

Mein SONNTAG

EsSEN-TRINKEN-REISEN

Ausgabe 4/Mai 2016

Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

www.mein-sonntag.at

Abenteuer Drauradweg

Kochschule: Pochieren * Weinkunde: Smaragdweine * Süßes für Mama



100% Handwerk, Familie

Der Name „Nonino“ ist legendär in der Welt der Destillate. Dahinter steht die Geschichte einer Familie, die mit viel Herzblut, Zielstrebigkeit und unermüdlichem Arbeitseinsatz den Grappa weltberühmt machte. Ingrid Herrenhof

Wir stehen vor dem „Heiligtum“ der Noninos, einem der Keller, in dem die kostbaren Destillate lagern und zu „Riserve“ heranreifen. Ein Staatsbeamter öffnet das Siegel, mit dem die Kellertür verschlossen ist. Dieses Siegel garantiert die kontrollierte Qualität der Destillate. „Würde das Siegel, beschädigt werden, müssten wir sogar ins Gefängnis“, erzählt Antonelle Nonino. So streng nehmen es die Italiener mit ihren Vorschriften. Beim Eintreten wird man vom herrlichen Duft nach Vanille, Karamell und Gewürzen empfangen. Wir sind in der Welt der Nobeldestillate von Nonino, aber bis dahin war es ein langer Weg. Geprägt von Fleiß, Erfindergeist, Können und Frauenpower ...

Vom Bauernfusel zum Edeldestillat

Gehen wir zu den Wurzeln zurück: 1897 eröffnete Stammvater Orazio Nonino in Percoto bei Udine eine eigene Brennerei. Ein Bauernknecht, der von seinem Herrn die Erlaubnis hatte, aus dem „Abfall“, der beim Weinpressen übrig blieb, Grappa zu brennen, was ihm ganz gut gelang. Grappa blieb aber ein billiger Bauernfusel, bis Benito Nonino und seine Frau Giannola in den Siebzigerjahren das Zepter in die Hand nahmen. Bei großen Ereignissen wurde Grappa damals aber nicht serviert, weil er nicht fein genug war. Giannola ärgerte es maßlos, dass die Arbeit ihres Benito nicht gewürdigt wurde. Das stachelte wiederum ihren Ehrgeiz an und sie setzte sich zum

Ziel, daraus das beste Getränk zu machen. Und so wurde unermüdlich geforscht, verbessert und verkostet. 1973 schließlich der Durchbruch: der „Monovitigno® Nonino“ wurde erfunden. Ein Grappa, der aus dem Trester einer einzigen Traubensorte – und nicht wie bis dato aus einem Gemisch – tropfenweise destilliert wurde. Man wählte dafür Picolit, die älteste und nobelste Traube Friauls. Ästhetin Giannola ließ ihren Grappa in schöne Flaschen abfüllen, versah diese mit handgeschriebenen Etiketten und präsentierte ihn Luigi Veronelli, dem renommiertesten Weinkritiker Italiens. Der Rest ist Geschichte und Beginn der „Grappa-Revolution“, denn viele Produzenten in Italien und weltweit folgten ihrem Beispiel. Für ihre Verdienste um den Grappa

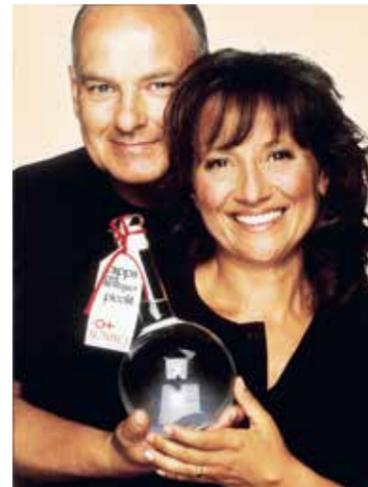
wurden die Noninos später von Staatspräsident Ciampi mit einem hohen Staatspreis ausgezeichnet und er ernannte sie zu den „wahren Botschaftern für den italienischen Grappa weltweit“. Übrigens nur eine von vielen hohen Auszeichnungen. Den nächsten Coup landeten die Noninos 1984: Sie destillierten die ganze Traube und erfanden so den Aquavite „Ùe“ (friulanisch für Uve, Weintrauben), einen Traubenbrand. Dafür benötigten sie die Genehmigung des „Ministeriums für Landwirtschaft, Industrie und Gesundheit“, die ihnen schließlich erteilt wurde – was der Beharrlichkeit von Powerfrau Giannola zu verdanken war. Auch diese Produktionsmethode sollte viele Nachahmer auf der ganzen Welt finden. Und 2000 schufen die Töchter

ter Cristina, Antonella und Elisabetta „Gioiello, das Destillat der Reinheit“: ein Honigdestillat höchster Güte.

Reines Handwerk, keine Farbstoffe

Aber was steht noch hinter dem Geheimnis, das Nonino trotz großer Konkurrenz zu einer der besten Brennereien weltweit macht? Es ist die unvergleichliche Qualität – sowohl bei den Rohstoffen als auch beim Produktionsablauf. „Die Trauben sind ganz frisch und werden am gleichen Tag verarbeitet: Sie werden sofort gepresst (Grappa) oder im Ganzen (Destillat) in die großen Edelstahl tanks gefüllt – immer nur eine Sorte, das wird natürlich streng kontrolliert“, erklärt Antonella. Die Fermentierung dauert drei bis sieben

Tage, dann kommt der vergorene Trester in Brennkolben. 68 an der Zahl – zwölf für jedes Familienmitglied und einen für jedes Enkelkind, als Zeichen der Kontinuität. Hier erfolgt die Destillation, ganz langsam und nur der beste Teil, das „Herz“, wird mit der Hand in schöne Flaschen abgefüllt und verkauft. In 59 Länder weltweit, 900.000 bis eine Million Flaschen im Jahr, ein Teil der Produktion wird für die „Riserve“ in Fässer gefüllt. Das Sortiment umfasst mittlerweile fast 40 Destillate, denn die Familie ist nach wie vor sehr experimentierfreudig. Was für die Zukunft geplant ist? „Ein Destillat aus ganzen Äpfeln“, erzählt Antonella strahlend, dafür sei sie gerade auf der Suche nach besonders guten Früchten.



Giannola und Benito Nonino erhoben den Grappa zum noblen Edelgetränk und stehen noch heute an der Spitze des erfolgreichen Familienunternehmens



In den fünf versiegelten Kellern reifen die „Riserve“ Nonino bis zu 26 Jahre in kleinen Barrique- und ehemaligen Sherry-Fässern



Der spezielle Glockenboden für eine langsame Destillation wurde von Benito Nonino entwickelt



Die Noninos besitzen auch einige eigene Weingärten, wo sie natürlich nur friulanische Trauben kultivieren



Giovanni Zancan von der staatlichen „Agenzia delle Dogane e dei Monopoli“ verschließt den Keller nach unserem Besuch wieder mit einem Siegel