

CORRIERE DELLA SERA

15. Ocktober 2011

Magenbitter, kein Rum

Der Mojito aus dem Friaul

Nonino: das alte Rezept meines Großvaters modern interpretiert

Die Alchimistinnen aus Percoto hantieren zwischen Destillierkolben und Kupferkesseln. Sie prüfen Duft- und Geschmacksnoten genau, kontrollieren Transparenz und Farbe. Und wenn das Elixier vollkommen und genau richtig ausgewogen ist, wählen sie aus kostbarstem Glas die passende Flasche für diesen üppigen Duft und dieses viele Wissen aus. Die Alchimistinnen aus Percoto, einem Dorf mitten in einer sanften und naturbelassenen Landschaft im Friaul, sind fachkundige Expertinnen für Kräuter- und Traubenextrakte, aber sie sind auch geniale Geschäftsfrauen, immer bereit, neue Trends und Stimmungen aufzugreifen und von Mal zu Mal dieses gewisse „Etwas“ zu erfinden, das einen Likör in einen wunderbaren Filter für gute Laune verwandelt, der in kleinen Schlucken in netter Gesellschaft gekostet werden sollte.

„Das Geheimnis unseres Erfolgs? Niemals mit der Suche aufhören, sich niemals zufriedengeben, immer über sich selbst hinausgehen“, sagt Gianola, Matriarchin der Familie Nonino und Mutter von drei jungen Frauen, Cristina, Antonella und Elisabetta, die alle drei mit ihr gemeinsam in dieser über 100 Jahre alten Familienbrennerei arbeiten, die seit über 40 Jahren von Gianola, ihrem Mann Benito und ihren drei Töchtern mit fester Hand geleitet wird – alle angesteckt und mitgerissen von Gianolas stürmischer Begeisterung und Energie.

Die letzte Erfindung dieser „Schmiede“ von Trinkkunst und -handwerk ist ein alter Magenbitter, entwickelt für den heutigen Geschmack. „Ein Rezept meines Großvaters“, erklärt Cristina, „eine harmonische Mischung aus Alpenkräutern, angereichert mit Anteilen von „Ue“, unseres gereiften Traubenaquavits. Normalerweise schmecken Magenbitter immer süßlich oder so bitter, dass sie fast wie Medizin sind. Wir wollten einen weder zu süßen noch zu bitteren Magenbitter. Als wir ihn endlich gefunden hatten, nannten wir ihn Quintessenza (Quintessenz).“

Aber das ist noch nicht alles. Dieser Magenbitter ist längst die Grundzutat für ein Kultgetränk unter Jugendlichen geworden, einen ganz besonderen Mojito, für den statt Rum eben genau dieser Magenbitter verwendet wird, der, gemischt mit Rohrzucker, Limetten und Minze, ein vollkommen neues Geschmackserlebnis bietet. „Eine Erfindung des Barkeepers Davide Girardi, die die Cocktailmixer im Internet, diesem grenzenlosen Raum des Austauschs und Vergleichs von Rezepten und Meinungen, in Aufruhr versetzt hat“, sagt Cristina. Einem anderen Zauberkünstler der Alkoholalchimie, Mirko Falconi, ist ein anderer Cocktail zu verdanken, bei dem der legendäre Nonino-Erdbeertrauben-Grappa mit ein wenig Rosensirup gemixt wird. Sein Name: Passion Nonino. „Leidenschaft ist immer eine siegreiche Waffe“, versichert Gianola. „Sie ist unser oberstes Ziel, erst danach kommt der Profit. Ohne Leidenschaft, ohne Begeisterung für das Neue, die Herausforderung, immer nur das wirklich Beste zu entwickeln und zu erreichen, ohne all dies wäre dies alles nicht passiert.“

Aber unserer „Dame des Grappas“ reichte auch dies noch nicht. Nonino ist auch noch aufgrund ihrer anderen Leidenschaft zu einem der weltweit bekannten italienischen Unternehmen (40 % des Umsatzes werden im Ausland erwirtschaftet) geworden. Gianolas Leidenschaft für die Werte des Landlebens und der Kultur. „Mein Vater, ein Kind von Einwanderern, der später Landwirt wurde, hat mir die Verbindung zum Land weitergegeben. Meine Mutter stammte aus einer wohlhabenden Familie, hatte Abitur gemacht und vermittelte mir den Sinn für das Schöne. Sie waren besondere Eltern, die mich unkonventionell erzogen haben. Bestimmt nicht zu einem „kleinen Mädchen“, sondern zu einer modernen, unabhängigen Frau, ohne dabei allerdings nie die Verbindung zur Natur und zum Land zu vergessen.“

Eine Lehre, die Gianola nie vergessen sollte und aus der heraus 1977 der Nonino-Literaturpreis entstand. Ein ganz besonderer Preis, der das kleine Dorf Percoto im Laufe der Jahre in einen Ort des Stelldicheins für die größten Talente der Belletristik, aber auch der Musik, der Architektur und des Films

verwandelte. Peter Brook und Claudio Abbado, Ermanno Olmi, Renzo Piano, Claudio Magris, Le Roy Ladurie, Javier Marias, Rigoni Stern, Leonardo Sciascia, Edgard Morin, Levi-Strauss, Senghor, Grotowski, Adonis und Naipaul sind schon hier gewesen. Sie alle saßen schon in netter Unterhaltung bei einem Glas zauberhaften Nonino-Grappas am Kamin in diesem alten Landhaus.

Gianola der „Geister“ und ihre schönen Töchter sind immer da, wachen über alles, verwöhnen ihre Gäste und verwandeln die Strenge einer Preisverleihung in ein festliches Beisammensein alter Freunde. „Sepulveda war so begeistert, dass er einen Film darüber drehen wollte, was er die „ganz besondere Atmosphäre“ unseres Hauses nannte“, erzählt Gianola. Sie liebt ihren Grappa so sehr, dass sie immer zwei kleine Reserveflaschen in der Tasche bei sich hat. „Eine kleine Flasche Honig-Brand und eine Flasche Prosecco-Grappa. Wenn ich irgendwo zu Abend esse, trinke ich immer zwei Schluck davon anstatt anderer alkoholischer Getränke. Ich weiß, dass dies meinem Magen gut bekommt und dass ich danach nachts gut schlafe.“

Auf die längere Ruhe bereitet sie sich auch schon vor. „Wenn der Moment kommt, habe ich schon gesagt, dass meine Asche in einer der zwei Säulen der Brennerei aufbewahrt werden soll. Wenn meine Töchter dann daran vorbeikommen, können sie kurz anklopfen und sagen: „Ciao Mamma, auch diesmal ist der Grappa wieder super geworden!“ Und ich werde den Duft riechen und glücklich sein. Als Geist unter Geistern.“

Giuseppina Manin

Cocktail Quintofiore

Zutaten

50 ml Amaro Nonino Quintessenza

Soda

1 Limette

Rohrzucker

2 Minzeblätter

Zubereitung

¼ Limette mit Rohrzucker zerstampfen. Das Glas mit zerstoßenem Eis, Amaro Nonino und Soda auffüllen.

Mit einem Löffel im Glas kräftig umrühren und mit zwei Minzeblättern und einem Limettenschnitz dekorieren.

Passion Nonino

Zutaten

3 cl Grappa Nonino Cru Monovitigno ® Fragolino

1,5 cl weißer Cinzano

1 cl Aperol

1 cl Passionsfruchtsaft

0,5 cl Rosensirup

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Grappa im Shaker mixen.

In ein Mixingglas geben, Eiswürfel und Nonino-Grappa hinzu geben.

Umrühren und in einem eisgekühlten Martini-Glas servieren.

Mit Apfel, Melone und Kürbis dekorieren.

Eine Dynastie: Gianola Nonino, rechts, mit Ehemann und Töchtern