

WINO bezGranic



domenica 29 giugno 2014

<http://winobezgranic.blogspot.it/2014/06/grappa-kobiety-i-spiew.html>



Cristina und Antonella Nonino. Foto A. Zakrzewicz

Wer die Frauen der Familie Nonino kennengelernt hat - versteht das Sprichwort gut: "Da wo es dem Teufel nicht gelingt, erreicht es die Frau". Die drei Schwestern: Cristina, Antonella und Elisabetta sind Töchter von Giannola und Benito Nonino - eine italienische Familie, die seit drei Generationen den ausgezeichneten Grappa Nonino herstellt (ein starker sehr hochwertiger Schnaps, der aus Trauben gewonnen wird).

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

Die Polen und Russen haben den Wodka aus Korn und Weizen (meiner Ansicht nach, wahrscheinlich der beste weltweit), die Mexikaner trinken den Tequila, die Brasilianer den Rum, die Franzosen mögen den Cognac und den Calvados, während die Italiener den Grappa machen. Es handelt sich dabei um eine Art „Brandy“ aus Most von frischen Trauben. Er wird dort am Ende einer üppigen italienischen Mahlzeit getrunken. Diese setzt sich zusammen aus einer Vorspeise, einem ersten Gang, einem zweiten Gang mit Beilage, meist Gemüse, einem Dessert und einem Kaffee Espresso, um die Verdauung zu erleichtern. Während der Mahlzeit wird selbstverständlich Wein getrunken. Es wird mit Prosecco begonnen und mit Weißwein oder Rotwein fortgefahren, je nach Essen.

Vom hausgemachten Destillat bis zur Königin der Dessert-Grappas

Familie Nonino, die seit 1897 *Aquavit* herstellt („Gesundheitswasser“ ist ein anderes altes Wort für das starke Destillat aus Trauben), ist fast auf der ganzen Welt als „The Grappa Dynasty“ bekannt. Ihre relativ kleine Firma (sie beschäftigt ungefähr 30 Personen, und einige davon nur saisonweise) hat ihren Sitz in Percoto, nahe Udine, in der Region Friaul-Julisch Venetien. Anfangs stellten die Vorfahren der Noninos ein einfaches Destillat her, das von einem fahrbaren Fass an die Arbeiter verkauft wurde, die bei Morgengrauen auf dem Weg zur Arbeit waren. In diesem Gebiet Italiens ist das Klima im Winter ähnlich wie bei uns, daher ist es nicht überraschend, dass an einem eisigen Morgen bevorzugt ein Gläschen anstelle eines Cappuccinos getrunken wird. Es scheint jedenfalls, dass der in Maßen getrunkene Grappa der Gesundheit gut tut (vielleicht ist unser „na zdrowie = zum Wohl“ darauf zurückzuführen), indem er unseren Organismus aufwärmt und schützt.

Um ein einfaches Destillat (einige kennen seinen Geruch und Geschmack gut) in eine internationale Königin der „Dessert-Grappas“ zu verwandeln, ist eine Frau entscheidend gewesen: die Mutter Giannola Nonino. Für sie ist jede Schwierigkeit und jedes Hindernis ein Sprungbrett zum Erfolg. Sie hat die Idee gehabt, aus einer einzigen Rebsorte Alkohol zu destillieren. So ist der *Grappa monovite* entstanden. Der erste ist der mittlerweile berühmte *Grappa Cru Monovitigno Picolit* gewesen, der 1973 gebrannt wurde.

„Als die ersten Tropfen zu fließen begannen, habe ich sie in meinen Händen aufgefangen. Cristina, Antonella und Elisabetta hingen an meinem Rock und drängten sich um meine Füße. Ich habe wieder den Geruch von Äpfeln und Akazie aus meiner Kindheit verspürt. Da habe ich zu meinem Mann gesagt, vielmehr geschrien: „Benito (*sic*) es hat geklappt!“ - Bis heute erinnern sich Giannola und ihre Töchter an diesen Tag.

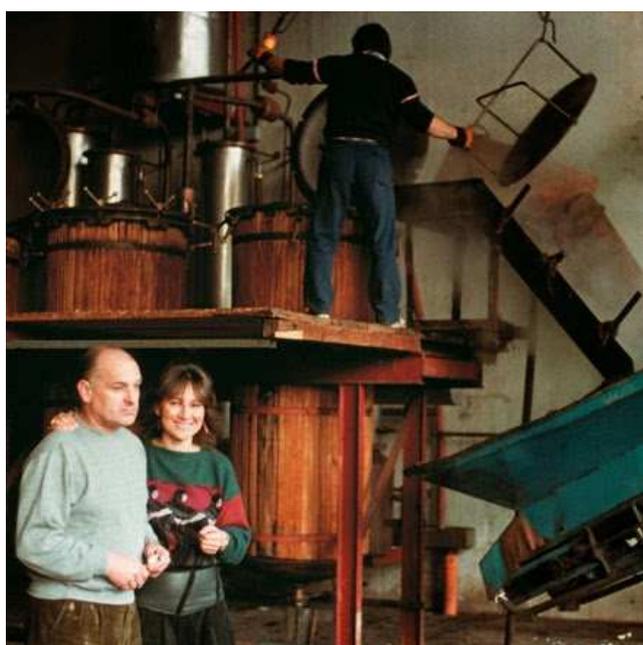
Cent'anni della Famiglia Nonino



Vor vierzig Jahren kostete das durchsichtige Fläschchen aus mundgeblasenem Glas - das einen Nektar, klar wie eine Träne, enthielt, der aus besonders schmackhaften und winzigen Trauben der Sorte Picolit gebrannt wurde - 156 Dollar. Für ein am Ende eines raffinierten Abendessens serviertes Gläschen, mussten 15 Dollar bezahlt werden. Es handelte sich wirklich um ein kostbares Getränk! Es war so kostbar, dass die Firma Nonino anfangs Schwierigkeiten hatte, es auf den Markt zu bringen. Giannola verlor jedoch nicht den Mut und, anstatt ihr „Lebenswasser“ zum Goldpreis zu verkaufen, begann sie es zu verschenken. So gelangte der *Grappa Cru Monovitigno Picolit* unter anderem in die Hände von Marcello Mastroianni, der ihn schätzen lernte, zu seinem besten Sponsor und schließlich zu einem großen Freund der Familie wurde. Der bekannte italienische Schauspieler besuchte sie mehrmals in Percoto, wo er mit Giannola bei mehr als einer Gelegenheit sang und tanzte.

Heute besteht ein Drittel der Jahresproduktion der Firma Nonino (700-800 Liter Grappa, je nach Weinernte) aus ausgezeichneten Destillaten der Art *monovitigno*, die aus frischen Trauben der regionalen Rebsorten Picolit, Refosco, Verduzzo, Fragolino gebrannt werden. Das Familienunternehmen erwirtschaftet einen Jahresumsatz von 13.000.000 €. Die Hälfte der Produktion wird im Ausland verkauft, und die größten Grappa-Liebhaber sind die Amerikaner und die Deutschen.

Kultur mit Grappa



Giannola und Benito Nonino 1962

„In einer Zeit, in der Profit das Maß für jeglichen Erfolg ist, war unser erstes Ziel nie, nur Gewinn zu machen, sondern ständig zu investieren, um die Qualität unserer Arbeit und unserer Produkte zu verbessern, um den besten Grappa der Welt zu produzieren unter Berücksichtigung und Aufwertung unserer Gegend und unserer Kultur“ - diese Worte von Giannola, die das Motto von Familie Nonino sind, kennzeichnen die Einstellung der italienischen Familienbetriebe am besten. Genau mit dieser Einstellung haben sie 1975 den Preis Nonino Risit d'Âur ins Leben gerufen zur Rettung der alten Rebsorten, die schon in den vergangenen Jahrhunderten in Friaul-Julisch Venetien wuchsen. Zwei Jahre später wurde der Nonino Preis gestiftet, der an Schriftsteller, Dichter, Regisseure, Journalisten vergeben wird, die den bäuerlich-ländlichen Ethos preisen. Seither werden in Percoto die Großen der Kulturwelt gefeiert. Unter den Gewinnern des Nonino Preises (die von einer eigens dafür bestimmten Jury unter Leitung von Claudio Magris ausgewählt werden - Anm. d. Red. Präsident der Jury ist V.S. Naipaul) sind zu erwähnen: Leonardo Sciascia, Jorge Amado, Claude Lévi-Strauss, Rigoberta Menchú Tum, Claudio Abbado (*sic*), Ermanno Olmi (*sic*), Giorgio Bocca, Tonino Guerra, Emmanuel Le Roy Ladurie, Henry Roth, Léopold Sédar Senghor, António Lobo Antunes und viele andere.

Um Jorge Amado nach Italien einzuladen, hat Giannola mitten in der Nacht das Telefon ergriffen und zu Hause beim brasilianischen Schriftsteller angerufen, ohne Portugiesisch sprechen zu können. Wie immer hat sie Glück gehabt - die Ehefrau des Schriftstellers hat einen der italienischen Dialekte gesprochen und sie haben sich verstanden. Um Lévi-Strauss zu überzeugen nach Percoto zum kommen, hat sich Frau Nonino nach Paris begeben und hat mit seiner Ehefrau eine Verabredung zum Mittagessen vereinbart, zu dem sie ihren wertvollen Grappa mitgebracht hat. Auch Sciascia hat sie spät in der Nacht angerufen. Um Léopold Sédar bewirten zu können, ist Giannola mit einer Flasche in der Botschaft von Senegal aufgetaucht, als der Präsident zu einem offiziellen Besuch in Italien war.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Da wo es dem Teufel nicht gelingt, erreicht es die Frau - vorzugsweise mit einer Flasche Grappa ... Es genügt zu sagen, dass es Giannola Nonino sogar gelungen ist eine Verkostung ihrer Grappas am renommierten Sitz von Bulgari durchzuführen. Der sizilianische Schriftsteller Sciascia ist zum Freund von Familie Nonino geworden und ist oft zu Gast in ihrem Haus gewesen, wo er auch seinen letzten Roman „Der Ritter und der Tod“ geschrieben hat. Die Noninos haben auch eine Verbindung zu Polen. Jerzy Grotowski hat sie bei seinen Reisen in Italien besucht. Lévi-Strauss hat geschrieben, dass er viele Reisen unternommen hat, aber die nach Percoto sei die exotischste gewesen ...



Nonino Preis 2014

Ist der Grappa für eine Frau geeignet?

Drei Töchter: Cristina, Antonella und Elisabetta haben alles von der Mutter geerbt - die Schönheit, die Anmut, die Leidenschaft und vor allem das Temperament und die Überzeugungskraft. Magier der Destillation ist bei Familie Nonino der Vater - Benito. Mangels männlicher Erben, hat Cristina die Verantwortung für die schwierige Kunst, einen guten Grappa herzustellen, übernommen. Sie überwacht nun die Weinlese, die Tätigkeit der Arbeiter im Weinberg und hilft dem Vater beim Brennen. Antonella kümmert sich um Marketing und PR. Elisabetta ist für den Export zuständig - insbesondere für die Vereinigten Staaten, wo es viele Kunden gibt. Drei zierliche Frauen, die Prinzessinnen aus einem Märchen zu sein scheinen. Tatsächlich sind sie „Terroristinnen“ von Begeisterung, Wille und Arbeitsqualität.

Die Geschichte von Familie Nonino ist nicht nur ein großer geschäftlicher Erfolg des besten „italienischen Dessert-Grappas“, sondern auch eine Geschichte von der Emanzipation der italienischen Frauen, die nicht mehr zu Hause bleiben, vielmehr auf allen Gebieten mit den Männern wetteifern, und sie sogar übertreffen und sich dabei auch noch um die Erziehung der Kinder kümmern.

Eine Frau mit einem Glas in der Hand ruft stets widersprüchliche Gefühle hervor, vor allem bei Italienern. Es ist jedoch auch, wie eine Zigarette, ein Zeichen von Emanzipation, natürlich wenn die Frau mit Maßen trinkt und vorzugsweise die so guten Destillate wie Grappa Nonino. Viele Norditalienerinnen, die in den eigenen Firmen arbeiten und diese leiten, treffen sich nach der Arbeit zu einem Drink, um miteinander zu reden, wie die bekannten New Yorker Protagonistinnen aus *Sex and the City*.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Bei diesen Gelegenheiten sind die *Cocktails (sic)* von Nonino mit ihren fantasievollen Namen und Zutaten unentbehrlich: *Passion Nonino* (z. B. Grappa Nonino Cru Monovitigno Fragolino, weißer Cinzano, Aperol, Passionsfrucht-Saft, Rosensirup), *Nonino Cool*, *Nonino Secret*, *Black Vino*, *Nonino Ginger*, *Dreaming Nonino*, *Sophisticated Lady*, *Nonino Sisters*, *Nonino Sweet Sensation*, *Grapiha*, *Nonino Libre*, *Negronino*, *Nonino Frozen*, *Sigaro Nonino*, *The Reanimator* (besonders beliebt in den New Yorker Restaurants) und andere.



Nonino Frozen (Amaro Nonino Quintessentia, Sodawasser, Limette, Zucker, Minzblätter)

Selbstverständlich benötigt man für Grappa wie auch für das Geschäft den Kopf ... :)

Agnieszka Zakrzewicz