails, bei denen Grappas die Hauptzutat sind. Aber nicht irgendwelche Grappas, sondern die, die von Grund auf neu erfunden wurden. Die Gerichte vom Sternekoch, der uns beigebracht hat, dass die Haute Cuisine mit Zutaten aus unserem Umfeld entsteht. Und dazu kommt der sprichwörtliche Geist der Noninos, die in diesem Jahr ihr 120jähriges Destillations-Jubiläum feiern. Aber eigentlich zählt das Alter kaum, wichtig ist hingegen die Tatsache, dass die Noninos den Grappa aus dem Keller des Ersten Weltkrieges herausholten und ihn zu einer Edelspirituose machten, die es mit jedem Cognac oder Single Malt aufnehmen kann. Reinsortiger Grappa, diskontinuierliche Brennkolben, Verbundenheit mit dem Terroir. Die erneute Verwendung von bereits vergessenen Traubensorten, der jährlich verliehene Nonino-Preis zur Inwertsetzung der bäuerlichen Kultur: das alles haben die Noninos geschafft.

Auch Oldanis Restaurant D'O präsentiert sich im neuen Look: im Juni letztes Jahr wurde es feierlich eröffnet und bietet ein Erlebnis, das es bis dahin nicht gab. Das Design der Tische und Stühle stammt von Oldani selbst, die großen gläsernen Fronten bringen das Draußen nach Drinnen, so als würde man sich mitten auf dem Dorfplatz von San Pietro all'Olmo befinden. Als Hingucker stehen

Centoventi anni della Famiglia Nonino

dort die Baumskulpturen von Velasco Vitali, die die Grenzen des Raumes andeuten: die ideale Stadt, ein zeitloses Italien. Doch wir befinden uns in der Gegenwart, Szenen wie in einem Film. Kaum dreht man den Kopf ein wenig zur Seite, ist man in der Küche und lässt sich hypnotisieren vom Tanz der Köche.

Wenn der Grappa nun wirklich die Quintessenz Italiens ist, dann muss man ihn herausfordern. Das Pairing überprüfen, die Kombination mit den Gerichten. Hier, direkt am Tisch. Hunderte von Nachwuchs-Bartendern mit nur sechs Monaten Erfahrung wagen sich nicht, die eigentlich unbegründete Behauptung zu widerlegen, Grappa sei unmöglich mit anderen Dingen zu mixen. Die meisten ziehen es vor, auf Nummer sicher zu gehen: Gin, Limette und trendige Flaschen. Oldani hingegen, unterstützt durch Noninos Produktpalette, verblüfft aufs Neue. Nach dem Abschlecken des Tellers kommt jetzt eine Artischocke nach römischer Art mit grünen Chips. Die Konsistenz zählt und so eine Artischocke habe ich noch nie gegessen. Cremig und mild, wie geschaffen für einen goldfarbenen Longdrink, der aus Bier und Amaro Nonino besteht. Er ist erfrischend und "verlangt" nach mehr. Man bekommt richtig Durst und muss sich zurückhalten, um ihn nicht in großen Schlucken wegzutrinken. Dann werden runde Gnocchi aus lila Kartoffeln serviert, umgeben von psychedelischen Geschmacksringen. Der Duft des Grappa unterstreicht die Erinnerungen an das Terroir und entzieht dem Drink die abstrakte Note. Nicht nur passt der Grappa wunderbar hierher, sondern er ist sogar unabdingbar. Und man begreift sofort, dass es oft besser wäre, den Trester-Edelbrand zu verwenden, statt jene extravaganten Bitterliköre.

Und dann kommt der Fisch. Es gibt Meerbarbe im "Stil der 80er Jahre". Daneben eine Art Teigtasche aus essbarer Silberfolie, prall mit Gemüse gefüllt. Der Anblick versetzt einen in gute Laune, das ist schon mal sicher. Aber vor allem weitet sich der kulinarische Horizont und er bereitet den Genießer vor auf etwas, das so anders ist, dass man es sich gar nicht vorstellen kann. Fisch mit Grappa, aber sicher doch. Nonino stellt hierzu den reinsortigen Monovitigno di Merlot zur Verfügung, einen der edelsten Brände überhaupt. Und der Alchemist Oldani verwandelt ihn in einen Drink, der alle Erwartungen übertrifft. Der Grappa vom Land verleiht dem Fisch aus dem Meer erst die richtige Substanz, er durchzieht ihn mit flüchtigen Noten, bevor wir ihn verspeisen. Nehmen wir uns doch einen Augenblick, um die Fantasie schweifen zu lassen bezüglich dessen, was wir gerade gelernt haben: wenn Grappa so gut zur Meerbarbe passt, wie schmeckt er dann erst zum milden Tintenfisch oder zum Krebs, der sich zur "moeca" wandelt? Wenn wir das wüssten...

Und dann wird übertrieben. Der Küchenchef ist noch nicht müde und wir sind überwältigt. Das wollte er so. Es wird ein Soufflé von Gianduja-Nougat und Gebäck serviert, leicht wie ein Nostalgiehauch. Die Kuvertüre besteht aus gefrorener Minzcreme. Dazu gibt es einen Drink, dessen Hauptzutat Noninos Obstbrand mit dem Namen Pirus ist. Destilliert wird er aus Vinschgauer Birnen.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Die Oberfläche ziert Eiweiß aus dem Shaker, auf die Oldani ein paar Kaviarkugeln geträufelt hat. Jede einzelne wird mit Haselnussbutter umhüllt. Durch den kalten Schaum verhärten sie sich; sie werden zu Bonbons, die am Gaumen zerplatzen. Butter und Kaviar, hat man so etwas je gehört? Zusammen mit der Birne, das hat noch keiner probiert. Wer hätte das gedacht?

Und zum Abschluss, weder Shaker noch Mixing Glass, sondern Geist pur. Man braucht bloß einen Schluck vom reinsortigen Grappa Monovitigno di Picolit, the Legendary Grappa, bei dem der Genuss der Traube andauert und angenehm am Gaumen haftet, ohne sich einschüchtern zu lassen vom würzigen Nachhall, der nicht die Grenzen sprengt. Zum Schluss verlässt man das Lokal mit der Genugtuung, etwas erlebt zu haben. Sicher, das, was Oldani zustande bringt, werden wir zuhause wahrscheinlich nie hinbekommen. Aber dem Grappa, dem müssen wir schon bei jedem Gericht eine Chance geben. Und was für eine Show können wir da erst bei unseren Freunden abziehen!

©Alle Rechte vorbehalten

(Foto)

Für diese kulinarische Kreation verwendet Sternekoch Oldani einen Grappa-Cocktail. Rechts, Familie Nonino.