



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Nuss Likör Nocio Ratafia del Ticino

Kategorie	Liköre
Land	Schweiz
Region	
Produzent	Tamborini
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	3546



Vinifikation / Ausbau

Die grünen Walnüsse werden zunächst über 20 Tage hinweg in Tessiner Americana-Grappa eingelegt. Danach werden die unreifen Walnüsse abgeschöpft und die anderen Zutaten (Zucker, Zimt, Mais, Nelken, Muskatnuss und Vanille) zugesetzt. Nach weiteren 20 Tagen wird die Flüssigkeit filtriert und abgefüllt. Der Nocino Ratafià ist auf das lateinische "rata" - "fiat", ratifizieren, zurückzuführen. Dieses Getränk wurde anlässlich der Besiegelung von wichtigen Verträgen oder Abkommen getrunken. Der Überlieferung nach sollen die unreifen Nüsse in der Nacht zum 24. Juni (Johanni) gepflückt werden.

Charakter

Im Tessin wird der Likör aus grünen Nüssen (ratafià) genannt, den die Kapuziner des Klosters Bigorio oberhalb Tesseretes seit Menschengedenken herstellen. Einige Tessiner Familien behaupten, dass sie von einem gewissen Padre Gaucher das Rezept anvertraut bekommen hätten. Hier also eines dieser Geheimrezepte das allerdings mit Nüssen gemacht werden sollte, die in der Nacht auf den 24. Juni (Hl. Johannes) gesammelt wurden. Zubereitung: Die Nüsse vierteilen und im Branntwein ziehen lassen. Flüssigkeit in einem verschlossenen Behälter 20 Tage lang der Sonne aussetzen. Nüsse herausnehmen., filtrieren und die anderen Zutaten (Zucker, Zimt, Macis, Nelken, Muskatnuss und Vanille) hinzufügen. Erneut 20 Tage lang der Sonne aussetzen. Filtrieren und in Flaschen abfüllen.

www.kwd.ch

24 Std. online einkaufen