

Centoventi anni della Famiglia Nonino

# SPIRITO di VINO

*Mit dem Cru Monovitigno Picolit hat Familie Nonino 1973 dem Grappa zu einer Metamorphose verholfen. Ein gewöhnliches Destillat wurde zu einem der international bekanntesten italienischen Spitzenerzeugnisse. Flüssige Kunst im Kristallglas*

von Jean Charles Viens

Fotos von Ugo Zamborlini

## Einen edlen Grappa muss man siezen

Antonella, die 5. Generation der Noninos, genießt den aromatischen Duft, den der frisch angelieferte Trester wenige Minuten vor der Destillation verströmt: je frischer, weicher und charaktvoller der Trester ist, umso besser wird dann das Endprodukt Grappa. Wenn der Grundstoff noch während der Weinlese destilliert wird, dann erhält man ein reines, unverfälschtes Produkt, das die geschmacklichen Eigenschaften der verwendeten Weinrebe beibehält.

Was zuerst auffällt, wenn man Familie Nonino trifft, ist ihre unglaubliche Energie. Eine Energie, die so stark ist, dass man sich wie von einem Wirbelsturm mitgerissen fühlt. Doch ein paar Minuten reichen aus, um zu merken, dass sie sich nicht von Energie antreiben lassen, sondern von Ideen. Diese Ideen sind so fortschrittlich, dass man nicht anders kann, als sich rückständig zu fühlen, dass man versucht, ihnen hinterherzurrennen, mit ihnen mithalten will. Viele Menschen behaupten, dass die Begegnung mit den Noninos ihr Leben für immer verändert hat. Und tatsächlich ist es so, die Noninos haben eine ganze Produktionssparte verändert, indem sie einen innovativen Weg aufzeigten, der weit über den Grappa hinausging und zu einem nachahmenswerten Modell wurde.

Heute ist ein kostbarer Grappa etwas fast selbstverständliches. Doch es war nicht immer so. Vor den 70er Jahren galt Grappa als billiger Fusel, ohne Image, ohne Qualität. Der Durchschnittspreis für eine 75-ml-Flasche betrug etwa 2.220 Lire und die in den Jahrzehnten davor zahlreich gestarteten Versuche, den Preis zu erhöhen, waren kläglich gescheitert.

Grappa galt damals als Alkohol für die Armen. Ach ja, und die Slow-Food-Bewegung entstand gut 15 Jahre später, außerdem waren Familienbetriebe mit handwerklicher Produktionsmethode damals nicht sehr angesehen, da die Zukunft auf Industriefertigung ausgerichtet war.

Das lief so weiter, bis die Noninos alles revolutionierten: nicht nur erfanden sie den Grappa neu, sondern sie machten ihn weltweit zum Symbol des italienischen Lebensstils. Und sie schafften das

## Centoventi anni della Famiglia Nonino

bei gleichzeitiger Wahrung der Traditionen und der handwerklichen Herstellungsmethode, ohne sich jemals von den Industrieprozessen in Versuchung führen zu lassen. Es ist ihnen gelungen, den Grappa umzuwandeln: aus dem einst scharfen, beißenden Destillat, das den Magen zum Krümmen brachte, wurde ein Kunstwerk, das auf dem elegantesten Tisch präsent ist und von den kritischsten Kennern geachtet wird.

Den Noninos ist es gelungen, für den Grappa eine Geschäftsphilosophie anzuwenden wie sie sonst bei edlen Weinen, die nach handwerklicher Methode produziert werden, üblich ist. Sie haben dabei Qualität und Herkunft des Grundstoffes in den Mittelpunkt gerückt. Heute würden wir eine solche Vorgehensweise als selbstverständlich betrachten. Aber ihr Erfolg kam nicht von heute auf morgen. Im Gegenteil, ihr Werdegang schien eher voller Hindernisse gewesen zu sein; hin und wieder gab es einen Lichtblick, aber der Weg nach oben war kein leichtes Unterfangen.

Der erste Bruch mit der Tradition geht auf Orazio, den Familiengründer zurück, der vor sechs Generationen im Jahr 1879 einen festen Standort für seine Brennerei auswählte. In jener Zeit war das eine Innovation, denn jeder verkaufte damals Grappa von Tür zu Tür mit einem Brennkolben, der auf Rädern montiert war. Bis in die 1970er Jahre hinein war es üblich, den Trester bei den Winzern abzuholen, ihn in Lagertürmen aufzubewahren und ihn bei Bedarf und ohne besondere Achtsamkeit zu destillieren. Doch als Giannola ihren Benito heiratete, fand sie es nicht in Ordnung, wie die Dinge umgesetzt wurden. Sie war damals fasziniert von Luigi Veronelli, der als einziger unter den Weinkritikern, nicht nur die handwerkliche Arbeit hochlobte, sondern auch Individualität statt standardisierte Produktion wertschätzte. Giannola überzeugte ihren Mann, der für den technischen Ablauf im Familienbetrieb verantwortlich war, einen reinsortigen Trester separat zu destillieren. Das Ziel bestand darin, im Grappa jene aromatischen Komponenten einzufangen, die bereits im Ausgangsstoff, bzw. in der Traubensorte vorhanden waren. Sofort entstand die Idee einer exklusiven Produktion, wobei die außergewöhnliche Qualität von einem der seltensten und wertvollsten Weinstöcke, nämlich dem Picolit, genutzt wurde. Ein Erzeugnis dieser Güte musste auch eine besondere Verpackung haben. Damit begann die Epoche des einzigartigen, eleganten Flaschen-Designs bei Nonino, mit jenen Flaschen, die heute auf Kunstaustellungen in der ganzen Welt präsentiert werden.

Giannola gab einem renommierten Architekten den Auftrag, eine besondere Flasche aus mundgeblasenem Murano-Glas zu entwerfen. Der Verschluss war versilbert und mit einem handgeschriebenen Etikett versehen. So kam es, dass am 1. Dezember 1973 der Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit das Licht der Welt erblickte. Ein solches Erzeugnis hatte die Destillat-Branche bisher nicht gesehen. Der Rest ist, wie man so schön sagt, Geschichte. Als das Unternehmen den Grappa mit einem Verkaufspreis von 8.000 Lire für eine 25-cl-Flasche auf den Markt brachte, also 12-mal so viel wie für einen normalen Grappa, lachte man darüber und sagte den Betriebsuntergang voraus.

## Centoventi anni della Famiglia Nonino

Doch Giannola blieb eisern. In den drei folgenden Jahren, suchte sie persönlich die renommiertesten Restaurants auf, um den Sommeliers die Geschichte vom reinsortigen Grappa Monovitigno Picolit zu erzählen und sie zum Verkosten zu bewegen. Sie nutze ihr immer größer werdendes persönliches Netzwerk, um die raffinierten Designer-Flaschen in den angesagtesten und einflussreichsten Häusern bzw. Familien vorzustellen. Schritt für Schritt gelang es ihr, unter Einsatz ihres Charmes, ihrer forschenden Art und Überzeugungskraft, die Menschen für ihr Produkt zu gewinnen. 1978 kostete der Monovitigno Picolit 26.000 Lire, gut 25-mal so viel wie andere Grappas, und Benito konnte nur eine begrenzte Menge davon herstellen. Der Riesenerfolg des nunmehr legendären Monovitigno Picolit Nonino verschaffte der gesamten Grappa-Branche einen neuen guten Ruf.

Aber was noch wichtiger ist, die reinsortigen Grappas von Nonino sind weltweit zu einem Symbol der "Made in Italy" Qualitätserzeugnisse geworden. Im Betrieb setzte man weiterhin auf Innovation und Aufwertung der handwerklichen und traditionellen Produktion. Dann traten auch die Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta in das Familienunternehmen ein; heute kümmern sie sich um alle Geschäftsbereiche: Marketing, Destillation, Einkauf des Grundstoffs, Vertrieb auf ausländischen Märkten. Sie stecken genauso viel Energie in ihre Arbeit und haben den gleichen überdurchschnittlich hohen Qualitätsanspruch wie einst Giannola und Benito.

Es werden nur frische, ausgewählte Trester für die Destillation in den 73 Dampfbrennkolben aus Kupfer verwendet, die von Benito im Laufe der Jahre mit Fachwissen, vielen Versuchen und innovativen Ansätzen umgebaut und angepasst wurden. Die Destillation erfolgt rund um die Uhr, ohne Unterbrechung, und auch nur während der Weinlese, um zu verhindern, dass der Trester Schimmel bildet. Penibel achtet man darauf, dass der Trester rein und frisch ist, damit die charakteristischen Eigenschaften der Ursprungsrebe, von dem der Grundstoff stammt, bestens zum Ausdruck kommen können. Der Grappa Riserva wird in Holz ausgebaut. Nur Barriques und kleine Fässer von 2015 werden verwendet, die Reifung erfolgt unter Zollverschluss und ständiger Überwachung durch die Behörden. Die charakteristische Farbe und das Aroma sind auf die natürliche Reifung und die kontrollierte Oxidation zurückzuführen. Obwohl die Noninos heute zu den größten Grappa-Herstellern zählen, haben sie ihre Identität als handwerkliche Manufaktur und Familienunternehmen nicht aufgegeben. Selbst wenn das hochwertige Packaging den Eindruck vermitteln könnte, dass das Unternehmen sich stark aufs Marketing konzentriert, es geht bei den Noninos und ihrem Grappa in erster Linie um Qualität. Um es mit Antonellas Worten auszudrücken: "Unsere Mission besteht darin, den besten Grappa der Welt zu erzeugen!"

Oben, v. l.: Reifung in Fässern unterschiedlicher Größe, um Destillate mit hoher Komplexität zu gewährleisten; Benito und Antonella kontrollieren den Produktionsablauf in einer der fünf Brennereien. Ganz oben, v. l.: Dampfbrennkolben aus Kupfer und Kontrollen bei der Destillation.

## Centoventi anni della Famiglia Nonino

Seite links: Elisabetta Nonino ist verantwortlich für die Exportmärkte und die interne Betriebsorganisation ([www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)).

Oben, v.l.: Aperitif Nonino Giannola Style (Amaro Nonino Quintessentia, Eis, Sekt nach Belieben, eine Orangenscheibe) und Giannola Nonino. Ganz oben, v. l.: Ausbau des Grappa in kleinen Fässern; Amaro Nonino Quintessentia, angenehm und nachhaltig im Geschmack. Seite rechts: Grappa Nonino Riserva 5 Years, 8 Years und 22 Years zum 120-jährigen Jubiläum der Brennereien.

Oben, v.l.: Der legendäre Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit. Rechts: Borgo Nonino, das renovierte Landgut, in dem die Familie private Events abhält. Oben: Innenansicht. Rechte Seite: Cristina Nonino in einem verführerischen Augenblick der Entspannung. Zusammen mit ihren Schwestern Antonella und Elisabetta leitet sie die Brennereien in Vollzeit.