



25. Januar 2018

Der Nonino Preis geht an die Bartender, die die Amazonas-Völker unterstützen

von Francesca Velluzzi

Familie **Nonino** hält den Traditionen die Treue mit ihrem Familienpreis, der nun zum 43. Mal vergeben wird. Es beginnt am Freitag mit dem Abendessen auf dem Landgut der Familie in Percoto, nah bei Udine, wo dieses Mal der friaulische Spitzenkoch Andrea Berton Regie führen wird. Am Samstag folgt das Mittagessen am Weinberg mit der Verleihung des Premio Nonino, hier ist für das Menü wie immer Toni aus Gradiscutta verantwortlich. Als Vorspeise gibt es eine klassische kalte Platte mit friaulischen Wurstwaren, dann Käse, Wein und Rindssuppe und natürlich verschiedene friaulische Grappas. Doch Tradition einmal beiseite, die Töchter von Giannola und Benito, nämlich Antonella, Cristina und Elisabetta, die Mütter sind von Töchtern der jetzigen Generation, sind voller Energie und schauen kontinuierlich nach vorne. Bei den Cocktails haben sie den Nonino Tonic für ihre Erzeugnisse erfunden, um junge Verbraucher anzusprechen. In diesem Sinne haben sie auch den Nonino Preis Risit d'Aur-Barbatella d'Oro 2018 vergeben, gerade in dem Jahr, in dem das Unternehmen sein **120-jähriges Bestehen** feiert. Man blickt zurück auf das Jahr, in dem Orazio Nonino sich mit einer Familienbrennerei niederließ, denn bis dahin hatte er nur einen fahrbaren Brennkolben gehabt, der auf Rädern montiert war.

QUALITÄT UND SOZIALES ENGAGEMENT. Antonellas suchender Blick fiel auf eine Bar in Triest, in der Nähe ist sie auch zuhause. Dort hat sie zum ersten Mal die Gründer von **P(our)** getroffen: P(our) ist eine internationale gemeinnützige Vereinigung von sieben jungen Bartendern, die 2016 die Idee zur Gründung der Community hatten. Sie wohnen die meiste Zeit in London, doch ihr Job führt sie in alle Länder der Welt. Einer von ihnen, **Simone Caporale** (31), stammt aus Italien, genauer gesagt vom Comer See. "Wir haben gesehen, dass diese jungen Menschen die gleichen Werte besitzen, die wir als handwerkliche Destillateure haben: Tradition und Innovation. Und soziales Engagement steht an erster Stelle. P(our) setzt es sich zum Ziel, eine globale Community für Bartender, Baristas, Sommeliers, Bierbrauer, Destillateure und Weinerzeuger zu schaffen, um neue Akzente zu setzen

Centoventi anni della Famiglia Nonino

und fantasievolle Trends im Beverage-Bereich einzuführen. Neue Ideen, neue Erkenntnisse, Inspirationen, Erlebnisse und Erfahrungswerte sollen die Branche beleben“, sagt Antonella Nonino, während sie die diesjährige Preisbegründung erklärt.

P(our) hat in Zusammenarbeit mit der Fakultät für Architektur der Universität Lima ein Projekt in **Peru** gestartet. Geplant ist die Produktion von Ajì Negro, einer aus Bittermanioke vergorenen Sauce, die von indigenen Gemeinschaften mit handwerklicher Methode seit über einem Jahrtausend in den Regenwäldern am Amazonas hergestellt wird. Heute wird dieses Naturerzeugnis nur noch vom Bora-Stamm in Peru und Venezuela produziert. „Einige Manioke-Arten enthalten Blausäure“, erklärt Simone Caporale, „daher wenden die indigenen Völker ein Gärungsverfahren an, das die Giftstoffe abbaut. Die Knolle wird essbar, wenn sie entsprechend vergoren und aufgekocht wird. Das Ergebnis ist eine dunkle Würzsauce, die in vielen Gebieten Südamerikas verwendet wird. Wir verwenden sie für die Cocktails. Doch das Produkt ist noch nicht marktfähig. In Zusammenarbeit mit der Universität Lima planen wir den Bau einer Pasteurierungsanlage und wir verzichten auf den Einsatz von Kunststoff und auf die Verpackung. Das Projekt nennt sich **“Despensa Amazonica”**. Mit dem Verkauf und dem Vertrieb der Sauce sichern wir die Existenz von 44 Familien in einem kleinen Dorf im Amazonas-Regenwald. Das gemeinnützige Projekt sieht auch Bildungsmaßnahmen für die Bevölkerung vor. 2017 sind wir von der englischen Regierung als Wohltätigkeitsorganisation, als *charity*, anerkannt worden.“

DIE GRÜNDER. Die sieben Gründer von P(our) sind in London beheimatet. Unter ihnen befindet sich nur eine Frau, die Norwegerin **Monica Berg**, die bekannt ist für ihren saisonalen Aquavit. **Simone Caporale**, der einzige Italiener in der Gruppe, hat sich in London mit der Artesian Bar einen Namen gemacht, die von Drinks International als eine der 50 besten Bars der Welt bezeichnet wird. „Ich liebe einfache Dinge wie Wermut, Soda und Orangenzeste. Die Nonino-Produkte? Die habe ich verwendet. Einen guten Grappa kann man brauchen, er muss nicht unbedingt stark sein, wir haben in der Artesian Bar den Moscato-Grappa verwendet.“ **Alex Kratena**, der aus der Tschechischen Republik stammt und in Percoto dabei sein wird, ist der Kopf des Projektes: er war Head Bartender in der Artesian Bar in Londons Langham Hotel. Kratena wurde mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet und reist jetzt in der Welt umher, um neue Ideen zu entwickeln und das P(our)-Hilfsprojekt umzusetzen. Die anderen Mitglieder der Gruppe sind **Ryan Chetiyawardana**, der Erfinder des ersten Cocktails der Welt ohne verderbliche Zutaten, dann **Jim Meehan**, der heute als Beverage-Fachautor arbeitet, **Joerg Meyer**, der zwei Bars in Hamburg betreibt, und **Xavier Padovani**, der sich auf die Markteinführung von neuen Brands spezialisiert hat.