

Centoventi anni della Famiglia Nonino

MarketWatch

20. NOVEMBER 2017

PROFILE

Eine echte Grappa-Manufaktur

Angesichts der großen Anzahl von groben Grappas setzt Nonino im Gegentrend auf handwerkliche Qualität.



Nonino has five aging cellars, in which a variety of its grappas, amaros and single grape distillates are aged.

(Nonino verfügt über fünf Reifekeller, in denen eine Vielzahl an Grappas, Amaros und Traubenbrände reifen.)

Obwohl Grappa schon lange in Italien präsent ist, hat er auf den internationalen Märkten noch nicht Fuß gefasst. Zum Teil ist das darauf zurückzuführen, dass er das Image eines groben Erzeugnisses hat – eine Perzeption, die untermauert wird von der Tatsache, dass über 80% des italienischen Grappa aus der industriellen Serienproduktion stammt, also Massenware ist. Familie Nonino hingegen gilt seit langer Zeit schon als Bezugspunkt für Grappa, hat sie es doch vor einigen Jahrzehnten geschafft, den Fusel der Arbeiterklasse in einen handwerklich gefertigten, zarten Digestif zu verwandeln.

Elisabetta Nonino gehört zur fünften Generation der Brennerfamilie und hat sich das Engagement des Unternehmens zugunsten der handwerklichen Qualität auf die Fahne geschrieben. "Industriell

Centoventi anni della Famiglia Nonino

hergestellter Grappa ist neutral im Geschmack“, erklärt sie. “Uns wurde in der Familie immer gesagt, dass wir Wodka trinken sollen, wenn wir etwas Netrales wollten. Wenn man Grappa trinkt, ist es schade, den Rohstoff, der ja teurer ist als Weizen, zu vergeuden, um etwas zu produzieren, dass genauso schmeckt wie neutraler Alkohol“.

Orazio Nonino, der Gründer des Betriebs, begann schon 1897 mitten im Herzen der italienischen Region Friaul Julisch Venetien mit der Herstellung von Grappa. Damals war das ein Sammelsurium an Schalen, Stielen und gepressten Traubenkernen, bekannt auch unter dem Begriff Trester, also eine Art Abfall nach der Vinifikation. Nachdem Orazio Nonino über dreißig Jahre lang sein Produkt von einem



(From left): Christina Nonino, Elisabetta Nonino, matriarch Giannola Nonino and Antonella Nonino are all dedicated to educating consumers and raising grappa's international prestige.

kleinen fahrbaren Brennkolben aus verkauft hatte, eröffnete er 1928 in Percoto, im Norden Italiens, seine erste Destillerie und legte damit den Grundstein für den Familienbetrieb.

Die Brennerei ging an die Nachkommen der Familie Nonino über, bis sie 1962 in die Hände von Urenkel Benito Nonino und seiner Frau Giannola – also in die vierte Generation – gelangte. Gemeinsam

verwandelten Benito und Giannola den Grappa in ein aristokratisches Getränk, das sorgsam und genießerisch verkostet werden musste. Sie setzten dabei auf absolute Qualität und brachten 1973 als Weltneuheit den allerersten reinsortigen Grappa von der Picolit-Traube auf den Markt. Dieser Monovitigno wird noch heute hergestellt.

(Von links: Cristina Nonino, Elisabetta Nonino, Matriarchin Giannola Nonino und Antonella Nonino engagieren sich gemeinsam in der Erziehung des Verbrauchers und in der internationalen Aufwertung des Grappa)

“Mit der erstmaligen Destillation von sortenreinem Grappa haben meine Eltern die Gelegenheit genutzt, diesen traditionellen Tresterbrand aus Norditalien ins Gespräch zu bringen“, sagt Elisabetta Nonino. Seitdem hat die Destillerie weitere sortenreine Grappas, darunter Merlot, Moscato und Prosecco Bianco auf den Markt gebracht. Trotz des Erfolges des Unternehmens hat das kurzfristige regulatorische Umfeld in Italien zu einer Flut von industriellen Grappa-Produzenten geführt. Um nicht

Centoventi anni della Famiglia Nonino

mit den letztgenannten verwechselt zu werden, erklärt die Nonino Brennerei eigenständig, dass ihr Grappa zu 100% nach handwerklicher Methode destilliert wird und dass jedes Produkt mit dem Namen Nonino mit handwerklichen Verfahren im Familienbetrieb hergestellt und abgefüllt wird. Die Abfüllung erfolgt ohne den Zusatz von Farbstoffen oder Karamell.

"Wenn Sie einen guten Grappa herstellen wollen, müssen Sie einen sehr frischen Rohstoff destillieren", erklärt Elisabetta Nonino. Zu diesem Zweck verwendet die Destillerie für ihren Grappa nur den frischesten Trester von friaulischen Winzern, zu denen sie vertrauensvolle Beziehungen aufgebaut hat.

Mit der großen Anzahl von Kupferkesseln, die in den fünf Brennereien in Percoto installiert sind, können gleichzeitig verschiedene reinsortige Grappas hergestellt werden. Auch der Trester kann somit noch gleich nach der Weinlese, also Mitte bis Ende Oktober, frisch verarbeitet werden.

"Mit der erstmaligen Destillation von reinsortigem Grappa haben meine Eltern die Gelegenheit genutzt, diesen traditionellen Tresterbrand aus Norditalien ins Gespräch zu bringen."

ELISABETTA NONINO

"Wir sind weltweit die einzige Brennerei mit 66 handwerklichen Brennblasen für die Destillation", sagt Elisabetta Nonino, "und wir destillieren nur während der Weinlese - 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche". Industrielle Konkurrenten hingegen destillieren den Trester oft erst Monate nach der Weinlese. Ohne umgehende Gärung und Destillation kommt es natürlich zu einer Nachgärung und der Trester muss zweimal destilliert werden. Dieser Prozess entzieht dem Endprodukt letztendlich seine Aromen und Düfte. In der Industrieproduktion werden vorwiegend kontinuierliche Destillationsanlagen eingesetzt; sie tragen zur schlechten Qualität bei, weil der Trester während der Destillation ununterbrochen gekocht wird.

In jüngster Zeit hat das Unternehmen mit einem weiteren regulatorischen Aspekt zu kämpfen: die bevorstehende Gründung eines DOCG-Grappas (DOCG steht für kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung), mit dem die Herstellung von Grappa überall in Italien möglich würde. Grappa hat aber seinen Ursprung im Nordosten Italiens und ist tief in der landwirtschaftlichen Bevölkerung von Friaul-Julisch Venetien, Veneto und Trentino-Südtirol verwurzelt. Laut Nonino wird die neue DOCG dieses Erbe de facto beseitigen und die Herstellung von Grappa für industrielle Erzeuger in ganz Italien erleichtern. "Die erste Grappa-Destillerie in Sizilien wurde 1972 gebaut, daher gibt es dort keinerlei Verbindung zu den Grappa-Traditionen", sagt sie. "Wenn Sie eine DOCG in Sizilien erlauben, warum nicht auch in der Toskana, im Latium und in irgendeiner anderen Region?"

Nonino hat demnach beschlossen, sich von der DOCG zu distanzieren. "Wir haben entschieden, dass die Bezeichnung Nonino auf dem Etikett einen viel höheren Wert hat als alles andere", erklärt sie.

Centoventi anni della Famiglia Nonino



The distillery uses only the freshest of pomace in its grappa, which it sources from vintners its cultivated close relationships with.

Da die Führung des Unternehmens allmählich ganz in die Hände der fünften Generation übergeht, wird die globale Position von Grappa weiterhin angekurbelt, insbesondere in den Vereinigten Staaten, die heute der zweitgrößte Exportmarkt sind. Obwohl der Grappa-Umsatz in den USA in den letzten zwei Jahren gesunken ist - 14% weniger im Jahr 2015 und weitere 20% im Jahr 2016 - ist der Anteil von Nonino in dieser Sparte stetig gestiegen. Die Brennerei produziert etwa 900.000 Liter Destillat pro Jahr, alle Marken mitgerechnet, wobei 13% Grappa in die Vereinigten Staaten exportiert werden.

Grappa verzeichnet in den Vereinigten Staaten seit Jahrzehnten ein Auf und Ab. Die amerikanische Wiederentdeckung italienischer Weine in den siebziger und achtziger Jahren erhöhte die Visibilität des Destillats, wenn auch niemals besonders eindrucksvoll. Auch als handwerkliche Destillateure wie Capovilla, Marolo und Poli auf den Markt kamen, hatte die Verbreitung von industriellem Grappa den Ruf des Destillats im Ausland bereits geschädigt. Heute befindet sich diese Spirituosen-Kategorie auf dem niedrigsten Stand aller Zeiten.

(Für ihren Grappa verwendet die Brennerei nur den frischesten Trester, der bei Winzern aufgekauft wird, zu denen seit Jahren eine Vertrauensbeziehung besteht.)

Elisabetta hofft, dass die zwei neuen Nonino-Grappas, die im Herbst dieses Jahres auf den amerikanischen Markt kamen, nämlich Vendemmia, eine blumige Cuvée aus Prosecco, Ribolla Gialla und Malvasia (\$ 40 für 750 ml), und Vendemmia Riserva (\$ 45), ein Grappa-Blend, der 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut wurde, als Sprungbrett dienen werden, um den Qualitätsstandard von Grappa beim amerikanischen Verbraucher zu erhöhen. Als Beispiel nennt Elisabetta die Entwicklung von Grappa in Deutschland, dem mengenmäßig wichtigsten Exportmarkt der Brennerei. Die Produktion der beiden neuen Sorten ist begrenzt, aber das Unternehmen strebt Verkaufsvolumen an, die das der aristokratischsten reinsortigen Grappas übersteigen könnten. Das amerikanische Destillerie-Portfolio wird von Terlato Wines gemanagt.

Grappa verzeichnet in den Vereinigten Staaten seit Jahrzehnten ein Auf und Ab.

Das Nonino-Portfolio umfasst neben Grappa auch den Amaro Nonino Quintessentia, einen mit reifem Traubenbrand veredelten Kräuterbitter. Antonio Nonino, Elisabettas Großvater, präsentierte den Bitterlikör im Jahre 1933. Die aktualisierte Version wurde 1992 mit einer leichten Veränderung gegenüber dem Originalrezept eingeführt, das anstelle des ausgereiften Traubenbrandes einen ausgereiften Grappa verwendete. Amaro Nonino Quintessentia war ein großer Erfolg für Nonino und

Centoventi anni della Famiglia Nonino

stellt heute volumenmäßig den Großteil der Nonino-Exporte in die Vereinigten Staaten, was 87% des Absatzes ausmacht.

Das Sortiment der Nonino Traubenbrände ist mehr als einzigartig. Die Destillerie erfand 1984 den ersten ÜE-Traubenbrand, indem sie Schale, Fruchtfleisch und Saft zusammen destillierte. Auf Antrag der Noninos genehmigte die italienische Regierung 1986 die kontinuierliche Produktion von Traubenbrand und schrieb damit Geschichte in der Innovation des Unternehmens. Heute umfasst das Sortiment von Nonino 13 ÜE-Traubenbrände, die von reinsortigen Bränden bis zu ausgereiften Cuvées reichen.

Viele Produkte aus dem Nonino-Sortiment werden nie auf den US-Markt kommen, wo derzeit nur sieben Sorten angeboten werden. Zum Beispiel lanciert Nonino für die Feierlichkeiten zu seinem 120-jährigen Bestehen mehrere neue Produkte exklusiv auf seinen europäischen Märkten. "Wir bieten den ältesten Grappa, der auf dem Markt erhältlich ist", sagt Elisabetta Nonino, "einen Grappa Riserva, der 22 Jahre reifte". Gleichzeitig mit dieser Produktneuheit wird das Unternehmen auch 26- und 27-jährige Traubenbrände auf den Markt bringen, die in roten Flaschen abgefüllt sind, als Hommage an den ursprünglichen Traubenbrand, den Picolit von Nonino.



Nonino is the only distillery in the world with 66 artisanal pot stills for distillation, enabling the company to distill fresh pomace and make several types of grappa all at once.

(Nonino ist die einzige Brennerei der Welt, die über 66 handwerklich betriebene Destillationskolben verfügt, mit denen die Destillerie sowohl frischen Trester als auch gleichzeitig verschiedene Grappa-Sorten destillieren kann.)

Auf dem US-Markt hebt Nonino das Potenzial von Grappa für Bars und Restaurants hervor. Mixology ist ein weiterer wichtiger Ansatzpunkt: über diese Plattform kann man nämlich hochwertige Grappas von derben, x-beliebigen Sorten trennen. Für Vendemmia schlägt Elisabetta einen Nonino Tonic vor.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

"Man nimmt weißen Grappa anstelle von Gin, und du schätzt wirklich das Aroma und die Qualität des Grappa, weil er weniger alkoholisch ist", sagt sie.

Sie fügt außerdem hinzu, dass der Grappa Vendemmia Riserva, der von der Farbe und vom Duft her stark anderen gereiften Destillaten wie Bourbon- oder Roggenwhiskey ähnelt, sich perfekt für einen Old Fashioned oder mit Ingwer versetzten Cocktail eignet. Zu den wichtigsten On-Premise-Kunden des Unternehmens zählen die besten Restaurants in New York, Chicago, Aspen, Las Vegas und Palm Beach Gardens.

Die Zukunft von Nonino sieht gut aus. Eine neue Generation von Familienmitgliedern ist bereit, aktiv in das Unternehmen einzusteigen. "Da ist jemand aus der sechsten Generation, die jetzt anfängt: meine Nichte Francesca", sagt Elisabetta Nonino. "Meine Töchter und die Töchter meiner Schwester Antonella sind zu jung, aber Francesca ist 26 und es ist an der Zeit, dass sie mitmacht. Wir sind sehr glücklich darüber".