

Cent'anni della Famiglia Nonino

Toscana 07/2013

indice:

Authentische Brennkolben

Großzügiger Empfang im Gutshof von Percoto, wo die Noninos Lebenswasser brennen. Und die Familiengeschichte pflegen.

Großzügiger Empfang im Gutshof von Percoto, wo die Noninos Lebenswasser brennen. Und die Familiengeschichte pflegen.

Authentische und kunstvolle Brennkolben

von Terry Nesti

PHOTO COURTESY: M. Piazza

Wenn man mit dem Zug in Udine ankommt, ist der erste Eindruck, der meist falsch ist, dass man sich in einer verschlafenen Kreisstadt befindet. Aber wenn man, wie es uns ergangen ist, die Koffer im traditionsreichen Hotel Astoria abstellt, beginnt man den eisigen Hauch einer Hauptstadt zu ahnen. Weiße Wände, weite Laubengänge, gut gepflegte Geschäfte und die unausbleiblichen, allgegenwärtigen Weinflaschen.

Die Beziehung mit den Nebenprodukten der Traube ist beinahe symbiotisch. Sie durchzieht die Stadt und fliegt in das umliegende Land, das aus grünen Ebenen und aus mit Schnee bespritzten Bergen besteht. Und genau mit diesem Landstrich beschäftigen wir uns. Das Auto mit dem wir unterwegs sind, durchquert die kleinen Dörfer, um uns bis nach Percoto zu bringen, ein Ort indem eine der großen Legenden der Wein- und Esskultur geboren wurde, zum Wohl unseres Vaterlands: die Nonino Brennereien.

Das Haus, das uns aufnimmt, nachdem wir das Tor überschritten haben, ist modern und sauber. Kaum ist die Schwelle übertreten, zeigt sich ein schönes kleines Geschäft, in dem wir auf Menschen treffen, die vorhaben Weihnachtsgeschenke für die Freunde auszuwählen. Auf das Glas vor uns hat Tullio Altan, großer Freund der Familie Nonino und großer Liebhaber der Toscano Zigarre, den Stammbaum der altbekannten Familie aus Percoto gezeichnet. Die Familie, die Wurzeln, die Gegend: allein mit diesen drei Stichworten könnten wir bereits erzählen was Nonino ist. Doch gehen wir vom Anfang aus, der in den ewigen Lebenskreis eingebunden ist, und auch dessen Ende ist. Alles begann in Percoto, genauer gesagt in Ronchi di Percoto, und nach dem Durchschreiten von Raum und Zeit ist auch alles dorthin zurückgekehrt.

Die Brennerei Nonino hat im September 2004 den Ort wieder erworben, an dem sich Urgroßvater Orazio, Gründer des Betriebs, niederließ, um seinen Grappa zu erschaffen. Orazio war ein Bauer, sogar ein Knecht, wie man in dieser Gegend sagt (ein Bauer, der keinen Boden besaß, der aber für einen Landbesitzer arbeitete). Bis er das Gebäude mietete, arbeitete Orazio als Wanderbrenner, zog von Land zu Land und bereitete seine Werke für die andere Knechte zu, deren Landbesitzer ihnen "großzügig" die Trester überließen: den Ausschuss des edlen Materials, dieses Weines aus Friaul, der die Menschen und die Atmosphäre der Region durchdringt. Alles geschah im Tauschhandel, die Bauern gaben Orazio ihre Trester und er gab ihnen einen Teil des verarbeiteten Materials zurück, dieses stärkende und erwärmende Lebenswasser für die langen friaulanischen Winter.

Es war ein großer Wunsch an den Ursprungsort, den schöpferischen Ausgangspunkt, zurückzukehren: er ist das Behältnis für die 66 handwerklich betriebenen, diskontinuierlichen Brennkolben, die von August bis Oktober fast pausenlos im Einsatz sind, mit dem Familienoberhaupt Benito, der jederzeit, Tag und Nacht, aufmerksam das siedende Material und die eintreffende frische Ware überwacht. Mensch und Material sind der ausschlaggebende Punkt. Der Trester verbreitet seinen Wohlgeruch auf dem großen Platz, wo er von den über 40 Edelstahlbottichen noch frisch aufgenommen wird. Es kommen Traktoren kleiner Erzeuger an, die den „Ausschuss“ anliefern, der bei ihrer Weinherstellung anfällt.

„Aus Diamanten wächst nicht, aus Dung wachsen die Blumen“ sagte ein Dichter der Gegenwart, und siehe da, die Augen von Antonella, einer der drei Töchter von Benito und Giannola, die die fünfte Generation der Brennerei Nonino bilden, strahlen beim Anblick des Tresters. Ihre Hände bewegen sich schnell, tauchen in den Rohstoff ein. Er wird uns zum Riechen und Anfassen gereicht, um von seiner Frische, dieser Herausforderung zu erzählen, die darin besteht, drei Monate lang ununterbrochen zu arbeiten bis den

Cent'anni della Famiglia Nonino

Liebhabern ein Produkt angeboten wird, in dem die Unverfälschtheit und das Aroma der Weinrebe echt und gegenwärtig sind.

Der Trester verbleibt nur kurze Zeit auf dem großen Platz, wird sofort abgebeert und zur Gärung in die Bottiche gefüllt. Von dort wird er zu den 66 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben gebracht, wo der Brand entsteht. Es wird fieberhaft gearbeitet, die Gerüche sind durchdringend, die Leidenschaft ist überschäumend. Der Grappa spritzt an den Fenstern der Kolonne hoch, die Dämpfe steigen auf, fallen flüssig durch die Glockenböden, werden erneut zu Dampf, dann wieder flüssig. Der Vorlauf wird abgetrennt, endlich offenbart sich das Herzstück, der entscheidende Bestandteil, die Essenz des Rohstoffes, aus dem etwas anderes geworden ist, von fest ist er zu flüssig geworden, Blut und Serum. Zum Schluss dann der Nachlauf, der letzte Ausschuss, das Ende des Vorgangs. Doch nichts steht still, im anderen Brennkolben beginnt alles von vorn (es gehören immer zwei Brennkolben zusammen, denn nur aus dem Paar entwickelt sich das neue Leben). Uns bleibt nichts anderes übrig als die fieberhaft betriebene Arbeit, die Trester, die immerzu angeliefert werden zu beobachten, denn die Noninos sind immer in der Brennerei...

„Wenn Sie während der Brennsaison die Telefonzentrale anrufen und 4 drücken, wird Ihnen immer jemand der Familie antworten!“ Wir entfernen uns voller Bewunderung und Begeisterung und steuern auf den Gutshof zu, die geschichtsträchtigen Gebäude, die zu einer Stätte für Verkostungen, Seminare, Begegnungen Entspannung werden. Wir sind die Ersten die sie besichtigen. Auch wenn die Renovierung einschneidend ist, so bleibt doch der ursprüngliche Charakter erhalten.

Von der Brennerei kommend, über den Weg der entlang eines Wäldchens verläuft, das von Benito Nonino persönlich gepflegt wird, stoßen wir sofort auf einen Teil der 1750 Barriques, die den Familienschatz darstellen. Die Fasskeller können nur in Begleitung eines Zuständigen der Finanzbehörde Utif besichtigt werden (es ist ein wenig, als ob man um Erlaubnis bitten müsste, um sein eigenes Haus betreten zu dürfen, dura lex, sed lex). Wir begnügen uns damit, sie durch ein Glas zu betrachten und beneiden dabei die „Engel“, denen jährlich ein Teil überlassen wird (aber das ist eine andere Geschichte...).

Dem Tast-, Seh-, Geruchs- und Gehörsinn wurden bei dieser Besichtigung Genüge geleistet. Jetzt ist der Geschmack an der Reihe. Es ist an der Zeit diese Köstlichkeiten, von denen wir einen Vorgeschmack bekommen haben, zu probieren. Im Gutshof erwartet uns Cristina, in Kürze wird Mama Giannola zu uns stoßen. Auf dem langen Tisch stehen die Flaschen schon bereit. Zu unserer großen Überraschung bringen nicht wir die Zigarren mit: Cristina bietet uns aus dem Vorrat ihres Mannes zwei außergewöhnliche Antico Toscano Zigarren von 2000 an, die zur Reifung in eine leere Flasche Grappa Riserva Antica Cuvée gegeben wurden. Wir betrachten sie mit ehrfürchtigem Schweigen, haben beinahe Angst, sie in der Hand zu halten, drehen sie immer wieder und dabei bietet sich unserem Anblick die Schönheit des Deckblatts, das die Farbe einer Mönchskutte hat. Wir beschließen, sie erst nach der Verkostung des ersten Grappas anzuzünden. Das erste Destillat hält sein Versprechen: es ist ein Destillat aus Kastanienhonig, das mit einem Stück Pecorino Toscano Käse und einem Löffel des selben Honigs gereicht wird. Es ist eines der am schwierigsten herzustellenden Destillate, das Ergebnis umfangreicher Versuche. Der Honig ist in der Tat von Natur aus keimtötend und den Hefestämmen gelingt es nicht, ihn anzugreifen und ihn zum Gären zu bringen. Doch an Zielstrebigkeit fehlt es den Noninos nicht, und hier sind wir, um dieses herrliche Resultat von Erfindergeist und handwerklichem Können zu genießen.

Wir zünden die Zigarre an und vor Staunen geraten wir fast durcheinander: Pfeffer, Röstung, Edelholz, sehr bitter mit einer süßen Note dank der Veredlung in den Dämpfen der Flasche. Der Eindruck am Gaumen ist voll, obwohl auch der Körper angenehm stark ist, ohne dominierend zu sein.

Und wieder ist der Rohstoff an der Macht, das Ergebnis der menschlichen Arbeit gemäß den Plänen von Mutter Natur!

Danach ein Pirus, ein Brand aus Williamsbirnen vom Vinschgau. Er öffnet wieder den Gaumen, umspült und putzt die Geschmacksknospen und schenkt uns einen fruchtigen Nachgeschmack. Die Zigarre, nach der in den Maremmen üblichen Art geraucht, ist noch frisch, offen. Während wir mit jenen plaudern, die von einem französischen Journalisten als die „Grappa-Feen“ bezeichnet wurden, entwickelt sich die Zigarre, wird kräftiger, und bittet uns die Flüssigkeit im Glas zu wechseln. Und hier ist der Grappa Riserva des 115. Jubiläums von Nonino, der 3 bis 19 Jahre in Barriques aus Limousin, Nevers und ehemaligen Sherry Fässern gereift ist und direkt mit einer Glaspipette aus der 6,3 Liter fassenden Imperiale Flasche in unser Glas serviert wird. Der immer bitterer werdenden Zigarre stellen sich in einem liebevollen Zusammenprall Noten von Kakao, Marzipan, Croissants entgegen. Uns entfalten sich eine Fülle von Eindrücken, die wir nicht für erreichbar hielten.

Wir verlassen den Gutshof mit dem Gefühl etwas Einzigartiges und Aufregendes genossen zu haben, gleichzeitig mit dem Bewusstsein, dass es in der Wärme des eigenen Hauses wiederholbar ist. Es ist

Cent'anni della Famiglia Nonino

ausreichend Geduld, gute Gesellschaft und die richtigen Zutaten zu haben, die mit Toscano und Nonino niemals fehlen.

foto pag. 46:

Die Nonino Brennereien in Ronchi di Percoto.

Detailansicht der handwerklich betriebenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben.

foto pag. 47:

Die Familie Nonino

Von links Cristina, Elisabetta, Antonella, Benito und Giannola Nonino.

foto pag. 48:

Giannola Nonino

Auf dem Foto links, während einer Phase des Brennvorgangs nach handwerklicher Methode.

Oben, ein Ausschnitt des „Nonino Guts“ in Persereano (UD) auf dem Land in Friaul.

foto pag.49:

Das Nonino Gut.

Detail einer alten Brennblase von Familie Nonino. Auf dem kleinen Foto die Traubenbrände [®]ÙE[®] Monovitigno[®] I Vigneti, die nach handwerklicher Methode gebrannt werden.

testo in alto pag. 49:

Es wird fieberhaft gearbeitet, die Gerüche sind durchdringend, die Leidenschaft ist überschäumend. Der Grappa spritzt an den Fenstern der Kolonne hoch, die Dämpfe steigen auf, fallen flüssig durch die Glockenböden, werden erneut zu Dampf, dann wieder flüssig.

foto pag.50:

Oben, Detailansicht des frischen Tresters.

Daneben, die Grappa Nonino Cru Monovitigno[®].

Unten, die Grappa Monovitigno[®] I Vigneti, die nach handwerklicher Methode gebrannt werden.