Besuch bei Pierre Richard – liebenswerter Tollpatsch und Grantler MEIN SONNTAG

tenne bis -33% auf Fliesen* FLIESEN WOCHEN www.tenne.at
*nur gültig bis 30.8.2017, solange der Vorrat reicht

KURIER
AM SONNTAG
UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG FÜR ÖSTERREICH

WIEN
SONNTAG
6. AUGUST 2017
NR. 215 / 1,50 €
KURIER.at

Der Geschmack Italiens
Familie Nonino aus dem Friaul erfindet den Grappa neu.
→ MEIN SONNTAG 4

Die Schwestern und die Traube

Grappa. Das Familienunternehmen Nonino brachte den einstigen Bauernschnaps in die Edel-Gastronomie

VON **ANITA KATTINGER**

Mithelfen mussten die Töchter von Benito Nonino schon als kleine Kinder, aber kosten durften sie ihren ersten Grappa erst mit 18 – das erzählen Antonella, Elisabetta und Cristina zumindest heute so. Aufregend empfanden sie das Leben in einer Duftwolke von gepressten Weintrauben und zwischen dem Fachsimpeln der Brennmeister über Barriques und Rebsorten. Die Eltern wollten, dass ihre Kinder das Handwerk von der Pieke auf lernten und dabei sollten sie sich stets auf ihre feinen Nasen verlassen.

„La Mamma forcierte, einen sortenreinen Grappa aus der Picolit-Traube zu destillieren."
Antonella Nonino
Marketing-Chefin bei Nonino

Um Pressrückstände des Weins nicht zu verschwenden, kreierten Weinbauer in Norditalien ein Abfallprodukt: Weinbrand von minderer Qualität. Friaul, Südtirol, Piemont, Trentino, Venetien und die Lombardei gelten als die Heimat des italienischen Grappas, allerdings war dieser bis in die 70er als billiger Fusel für Arme, Bauern und Soldaten verrufen, ein Getränk für Männer eben. Noch heute verschreiben sich kranke Nord-Italiener bei Erkältungen ein Glas heiße Milch mit einem Schuss Grappa: So holten sie sich Medizin und Energieschub zugleich.

Erst 1951 regelte der Gesetzgeber die Herstellung. Als Giannola – la Mamma – in die Nonino-Dynastie einheiratete, wollte sie das Traditionsgetränk aus dem Schmuddeleck holen und schlug eine vollkommen neue Produktionsweise vor: „Seit Ende des 19. Jahrhunderts sind wir im Geschäft, aber erst la Mamma forcierte, einen eleganten, sortenreinen Grappa aus der Picolit-Traube zu destillieren. Im Geschmack erinnert er an Brotkruste, Akazienhonig und Quitte", erzählt Antonella im Gespräch mit dem KURIER.

Abfallprodukt wird Kult

Kurz darauf sucht das Ehepaar um Genehmigung für den Wiederanbau von Schioppettino, Pignolo und Ribolla Gialla an: Noch heute presst Familie Nonino ihren Weinbrand am liebsten aus autochthonen Rebsorten, die vom Aussterben bedroht waren. „Das Geheimnis unseres Grappas ist allerdings der wirklich frische Trester."

Für die Herstellung des Destillats verwendet die Familie nur mostreichen Trester – fester Bestandteil der gepressten Trauben– der führenden Winzer aus dem Friaul, der unmittelbar nach dem Abstich des Mostes in die Distilleria gebracht und sofort verarbeitet wird. Durch diese rasche Weiterverarbeitung nach der Fermentierung ist keine Konservierung in Silos notwendig. Brände aus roten Sorten sind zwar sehr beliebt, aber schwieriger in der Herstellung. Es wird kein Zucker zugefügt, die Farbe kommt nur von den Holzfässern: Der Picolit und andere sortenreine Grappas ruhen sechs Monate in Edelstahlbehältern, andere wie der Riserva reifen bis zu fünf Jahre in kleinen, früheren Sherryfässern.

Heute arbeiten alle Töchter im Unternehmen, Reibereien mit den Eltern gebe es in dem Familienunternehmen nie: „La Mamma wollte damals nicht einsehen, dass Grappa nichts für Frauen und die gehobene Gastronomie war. Für meinen Vater ist es ganz normal mit Frauen zusammenzuarbeiten, mittlerweile sind wir 26 Frauen in dem Betrieb. Die Eltern arbeiten noch jeden Tag mit: Wir diskutieren sehr viel, aber das ist für das Unternehmen gut."

Auf die Natur hören

Als „Herausforderung" bezeichnet die Brennerin, den Kontakt mit den Winzern zu halten und im Einklang mit der Natur zu arbeiten. „Der Klimawandel ist natürlich ein großes Thema – die Winzer müssen die Situation meistern. Früher fand die Weinernte im Herbst im Friaul statt, mittlerweile lesen die Winzer im August." Lange vor Gründung von Slow Food im Piemont, ruft die Familie einen Preis für mehr Vielfalt ins Leben. „Mehr als zwei Drittel der Trauben für unsere Produktion stammen aus dem Friaul, wir hätten gerne mehr Picolit-Trauben und unterstützen Landwirte, wenn sie auf alte Sorten setzen wollen."

Die Schwestern haben sich die Arbeit untereinander aufgeteilt, erzählt Antonella: „Ich habe Entwicklung und Marketing übernommen, dafür reise ich um die Welt, um unsere Produkte vorzustellen." Eine ihrer Nichten hat vor kurzem im Betrieb angeheuert – Antonella gibt ihr den gleichen Rat, den sie von ihren Eltern erhalten hat: „Die nächste Generation wird es besser machen. Liebe, was du tust."

Antonella, Elisabetta und Cristina Nonino managen das gleichnamige Weinbrand-Unternehmen im Friaul

NONINO

Antonella Nonino musste sich in dem Männer-Business erst beweisen, heute tourt sie durch die ganze Welt

„Meiner Nichte sage ich: Die nächste Generation wird es besser machen. Liebe, was du tust."

Rezept: Grappa-Ginger

4 cl Grappa, 3 cl Birnensaft, 3 cl Prosecco, 1,5 cl Ingwersaft, 1 cl Zuckersiurp, Prosecco
Den Shaker bis zu einem Drittel mit Eis füllen, Zutaten hineingeben und kräftig schütteln. In ein Glas leeren und mit Prosecco aufgießen.

ABENDA-A1-046

„KURIER"-DENKSPORT-LÖSUNGEN AUS DIESER SONNTAGS-AUSGABE

LÖSUNG SCHWEDENRÄTSEL

LÖSUNGSWORT: LEICHTATHLET

SUDOKU-LÖSUNGEN

LÖSUNG SCHACH
1. Sxe6! fxe6 2. Ld5†! (2. Lg6? Td6!) 2... exd5 3. De6+ Df7 4. Txf8+! Kxf8 5. Tb8+ De8 6. Txe8#

LÖSUNG FEHLERSUCHBILDER

LÖSUNG ZAHLENSCHWEIZER

B	A	L	S	A	T	A	N	G	A	
U	D	O	G	R	O	G	Y	E	N	
C	O	N	E	T	R	A	B	S	N	
K	N	L	E	S	E	N	U	T	A	
E	A	A	S	E	R	A	T	U	M	
L	I	E	T	H	O	T	O	E	L	
Z	F	R	O	N	T	A	R	T	E	
E	I	D	L	E	H	N	E	D	E	
U	R	A	L	R	E	N	N	E	R	
G	N	U	E	V	A	E	I	R	E	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
G	K	E	A	Y	T	N	Z	D	H	F
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
R	M	S	L	B	U	V	O	I	C	

3 Wein-Tipps für Ihren Traumurlaub

Kroatien, Griechenland, Italien. Thomas Juranitsch über die besten Tropfen

Thomas Juranitsch, Sommelier bei Haubenkoch Silvio Nickol, empfiehlt für den KURIER Weine abseits des Mainstreams.

Unser südliches Nachbarland **Italien** ist mit rund 51 Millionen Hektolitern das stärkste Erzeugerland der Welt.

– Ribolla Gialla DOC: Die autochthone Weißweinsorte aus Friaul Julisch-Venetien gehört zu den ältesten Rebsorten des Landes – frisch mit schöner Frucht.

– Franciacorta DOCG: Der Schaumwein aus der Lombardei wird im Stil eines Champagners hergestellt.

– Vernatsch DOC: Die autochthone Rotweinsorte Südtirols weist Mandelnussaromen auf.

Der stark wachsende Tourismus kurbelt sowohl im Ausland als auch im Inland die Nachfrage von Weinen aus **Kroatien** an.

– Malvazija: Die spätreife Weißweinsorte gehört zu den am häufigsten angebauten Sorten.

– Plešivica: Reisende sollten Schaumwein aus der Weinbauregion zwischen Zagreb und der slowenischen Grenze kosten.

– Plavac Mali: Beim „Kleinen Bauern" handelt es sich um eine alte Sorte, die u.a. auf den Inseln wächst. Aus ihr wird der kräftige Rotwein Dingač vinifiziert.

Kreta gilt als Wiege der europäischen Weinkultur – mit sieben Prozent geht nur ein kleiner Teil in **Griechenlands** Export.

– Assyrtiko: Die weiße Rebsorte aus Santorin und wird für den frischen Nykteri gekeltert.

– Athiri: Aus der Traubensorte wird auf Kreta, dem Peloponnes oder den Klykaden ein floraler Schaumwein hergestellt.

– Agiorgitiko: Eine der ältesten Rebsorten, die in der Rotweingegend Nemea, auf dem Peloponnes, angebaut wird.