

2 MAL 3 – FRAUENPOWER AUF ITALIENISCH, TEIL 1

[ZURÜCK](#)



EMPFEHLUNGEN



WELCHER WEIN WIRD DEKANTIERT UND WELCHER NICHT?

JETZT LESEN

 10  0

<http://magazin.wein.com/artikel/2-mal-3-frauenpower-auf-italienisch-teil-1/>

29. September 2014

Zwei Schwestertrios zeigen es der Welt. Sie haben es auf ihre eigene Weise geschafft, ihre Betriebe selbst in wirtschaftlich schwierigeren Zeiten auf die Überholspur zu bringen. Im ersten Teil werden die Grappa-Spezialistinnen Nonino, im zweiten dann die Schwestern des Antinori-Weinreichs vorgestellt. Ein Blick hinter die Kulissen.

Grappa ist weiblich. Elegant, offen, herzlich und sympathisch. Zumindest die von Nonino. Meine erste Begegnung mit Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino liegt bereits ein paar Jahre zurück und schon damals war es faszinierend, sich mit den drei Schwestern über ihre Arbeit, Pläne und Visionen zu unterhalten. Daran hat sich nichts geändert. Nur dass dieses Trio mittlerweile noch mehr Verantwortung im Familienbetrieb übernommen hat und noch erfolgreicher ist.

DIE BESTEN WEINE AUS ALLER WELT BEI WEINCLUB.COM PREISWERT KAUFEN

Zwar waren es ihre Eltern Benito und Giannola, die aus der einst kleinen Brennerei seit 1967 einen international renommierten Betrieb auf die Beine gestellt hatten, aber heute führen ihre Töchter Regie und das mit ebenso sympathischer wie beeindruckender

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

Zielstrebigkeit. Zusammen kreierten sie vor ein paar Jahren die Linie Gioiello, Destillate aus reinem Honig, die ebenso ausgezeichnet sind wie ihre anderen Erzeugnisse. Hauptsächlich aber kümmern sich Cris, Anto und Betti, wie sie von ihren Eltern gerufen werden, um die Produktion von jährlich 800.000 bis zu einer Million Flaschen Grappe, die zum Teil in 1.750 Fässern aus verschiedenen Regionen und Hölzern heranreifen.

Rare Freizeit

“Je frischer die Traubenrückstände verarbeitet werden, desto aromatischer und reiner schmecken die Grappe später.”

Das bringt sehr viel Arbeit mit sich, nicht nur während der Destillierphase, die je nach Traubenreife schon ab Mitte August einsetzen kann und sich meist bis in den Oktober hinzieht. Denn die Noninos brennen die Trester sobald die Trauben gepresst sind und lagern sie nicht etwa erst für Tage oder Wochen ein.

“Je frischer die Traubenrückstände verarbeitet werden, desto aromatischer und reiner schmecken die Grappe später”, erläutert Antonella. Die 48-Jährige ist zuständig für Marketing, PR, den Vertrieb in Asien und einigen europäischen Ländern sowie für die Organisation des jährlichen PremioNonino, einem Literaturpreis, zu dem jeweils etliche Schriftsteller, Dramaturgen, Schauspieler, Regisseure, Anthropologen und Wissenschaftler eingeladen werden. Nein, das ist noch nicht genug, sie ist zudem für einen Teil der Destillation zuständig.

Ihre zwei Jahre jüngere Schwester Elisabetta kümmert sich vor allem um die Produktion und zusammen mit ihren Eltern um den Kauf von Trester und Trauben. Daneben ist die Administration Managerin auch noch verantwortlich für die Belegschaft sowie für den Vertrieb in Kanada, USA und Südamerika. Cristina, mit 51 Jahren die älteste Tochter, ist zusammen mit ihrem Vater hauptverantwortlich für die Herstellung der Brände sowie zuständig für den wichtigsten Absatzmarkt, Italien.

Hat frau da überhaupt noch Zeit für Hobbys, schliesslich sind alle drei darüber hinaus auch noch Mütter. Aber klar, Cristina, die mit einem sehr schnittigen Fahrstil schon einmal in die Brennerei vorfährt, mag Schnorcheln und Gartenarbeit. Antonella dagegen liebt Theater, Lesen und Kochen, während Elisabetta Bergwanderungen und Sticken bevorzugt. So verschieden die Schwestern und ihre Freizeitaktivitäten sind, so harmonisch treten sie bei Interviews auf.

Keller- und andere Schätze

Angekommen in der Brennerei, zeigen sie eine ihrer aktuellsten Schätze. Die Grappa Nonino Riserva 8 Jahre besteht aus den Sorten Moscato, Friulano, Merlot und Schioppettino. Sie duftet nach Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, kandierten Früchten,

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

Rosinen, Gewürzen und Schokolade und hinterlässt im Mund einen Geschmack von vielfältiger Frucht, Gewürzen, Kakao und Marzipan. Einfach verführerisch und derzeit einer meiner Lieblingsgrappe.

ÜBER 4.000 AUSGESUCHTE WEINE JETZT IM ONLINESHOP VON WEINCLUB.COM

Ein weiteres exzellentes Produkt ist der Kräuterlikör Amaro Nonino, den ich bei meinem letzten Besuch im Firmensitz in Pavia di Udine in der Region Friaul auf besondere Art serviert bekam. Es war einer der heissesten Tage des Jahres und selbst im Stadtpalais der Noninos war es ziemlich warm. Da servierte Elisabetta ein Glas Amaro mit Eis und einer unbehandelten Orangenscheibe. Und schau an, die Hitze wurde gleich erträglicher.

Beim anschliessenden Gespräch plauderten Cris, Anto und Betti über Grappe im Allgemeinen und was ihre von denen vieler anderer unterscheidet. Die Reintönigkeit nämlich, denn die Noninos verzichten auf Zusätze von naturidentischen Aromen oder Karamell, die sonst bis zu einem gewissen Masse erlaubt sind. Dadurch schmecken ihre Grappe als junge Destillate geradliniger und manchmal etwas herzhafter als die leicht gesüsste Konkurrenz, dafür hat man eben reine Klasse im Glas.

Die Favoriten

Und was bevorzugen die Schwestern selbst? Cristinas Wahl ist **Cru Monovitigno® Picolit**, ihre legendäre Grappa aus Italien, die sich ausgewogen und elegant, mit einem Geschmack von Honig, Akazienblüten, Quitten und Feigen zeigt. Antonella's Liebling ist Grappa Nonino il Merlot Monovitigno®, eine weiche und runde Grappa mit feinen Aromen von Rosenblättern und Kirschkernen. Elisabetta bevorzugt die bernsteinfarbene **Riserva AnticaCuvée®** aus Cabernet, Merlot und Schioppettino, gereift in kleinen Limousin- und ehemaligen Sherryfässern, mit ihrem Duft von Gewürzen, Brioche, Gebäck und Bittermandeln.

Nun, die drei Schwestern haben mittlerweile so ziemlich alles erreicht und sind zudem seit 2003 offiziell Botschafter für italienische Grappa in der ganzen Welt. Gibt es da noch Zukunftspläne beruflicher Art? Klar, das dynamische Trio besitzt 40 Hektar Versuchsweingebirge mit den Sorten Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino und Sauvignon. Diese Trauben werden verwendet, um Grappe und ÜE Destillate, also Traubenbrände, zu erzeugen. Doch eines Tages wollen Cris, Anto und Betti auch noch ihre eigenen Weine machen. "Kein kurzfristiges Projekt, aber es ist ein Traum für die Zukunft", meint Cristina.

GROSSE AUSWAHL VON WEINEN AUS ALLER WELT BEI WEINCLUB.COM

Cent'anni della Famiglia Nonino

Und damit wären wir schon beinahe bei Teil 2. Denn die drei Antinori-Schwwestern sehen ihren Schwerpunkt zwar eindeutig beim Wein, aber sie machen auch ein bisschen Grappe. Übrigens: Die beiden Schwestertrios kennen sich gut und schätzen sich. In dieser Konstellation sind die sechs Frauen ausserdem einzigartig in der Welt. Nirgendwo sonst sind Schwestern derartig erfolgreich in der Welt der flüssigen Genüsse. Frauenpower auf italienisch. Hut ab und weiter so.

Wolfgang Hubert