

ExtraGolf



LIFESTYLE • GESUNDHEIT • KULINARIK • KUNST • WOHNEN

Diamond Country Club

ÖSTERREICH'S JUWEL



Diamond Country Club in Atzenbrugg

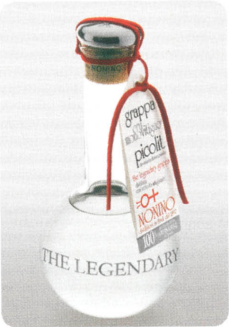
KS-CIRCLE BIZTALK MIT ANTONELLA NONINO,
DESTILLERIE NONINO

DISTILLATORI IN FRIULI
DAL 1897 NONINO



Anlass genug für Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com) eines der Familienmitglieder, **Antonella Nonino** zum BizTalk und ExtraGolf & Reisen-Interview zu bitten.

Nonino steht für die hohe Kunst des Destillierens, nicht nur in Italien, sondern weltweit! Demnächst feiert das Familienunternehmen aus dem Friaul sein 120-jähriges Jubiläum.



Zur Einstimmung

NONINO zählt sicher zu den besten und bekanntesten Grappa-Marken – weit über die Grenzen Italiens hinaus! Immer wieder trifft man bei einer Italienreise nicht nur auf diese edlen Tropfen, sondern auch auf das vielbekannte super sympathische Familienfoto der Noninos. Was für Schönheiten, vom Papa Benito, der Mama Giannola bis zu den drei Töchtern Christina, Antonella und Elisabetta. Umso größer war meine Freude, als ich einen persönlichen Interview-Termin mit einer der Töchter, Antonella bekam. Ein Dienstag im März, Antonella und ich sind um 11:00 zum Interview im Headquarter von Nonino in Percoto, in der Nähe von Udine, verabredet. Schon beim Betreten des einstöckigen Bürogebäudes fühlt man den unglaublich sympathischen Esprit dieses Unternehmens und der gesamten Familie. Kein protziges Entrée, keine opulente Empfangshalle; schlichte Räumlichkeiten mit vollem Augenmerk auf die beleuchteten Holzregale, in denen stolz die Sortimentsbandbreite präsentiert wird; an den Wänden einige der zahlreichen Auszeichnungen, in der Mitte ein massiver Holztisch beladen mit einer großzügigen Auswahl „Best of“ – frei zum Probieren – und einer kleinen Sammlung an Hochglanz-Verkaufsfoldern und Pressemappen in allen Sprachen. Punkt 11:00 schießt schließlich Antonella ums Eck, ein lebendes Energie-



Familie Nonino

wahl „Best of“ – frei zum Probieren – und einer kleinen Sammlung an Hochglanz-Verkaufsfoldern und Pressemappen in allen Sprachen. Punkt 11:00 schießt schließlich Antonella ums Eck, ein lebendes Energie-

bündel, fröhlich lachend, charmant und unglaublich höflich. Sie erzählt und erzählt und erzählt – voller Begeisterung, von der Geschichte, der Familie und der Produktionsmethode.



Die drei Nonino Schwestern



Antonella Nonino

Nonino feiert demnächst 120 Jahre erfolgreiche Unternehmensgeschichte und ist nach wie vor ein reiner Familienbetrieb? Si (und lächelt charmant): mein Papa, meine Mama, meine beiden Schwestern Christina und

Wir füllen ausschließlich Grappe und Destillate ab, die mit zu 100% handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben destilliert wurden.

Antonella Nonino

Elisabetta und ich sind alle im Unternehmen in Führungspositionen tätig. Mittlerweile ist auch schon Christinas Tochter Francesca eingestiegen, Sie war davor für illycaffè tätig und arbeitet jetzt bei uns im Marketing. Damit ist die 6. Generation am Ruder!

Die gesamte Familie im Unternehmen; ist das nicht ein hohes Konflikt-Potenzial? Jeder von uns hat seinen klar definierten Aufgaben – und Zuständigkeitsbereich, das macht es einfacher: Papa – immerhin mit stolzen 82 Jahren – und Mama leiten die Produktionskontrolle, Christina den Export und betreut 60 Länder, Elisabetta macht die interne Organisation und ich bin für PR und Marketing zuständig. Aber dennoch gibt es immer Konflikte und Diskussionen, wie in allen anderen Familien auch. Da klappt nur ein Rezept, sich vorzusagen: Ci vogliamo bene, wir meinen es alle gut miteinander, wir halten

zusammen, wir sind eine Familie ... und stolz darauf.

Sie haben auch zwei Kinder, wie bringt man das alles unter einen Hut? Das ist eine Frage des Zeitmanagements und der Organisation... und vor allem eine Frage der Leidenschaft für das, was ich mache. Aber ich muss ehrlich gestehen: I am always in hurry! (und lacht dabei so entzückend)

Lassen Sie uns über Ihre Produkte plaudern, was macht Nonino so besonders? Unsere über 100 Jahre alte Kultur der Destillation. Wir füllen ausschließlich Grappe und Destillate ab, die mit zu 100% handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben destilliert wurden. Die im Fass ausgebauten Grappe und Destillate werden nach einer natürlichen Reife in Barrique-Fässer

abgefüllt, ohne Zusatz von Aromastoffen oder Karamell.

Das Nonino-Sortiment ist ja riesig. Auf welche Ihrer Produkte sind Sie besonders stolz?

Auf unsere beiden Erfindungen ÜE® und Monovitigno®. Beim ÜE® Traubenbrand werden ganze Trauben zum Brennen herangezogen. Zum Jubiläum haben wir ein eigens handgefertigtes Sonderformat mit 6,3l angefertigt: Nonino ÜE® 30 Jahre Special Anniversary Edition – 4 Jahre in Barriques aus Nevers Eiche gereift. Bei der Monovitigno®-Produktreihe werden einzelne Rebsorten zum Brennen herangezogen. Der absolute Shooting-Star dabei ist der Picolit Cru Monovitigno®: einzigartig in Charakter und Eleganz, abgefüllt in mundgeblasenen, nach den Vorgaben meiner Mama Giannola ganz speziell designten Flaschen mit Jahrgangsangaben. Diese Flaschen sind so wunderschön gelungen, dass wir uns daraus sogar einen Luster für unser Nonino-Landhaus anfertigen ließen, in dem wir regelmäßig Präsentationen und Verkostungen veranstalten. Der Picolit Cru wurde übrigens in New York als weltbeste Grappa ausgezeichnet: Unica Grappy fra i top Distillati al Mondo (in the Hall of Fame of the Spirit Journal). Das macht uns wirklich stolz!

Grappa ist bei uns als klassischer Digestif bekannt, oder gibt es auch noch andere Anlässe?

Unser Grappa eignet sich auch perfekt für Cocktails. Mein Liebling dabei: der Nonino Tonic: 3cl Grappa Nonino 43° oder Grappa Tradizione 41°, Eiswürfel, 8cl Tonic, ein Spritzer Zitrone und mit einer Zitronenscheibe dekorieren; oder auch der Aperitivo Nonino: 5cl Amaro Nonino, Eiswürfel und eine Orangenscheibe, köstlich! Unser Grappa ist aber auch ein hervorragender Speisenbegleiter: z.B. für rohen Fisch, Trüffel, Gänseleber und Schokolade; besonders zur Wiener Sachertorte, die gibt es bei uns immer zu Papa's Geburtstag!

Gibt es eine bestimmte Glasform, die sich für bestimmte Grappa am besten eignet?

Es gibt eine eigene Nonino-Glas-Serie, die wir

ganz speziell für unsere Produkte entwickelt haben, in denen das Aroma am besten zur Geltung kommt und man das volle Geschmackserlebnis genießen kann: das tulpenförmige Degustierglas für die hellen Grappe und den weiten Weinbrandschwenker für die im Barrique ausgebauten.

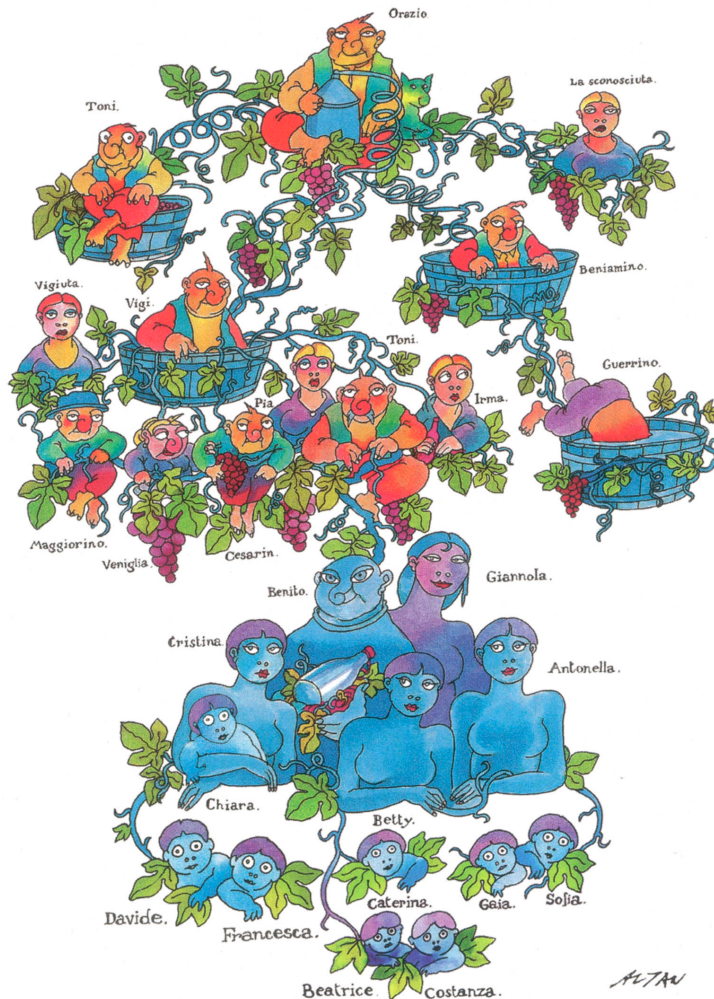
Wo bekommt man Nonino in Österreich?

Nonino ist auch in Österreich ausgezeichnet vertreten – sowohl im Lebensmittelhandel, als auch in der Gastronomie. Das haben wir unserem Part-

ner Top Spirit, einer Tochter der Schlumberger AG zu verdanken, mit dem wir seit bald 20 Jahren erfolgreich zusammenarbeiten und gemeinsam den Markt erobern haben.

Die Herausforderung für die Zukunft?

Die Industrie! Der Markt wird überschwemmt von billigen Massenprodukten. Da müssen wir uns mit unserer Verpflichtung zur handwerklichen Methode und dem gänzlichen Verzicht auf Farbzusatz sehr engagieren, um behaupten zu können!



Antonella Nonino und Karin Strahner

Destillerie NONINO

33050 Percoto/Udine
+39 0432 676 331
www.grappanonino.it

Kontakt in Österreich:

Top Spirit/Schlumberger Wein- und
Sektellerei GmbH, www.topspirit.at,
www.schlumberger.at

Die Autorin: Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner,
Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs
K.S.-Circle (www.ks-circle.com), Journalistin
und Herausgeberin von www.LuxuryTravel.at,
die Reiseinformationsplattform für anspruchsvolle
Genussmenschen.