

SETTE - Corriere della Sera 17/08/2013

Die großen italienischen Marken - 6 Nonino

Ein Konzentrat aus Ideen in einer Grappaflasche

Eine alte Winzerfamilie, der Einstieg einer unternehmenslustigen Frau, die Ratschläge von Luigi Veronelli: und 1973 ist der erste Tresterbrand entstanden, der aus einer einzigen Rebsorte gewonnen wurde. Der die Trinkgewohnheiten verändert hat.

von **Enrico Mannucci**

In dieser Geschichte ist Pygmalion eine Frau, und Gegenstand des gesellschaftlichen Aufstiegs ist nicht eine Person sondern eine Flüssigkeit - ein trockenes Destillat, um genau zu sein - das seit ewiger Zeit an der untersten Stelle der ärmlichen Getränke mit hohem Alkoholgehalt stand: das unter dem Namen Grappa bekannt war, einen Spitznamen hatte, Rachenputzer, was viel aussagekräftiger war.

Ein Trunk, der von Anfang an mit dem Etikett „ordinär“ versehen war: Grappa wird tatsächlich aus den Trestem, den Schalen der Traube, kurzum aus den Überresten der Weinlese hergestellt. Eine unbewegliche Welt, die der Grappaerzeuger, verbunden mit Kneipen und dem örtlichen Verkauf, bis...

Bis dort eine Art Tornado in Gestalt der Gattin von Benito eingetreten ist. Benito ist Erzeuger in vierter Generation, Urenkel des Wander-Grappa-Herstellers Orazio Nonino, der ab 1897 von Weinberg zu Weinberg zog und auf einem Karren ein Destillationsgerät mit sich führte und von den Bauern Trester im Tausch für einen Teil, von dem was er produzierte, erhielt. Die Tornado-Gattin ist Giannola Bulfoni, ihre Großeltern waren nach Argentinien ausgewandert, ihre Eltern wieder nach Italien zurückgekehrt: sie studiert Sprachen an der Universität Ca'Foscari, bricht ihr Studium ab, um den Familienbetrieb für landwirtschaftliche Geräte zu leiten und um 1962 Frau von Benito zu werden.

Elf Jahre Slalom. Wohl gemerkt, der Einstieg von Giannola in die Grappawelt ist nicht sofort revolutionär. Sie tritt in die Firma ein und übernimmt, was niemand anders machen möchte: früh morgens aufbrechen und umherfahren, um Trester einzukaufen. Später jedoch wird sie mit dem Brennverfahren vertraut und ihr wird bewusst, dass Nonino bereits einer der besten Grappa ist. Und schnell wird der Abstand entscheidend: „Da Benito und ich überzeugt waren, dass unser Produkt wirklich außergewöhnlich war, hatten wir die Idee das Bild, das der Verbraucher davon hatte zu verändern: wir wollten ihm die gleiche Würde eines ausländischen Branntweins verleihen. Das war nicht einfach, aber ich bin sehr hartnäckig“, erzählt Giannola heute.

Es war ein doppeltes Abenteuer, von Produktion und Marketing: ein elf Jahre dauernder Parallelsalom um tausend Probleme und Schwierigkeiten. Bis zum Dezember 1973, als in Percoto, in der Provinz Udine, wo sich der alte Betrieb von Orazio befand, zum ersten Mal Grappa aus einer einzigen Rebsorte gebrannt wird, der Cru Monovitigno Picolit Nonino.

Einige Erklärungen sind nötig (abgesehen davon, dass der Zingarelli bei der Definition „monovitigno“ ganz genau schreibt: „von der Brennerei Nonino eingetragene Marke...“): Picolit ist die edelste Rebsorte, die stark zum Verrieseln neigt und nur wenige Trauben liefert. „Cru“ bedeutet, aus einem einzigen Weinberg das Endprodukt zu gewinnen: eine Regel, die Luigi Veronelli für den italienischen Wein seit geraumer Zeit empfahl. Giannola wandte sie für den Grappa an (aber auf Veronelli kommen wir in Kürze zu sprechen) und musste große Widerstände überwinden: „Die Winzer wollten die Trester des Picolit nicht von den anderen trennen. Mir gelang es, sie zu überzeugen, da ich psychologisch über ihre Frauen vorging: der verrückte Preis den ich bezahlte, bis zu zweihundert Mal mehr als der normale Preis, zog sie an und sie brachten ihre Männer dazu, anzunehmen“, erzählt sie und erinnert sich an die Zeiten als sie begann ein Tornado zu werden.

Die Karaffe aus Murano. Doch es reichte noch nicht, um dem Grappa zum Durchbruch zu verhelfen. Giannola trug in ihrem Herzen eine schlechte Erinnerung, als sie zu Freundinnen und Freunden ging und eine ihrer wertvollen Flaschen mitbrachte: am Ende des Abendessens, wurde sie kein einziges Mal

Cent'anni della Famiglia Nonino

angeboten. Es tauchten Whisky, Wodka, Cognac auf. Das Geschenk mit dem Etikett Nonino wurde aufbewahrt, um dem ersten Klempner, der in dieses Haus kommen würde, einen Schluck davon zu geben...

Eine Idee war nötig. Und hier wechseln wir in den Bereich Marketing über. Der speziell gewonnene Grappa war sehr teuer. Und die angemessene Verpackung für die man sich entschied, war ebenfalls teuer: eine mundgeblasene Karaffe aus Murano mit versilbertem Verschluss.

Die geistreiche Giannola - so wird sie auch genannt - entscheidet also sie zu verschenken: sie verschickt sie weltweit an die bedeutendsten Namen aus Politik, Schauspiel, Journalismus, von Richard Nixon bis Marcello Mastroianni, von Indro Montanelli bis Gianni Agnelli. Später, 1975, wird der Nonino Preis erfunden, „um die ländliche Kultur aufzuwerten“: in den folgenden Jahren wird er ausgedehnt bis zur Einbindung der großen Persönlichkeiten der internationalen Kulturszene. Also, eine Reihe an Feuerwerken von Initiativen. Es dauert vier Jahre, aber dann treffen die Bestellungen ein: und die Nonino Karaffe wird in die Keller der besten Restaurants der Welt aufgenommen.

In der Zwischenzeit wir weiter entwickelt. Es wird mit neuen seltenen Rebsorten experimentiert und jedes Mal müssen Probleme und Hindernisse überwunden werden: Rechtsvorschriften, die ihre Verwendung nicht vorsehen, Bestimmungen, die gewisse Vorgehensweisen verbieten, eine die Innovation aufhaltende starrsinnige Bürokratie.

Wenn Giannola Pygmalion des Grappa ist, so ist Veronelli - besser gesagt „Gino“, wie sie ihn 10 Jahre nach seinem Ableben mit ergebener Bewunderung nennt - der Berater, der Stratege, derjenige mit den erhellenden Eingebungen. Zusammen mit ihm erfolgt 1984 ein weiterer Schritt nach vorne, die Destillation von Traubenbrand: es entsteht der berühmte Û Nonino. Während einer Reise ins Elsass, bei der die „Wallfahrtsorte“ der Brennkunst besichtigt werden, gelingt es Veronelli die beiden Noninos für Obstbrände zu begeistern. Nach ihrer Rückkehr nach Percoto schaffen sie dafür eine spezielle Brennanlage (und widmen sie den Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta, die, nebenbei gesagt, mit der gleichen Begeisterung den Fußstapfen der Mutter gefolgt sind).

Es fehlt jedoch die Frucht zum Brennen. Und da hat Giannola einen ihrer Geistesblitze: warum nicht die Traube - Schale und Saft gleichzeitig - nehmen und als Frucht verwenden? Experimente, Versuche, Proben. Das größte Problem ist, dass in Italien das Brennen von Trauben nicht zugelassen ist.

Neue Auseinandersetzungen, neue Verhandlungen, neue Treffen. Das direkte Einschreiten eines Ministers ist notwendig, um die Situation zu klären. Heute umfasst das Sortiment der Firma mehr als zwanzig Grappa-Typen (ohne dabei die limitierten Sonderausgaben für besondere Anlässe mitzurechnen), die sich durch die Rohstoffe, die Reifungsmethoden und Behälter (Eichenfässer, Kastanie, Kirsche...) unterscheiden. (Was das Brennen betrifft, so haben die Noninos entschieden, dass die Methode mit diskontinuierlichen Dampfbrennkolben die beste ist). Wie sagen sie doch in ihrer Broschüre, eine geschätzte „Symphonie aus Wohlgerüchen“.

Vom Aschenputtel zur Königin: das von Giannola ausgedachte „politische“ Programm ist inzwischen zur vollendeten Tatsache geworden.

Das Sortiment umfasst zwanzig Grappa-Typen (außer den limitierten Sonderausgaben), die sich durch die Rohstoffe, die Reifungsmethoden und Behälter (Eichenfässer, Kastanie, Kirsche...) unterscheiden.

Inmitten der alkoholischen Dämpfe

1. Benito Nonino zwischen den in Handarbeit hergestellten Dampfbrennkolben.
2. Elisabetta Nonino bei der Arbeit in der Familienbrennerei.

Winzer und Unternehmer

3. Cristina Nonino im Keller neben den Holzfässern.
4. Giannola und Benito Nonino in der Brennerei auf einem Foto, das in den Siebzigerjahren aufgenommen wurde, nachdem die erste Destillation eines Grappas aus einer einzigen Rebsorte durchgeführt worden war.
5. Antonella Nonino inmitten der Brennkolben der Brennerei.

Von Orazio bis heute

1. Die von Altan gezeichnete Ahnentafel der Familie Nonino.
2. Die Flasche, die die “Riserva Nonino dei Cent'Anni Û” mit einem 14 Jahre in Barriques gereiftem Grappa zelebriert.
3. Der „Maschinenraum des Grappa“: ein Blick über die Brennerei Nonino in Ronchi di Percoto.