

## Aperitifs

### Wein-Aperitifs

Unter den Weinaperitifs ist der Vermouth der sowohl beliebteste als auch bekannteste. Seinen Namen verdankt der Vermouth dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), das durch seine bitteren Aromastoffe den Geschmack deutlich prägt.

Südlich von Turin ist seine älteste Produktionsstätte zu finden. Dort wurden schon im 16. Jahrhundert aromatisierte Weine hergestellt und bis heute ist die Region das Zentrum des italienischen Vermouth. Bekannte Marken wie Martini, Cinzano und Carpano werden in den Sorten Rosso, Bianco, Rose oder Dry angeboten.

### Vermouth Cassis

Ein hervorragender Aperitif mit fruchtig süßer Note

#### Zutaten

5 cl Vermouth Dry	Vermouth und Crème de Cassis mit Eiswürfeln in ein großes Becherglas geben. Umrühren und mit kaltem Sodawasser auffüllen. Dazu ein Spritzer Zitronensaft. Zitronenschalen dekorativ an das Becherglas hängen. Salute!
2 cl Crème de Cassis	
Eiswürfel	
kaltes Sodawasser	
Zitronensaft und -scheiben	

### Limoncello

Ein italienischer Zitronenlikör, selbst gemacht ein wahrer Genuss als Aperitif und für „Zwischendurch“

#### Zutaten für ca. zwei Liter:

8 größere unbehandelte Zitronen	Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden. Dabei nur die gelbe, nichts von der weißen Schale abschneiden, denn die schmeckt bitter.
700 ml klarer Schnaps	Die Zitronenschalen mit dem klaren Schnaps und dem Alkohol mischen. Alles zugedeckt einige Tage durchziehen lassen.
200 ml Alkohol (70%) aus der Apotheke	900 ml Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und offen fünf Minuten kochen. Die Zitronenschalen aus dem Alkohol filtern und Alkohol mit dem Sirup mischen. Den Likör in Flaschen füllen und gut verschlossen und kühl lagern. Limoncello gekühlt in Sektschalen servieren.
900 g Zucker	

## **Italienische Weine zu Crostini, Caprese-Spießen und Insalata Gambretti**

### **Montepulciano d'Abruzzo**

**Heimlicher Aufsteiger mit rubinroter Farbe.**

**Durch seinen trockenen, samtigen Geschmack ist der Montepulciano ein idealer Wein für die leichte mediterrane Küche. Besonders gerne wird er zu Nudelgerichten, Pizzen und Brotvariationen wie z. B. Crostini gereicht. Zudem zeichnet er sich oft durch ein optimales Preis-Leistungsverhältnis aus.**

**Trinktemperatur: 12 – 15 °C**

### **Chianti Classico**

**Der italienische Rotweinklassiker ist ein Wein der großen Unterschiede. Für die granatrote Farbe und den herben, fruchtigen und beerigen Geschmack ist das toskanische Anbaugebiet um Florenz und Siena verantwortlich. Um in den Genuss von besonders weichem und harmonischem Chianti zu kommen, sollte er nicht zu jung getrunken werden und eine Weile vor dem „ersten Schluck“ in eine Karaffe oder Dekantier-Karaffe umgefüllt werden, so kann er „atmen“, den Luftsauerstoff aufnehmen und seinen vollmundigen Geschmack entfalten. Eine besondere Gaumenfreude zu Pasta und Käse.**

**Trinktemperatur: 15 – 18 °C**

### **Pinot Bianco**

**Ein frisch-fruchtiger italienischer Weißwein aus der Nähe von Venezien und Trentino. Mit seiner trockenen Note harmoniert er besonders gut zu gedünstem Fisch und Meeresfrüchten.**

**Trinktemperatur: 8 – 10 °C**

## Digestif

### Grappa

Besonders reizvoll ist ein Grappa alla Ruta, dem ein Stengel der Weinraute (Ruta Graveolens) mit in die Flasche gegeben wird, die dem Grappa eine besondere Note verleiht.

### Espresso di Vanilla

#### Zutaten für 4 Portionen

1 EL Espressopulver (Instant)	Espressopulver in 60 Milliliter kochendem Wasser auflösen. Vanillelikör in ein dickwandiges Glas geben, Espresso langsam über einen Löffelrücken zugießen.
8 cl Vanillelikör	
4 EL geschlagene Sahne	Sahne als Haube dazugeben und servieren.

### Ramazotti auf Eis

#### Zutaten für 4 Gläser

16 cl Ramazotti Eiswürfel	4 dickwandige Gläser mit Eiswürfeln füllen, je 4 cl Ramazotti darüber geben und mit einer Scheibe Zitrone dekorieren.
1 Zitrone	