

Frankfurter Allgemeine



FRANKFURTER ALLGEMEINE SONNTAGSZEITUNG, 14. DEZEMBER 2014, NR. 50

LEBEN 53

„Für Frauen war Grappa eine Schande“

Die Familie Nonino hat aus dem einstigen Bauernfusel ein Edelprodukt gemacht. Antonella Nonino, eine der Töchter des Hauses, spricht über Tradition, ihren Lieblingscocktail – und die bevorzugte Sorte von Angela Merkel.

Signora, Sie sind Spross der berühmtesten Grappa-Familie Italiens. Erinnern Sie sich noch an Ihren ersten Schluck?
Um ehrlich zu sein: Nein. Aber ich erinnere mich, dass ich als Kind bei meinem Vater in der Brennerei war. Außerdem ist meine Mutter oft zu den Winzern gefahren, um die Trauben zu begutachten. An diese Ausflüge habe ich wunderba-

Grappa zu trinken. Wir durften nur riechen, bis wir 18 Jahre alt waren.

Ihre Eltern, Benito und Giannola Nonino, gelten als Wegbereiter des hochwertigen Grappas, sie haben die Produktion revolutioniert.

Ja, darauf sind wir sehr stolz. 1973 haben meine Eltern den ersten aus einer einzigen Rebsorte destillierten Grappa auf den Markt gebracht, den Monovitigno Picolit. Der Erfolg war überwältigend. Wollen Sie einen Schluck probieren?

Gern. Hm, was macht diesen Grappa so besonders?

Heute destillieren wir acht verschiedene reinsortige Monovitignos, aber die Picolit-Traube ist die Königin: Der Grappa aus dieser seltenen, edlen Rebe ist sehr rein und kristallin, in der Nase mit Noten von Akazienblüten, Quitten und Feigen und auf der Zunge vollmundig, intensiv, elegant und sehr lang. Ich würde sagen, es ist der harmonischste aller Grappas.

In den siebziger Jahren war Grappa als billiger Fusel verschrien. Was haben Ihre Eltern anders gemacht?

Die Noninos brennen seit 1897. Aber als Mama 1962 Papa heiratete



„Der Duft meiner Kindheit“: Signora Nonino bei der Verkostung.

Foto: Michael Kretzer

und in die Familie kam, hat sich alles geändert. Gemeinsam haben sie alles Mögliche ausprobiert und dabei den Nonino-Produktionsprozess entwickelt.

Das müssen Sie etwas genauer erklären.

Also, achtzig Prozent des in Italien hergestellten Grappas kommt aus industrieller Produktion. Für uns ist das nicht einmal Grappa, denn der ist per Definition der traditionelle handwerklich produzierte Tresterbrand aus dem Norden Italiens und kann nicht einfach irgendetwas in einer Fabrik hergestellt werden. Aber genau das ist in den sechziger und siebziger Jahren im großen Stil geschehen, und es geschieht immer noch. *Allora*, das ist der eine Punkt. Der andere ist die Präsentation. Als meine Mutter in die Familie kam, machten die No-

ninos schon einen guten, respektablen Grappa, aber abgesehen von Soldaten und Bauern trank ihn niemand. Kein Mensch servierte Grappa in einem guten Restaurant, und für Frauen war es geradezu eine Schande, Grappa zu trinken. Aber meine Mutter wollte einfach nicht einsehen, dass Grappa im Gegensatz zu Cognac und Whisky als Arme-Leute-Schnaps galt – und das im Friaul, einer Gegend, in der die Destillation von Bränden eine so lange Tradition hat. So hat sie zusammen mit meinem Vater beschlossen, den besten Grappa der Welt zu machen, um den Leuten zu beweisen, dass Grappa ein großer Genuss sein kann. Und sie hat dafür gesorgt, dass diese hochwertige Spirituose dann auch in hochwertige Flaschen gefüllt und als Spezialität ver-

kauft wurde. Das erste Ergebnis dieser Revolution war der Picolit.

Ihre Konkurrenten machen das inzwischen genauso.

Wir haben keine Konkurrenten, nur Nachahmer. Es gibt eine Reihe von Produzenten, die ebenfalls reinsortige Grappas anbieten. Doch die wenigsten von ihnen folgen uns auf dem Weg kompromissloser Qualität.

Welche Rebsorten eignen sich am besten für die Grappa-Produktion?

Es kommt darauf an. Weiße Trauben wie Picolit, Ribolla, Prosecco, Sauvignon und Chardonnay sind immer sehr elegant. Die roten wie Merlot sind dagegen deutlich vollmundiger und intensiver im Aroma – oft aber auch zu schwer für einen harmonischen Grappa. Brände aus roten Sorten sind zwar

sehr beliebt, aber selten wirklich gut.

Lassen Sie uns über die Reife sprechen: Wie lange liegt Ihr Grappa nach dem Brennen im Fass?

Das ist ganz unterschiedlich. Der Picolit und die anderen Sorten-Grappas ruhen sechs Monate in Edelstahlbehältern, andere reifen viele Monate oder Jahre in kleinen Eichen-, früheren Sherry- und anderen Holzfässern. Ich habe hier zwei reife Grappas für Sie, beide sind Cuvées aus unterschiedlichen Rebsorten: Unser Antica Cuvée Riserva ist ein Verschnitt aus Grappas, die zwischen vier und 18 Jahren in Barriquefässern gelagert haben; der Riserva 8 Years ist eine Mischung aus verschiedenen, acht Jahre in Barrique gereiften Grappas.

Lassen Sie mal sehen: Beide haben eine schöne Bernsteinfarbe. Hm, und beide sind sehr aromatisch und reichhaltig. Der Antica riecht und schmeckt nach Aprikose, Vanille, Gewürzen und Gebäck.

Angela Merkel mag ihn besonders gern.

Unsere Bundeskanzlerin trinkt Grappa?

Ja, wir haben ihr einmal in Triest eine Flasche geschenkt, und sie hat uns geschrieben, dass sie ihn sehr mochte.

Erstaunlich. Ich mag den Riserva 8 Years trotzdem lieber. Der riecht nach kandierten Früchten, Gewürzen und Rosinen. Und im Mund kommen noch Schokolade und Marzipan binzu.

Ja, der Achtjährige ist auch ein bisschen floraler und – *come si dice?* Ich will nicht sagen süßer, das führt in die Irre. Aber er ist etwas geschmeidiger, weicher und fruchtiger, was auch daran liegt, dass wir für diese Cuvée besonders aromatische Trauben wie Moscato und Schioppettino genommen haben. Ein wunderbarer seidiger Grappa, einer meiner Favoriten.

Worauf sollte ich als Grappa-Anfänger achten, wenn ich eine Flasche kaufe?

Schauen Sie sich das Etikett an. Wenn Sie dort nicht den Begriff

„metodo artigianale“ finden, dann handelt es sich auch nicht um handwerklich hergestellten Grappa. Und wenn Sie mal eine Brennerei besuchen, in der blitzblanke Kupferbrennblasen stehen und alles wie im Museum aussieht, dann wissen Sie auch, dass etwas nicht stimmt und der Grappa in Wirklichkeit wahrscheinlich anderswo hergestellt wird.

Gut, und wenn ich dann einen anständigen Grappa gekauft habe – wie trinke ich ihn am besten?

Die Wahl des richtigen Glases ist sehr wichtig. Am besten nehmen Sie einen nach oben leicht geöffneten Kelch. Manchmal wird Grappa in einem Glas mit einem Deckel serviert. Das ist Quatsch, wie viele andere Destillate braucht auch Grappa Luft, damit er sich entfalten kann. Die Riservas schenken wir deshalb sogar in Ballongläsern aus.

Und die Temperatur?

Weißer Grappa trinkt man frisch und serviert ihn am besten mit zwölf bis vierzehn Grad. Im Glas erwärmt er sich schnell und hat dann die perfekte Temperatur. Gereifte Tropfen können ein bisschen wärmer sein. Aber Sie können Grappa auch auf Eis trinken, als Aperitif oder als Cocktail.

Haben Sie einen Favoriten?

Einfach, aber im Sommer wunderbar erfrischend ist Grappa mit Tonic, Eis und einer Scheibe Zitrone. Aber der Beste ist „Nonino Ginger“: 4 cl von unserem Chardonnay Barrique Grappa, 1,5 cl Ingwersaft, 1 cl Zuckersirup, 3 cl Birnensaft, 3 cl Traubensaft. Alles zusammen mit Eis in einen Shaker und dann auf Eis mit Sprite, Sekt oder Prosecco aufgießen – *fantastico!*

Klingt aufregend. Aber was mache ich, wenn ich die Flasche nicht an einem Abend leere? Wie lange kann ich sie im Schrank geöffnet aufbewahren?

Viele Jahre. Die weißen Grappa verändern ihr Aromenbild dabei vielleicht ganz leicht, aber nicht zu ihrem Nachteil. Und die Riservas halten ewig.

TRINKEN WIR NOCH EIN GLAS?

Von Peter Badenhop

re Erinnerungen. Ja, und natürlich dieser überwältigende Geruch des Tresters, der Pressrückstände in der Destillerie. Das ist für mich der Duft meiner Kindheit und unseres Zuhauses. Wir sind drei Schwestern, und wir mussten von Anfang an mitarbeiten und helfen, schon als Kinder und später als junge Mädchen. Zu tun gab es immer etwas – das ist noch heute so, da wir alle selbst Kinder haben. Aber mein Papa hat uns niemals erlaubt,



In 30 Jahren werden Sie sagen, den gab's 2014 zu Weihnachten.

Die Freude an Geschenken ist leider oft von kurzer Dauer. Dabei gibt es Ausnahmen – Dinge, die mit der Zeit an Schönheit gewinnen. Dem Lounge Chair von Charles & Ray Eames können selbst Jahrzehnte nichts anhaben,

außer ein Hauch von Patina. Als 1956 die Idee entstand, eine zeitgemäße Form des englischen Clubsessels zu entwerfen, konnte niemand ahnen, dass daraus ein zeitloser Klassiker wird. Die Liebe zum Detail und

höchster Qualitätsanspruch machten ihn zum berühmtesten Lounge-Sessel der Welt. Dabei sorgt seine gründliche Verarbeitung dafür, dass er zum Begleiter für ein ganzes Leben werden kann. Welches Geschenk kann so

etwas heute noch von sich behaupten? Das Original kommt von:

vitra.