## Cent'anni della Famiglia Nonino

## UVA – Autunno 2014

FEME NO NI NO

Text: Camila Manríquez

Bilder: Nonino

Sie sind jung, intelligent und hübsch. Sie sind die Schöpferinnen der renommiertesten Traubenbrände Italiens und der Welt. Der Grappa - Tresterbrand - ist in den Chromosomen dieser drei Schwestern enthalten. Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino führen ein kleines Unternehmen in fünfter Generation, das 1897 von ihrem Ururgroßvater Orazio Nonino in einem friulanischen Städtchen gegründet wurde. 1962 erneuern ihre Eltern Benito und Giannola die Herstellungsweise der populären italienischen Spirituose (für die zuvor irgendein Trester verwendet wurde, Kern und Stängel, die Rückstände der Weinherstellung) und erobern sich damit einen Platz in der Branche. Heute sind die drei Frauen nicht allein. Sie sind Teil eines Matriarchats, das von Giannola gelenkt wird, die Geschäftsführerin, Mutter, Kopf von Nonino und diejenige Frau ist, die vor Jahrzehnten die Eingebung hatte, den Grappa weiterzuentwickeln, wie es niemand vorher getan hat, indem sie seine Qualität verbesserte und den anderen großen Spirituosen wie Cognac und Brandy Konkurrenz machte. "Ich wollte, dass dieses altvertraute Getränk seine Aschenputtel-Kleider abwarf und sich das Gewand einer Königin anzog". Das sind die Worte des Kopfs dieser Marke. Und sie hat sich nicht getäuscht. Um die hohe Qualität zu erlangen, hat sie es geschafft, dass die Weinbauern den Trester nach Rebsorten trennten (heute ist dies normal, doch damals war es nicht üblich). Ergebnis war der erste italienische sortenreine Grappa. Vom Wunsch getragen, dieses Getränk aufzuwerten, ist es Giannola außerdem gelungen, in Norditalien heimische und vom Aussterben bedrohte Rebsorten zu retten. Dazu hat sie den Nonino Preis ins Leben gerufen. Eine renommierte Auszeichnung, die an Menschen vergeben wird, die sich für den Erhalt von lokalen Einzigartigkeiten einsetzen. Obgleich die gegenwärtige Mannschaft aus 30 Personen besteht, haben diese vier Frauen das Ruder beim Brennen der frischen Trester verschiedener Rebsorten in der Hand. Sie reichen von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merlot bis zu weniger bekannten Sorten, wie Fragola oder Müller-Thurgau. Ihre große Wissbegierde hat dafür gesorgt, dass sie auch andere Produktlinien entwickelt haben. Gereifte, fruchtige, mit Honig und sogar ein Magenbitter, der nach der Rezeptur des Großvaters aus 33 Kräutern besteht. Die hundertdreißigjährige Geschichte in einer eleganten und weiblichen Flasche hat sich zweifellos einen Spitzenplatz unter den Spirituosen erobert. Wird sie ihren Platz verlieren? Mit diesen vier Frauen am Steuer, wird es schwierig sein.