

# Centoventi anni della Famiglia Nonino



*Issue #7 - Mar/Apr/Mag 2018*

## **Grappa Nonino - Die Essenz der Perfektion**

Stellen Sie sich die Szene einmal vor – an einem kalten, italienischen Morgen vor einigen Jahrhunderten gießt ein Mann, kurz bevor er zur Arbeit in die Weinberge des Gutsbesitzers aufbricht, eine klare Flüssigkeit in seinen ersten Espresso. Nein, er macht daraus keinen Verlängerten. Die Flüssigkeit, die er dazu gegeben hat, ist Grappa, ein hochprozentiger Klarer, den es schon immer in italienischen Weingebieten gegeben hat.

### ***Was für den einen Abfall ist, ist für den anderen Grappa***

Grappa, ein traditionelles italienisches Destillat, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Gewonnen wird er aus den Überresten der Weinerzeugung, aus den Schalen, Kernen und der trockenen Traubenmasse, die als Trester bekannt ist. Grappa galt als Arme-Leute-Schnaps, da der Trester früher von den Grundbesitzern an ihre Tagelöhner verschenkt wurde. Einfallsreichtum geht oft Hand in Hand mit finanziellen Engpässen, und die Herstellung von Grappa macht da keine Ausnahme.

### ***Ein Grappa führt zum nächsten***

Orazio Nonino, der die große Leidenschaft für die Grappa-Destillation in die Familie brachte, ließ sich 1897 in Ronchi di Percoto nieder, wo er seine erste Destillerie eröffnete. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem Brennkolben auf Rädern bestanden, doch jetzt hatte er endlich einen festen Standort aus Stein und Mörtel. Die Geschichte von Grappa Nonino begann jedoch ernsthaft mit Benito und Giannola Nonino, die zusammen die perfekte Mischung von Fachwissen, Leidenschaft und Marketing-Talent aufwiesen. Im Jahr 1973 destillierten sie zum ersten Mal einen sortenreinen Grappa aus duftenden Picolit-Trauben, die in der Region Friaul beheimatet sind. Wie ihre Tochter Antonella 2015 in einem Interview sagte, war Grappa Monovitigno Picolit eine Revolution und führte die Familie auf eine Reise der Innovation und Exzellenz in der Destillationskunst.

### ***Frauen an der Spitze***

Heute wird die Marke Grappa Nonino von den drei Töchtern von Benito und Giannola, nämlich Cristina, Antonella und Elisabetta geführt, die die fünfte Generation der handwerklichen Destillateure repräsentieren. Der von den Noninos aus frischem Trester hergestellte Grappa wird zu 100% nach handwerklicher Methode in Dampfbrennkolben aus Kupfer destilliert, wobei das

# Centoventi anni della Famiglia Nonino

Destillat im idealen Moment extrahiert werden kann. Dieses Verfahren, bei dem Vor- und Nachlauf abgetrennt werden, wurde mit dem Monovitigno® erfunden. Mit dieser nuancenreicheren Extraktionsmethode erhält man Grappas, die im Geschmack sehr viel delikater sind als ihre fernen Vorfahren. Sicher hat die Kombination aus Innovation, Tradition und Stärke der Familie Nonino dazu beigetragen, dass die Marke einen so steilen Aufwärtstrend in der Welt der Spirituosen verzeichnen konnte: ein Trend, der sich nicht so bald wird stoppen lassen.

## **Grappa Nonino in Zahlen:**

5 Brennereien: eine für jedes Familienmitglied – Benito, Giannola, Cristina, Antonella und Elisabetta.

1897: In diesem Jahr begann die Geschichte des Grappa Nonino in Ronchi di Percoto, jetzt gibt es die fünfte Generation von Destillateuren in der Familie Nonino.

12°C: Die perfekte Temperatur, um einen klaren Grappa Nonino zu trinken.

## **Bildunterschriften:**

1. Einer der sechs Nonino-Reifekeller unter Zollverschluss. 0% Farbstoffe.
2. Der Grapinha Cocktail mit Grappa Monovitigno® Vendemmia von Nonino.
3. Der Nonino Libre ist ein würziger, frischer und belebender Cocktail, den Giannola Nonino erfand.
4. Die Nonino Schwestern mit frischem Trester. Von links nach rechts: Cristina, Elisabetta und Antonella
5. Die diskontinuierlichen Dampfbrennkolben der Nonino Brennereien.

## **INTERVIEW MIT ANTONELLA NONINO**

*“Mein Vater Benito hat es immer vorgezogen, mit Frauen zu arbeiten, da sie genauer sind und auf Details achten. Und unterschiedliche Standpunkte zu haben, wie es bei meinen Eltern oft der Fall war, hat bei Grappa Nonino zu Innovationen geführt.“*

***Antonella, Ihre Mutter ist bei Grappa Nonino stark involviert, sowohl beim Markenimage als auch in der Destillation. Würden Sie sie als Vorbild bezeichnen?***

Absolut. Sobald meine Mutter in die Familie kam, begann sie mit meinem Vater in der Destillerie zu arbeiten, die damals von ihrer Schwiegermutter geführt wurde; auch sie war eine starke Frau. Meine Mutter verliebte sich sofort in den Grappa.

Sie hatte ganz spontane und sehr intelligente Ideen fürs Marketing – in den Anfangsjahren des sortenreinen Nonino Monovitigno Grappas verschenkte meine Mutter Flaschen an Personen, von denen sie glaubte, dass sie die Eleganz des Nonino Grappas wertschätzten. In Sachen

# Centoventi anni della Famiglia Nonino

Experimente, da haben Giannola und Benito im Laufe von zehn Jahren den Grappa-Markt in Italien echt revolutioniert und alle Bereiche der Grappaerzeugung mitbeeinflusst.

***Wann sind Sie und Ihre Schwestern wirklich aktiv in den Familienbetrieb Grappa Nonino eingestiegen?***

Als Teenager. Wir hatten schon immer eine enge Beziehung zur Brennerei. Zu Anfang übernahmen wir ganz einfache Tätigkeiten, zum Beispiel ans Telefon gehen oder die täglich angelieferte Menge an Trester notieren.

Unser Vater brachte uns dann, als wir älter waren, das Destillieren bei und wir sammelten direkte Erfahrungen direkt in der Brennerei und im nahen Umfeld. An den Wochenenden überwachten wir das Abwiegen des Tresters, der von Bauern aus der Umgebung angeliefert wurde. Statt Geld zogen sie es vor, mit Grappa Nonino entlohnt zu werden, für den Eigenbedarf.

***Grappa Nonino ist ein Betrieb, der größtenteils in weiblicher Hand liegt. Glauben Sie, dass das Einfluss auf die Marke hat und wenn ja, wie?***

Mein Vater Benito hat es immer vorgezogen, mit Frauen zu arbeiten, da sie genauer sind und auf Details achten. Und unterschiedliche Standpunkte zu haben, wie es bei meinen Eltern oft der Fall war, hat bei Grappa Nonino zu Innovationen geführt. Als wir jünger und gerade dabei waren etwas über die Destillation zu lernen, erklärte uns unser Vater, welche Art von Trester für den Grappa geeignet war und welche nicht.

Hin und wieder kamen Leute zu uns, die ihren Trester zur Destillation ablieferten und dachten, dass so junge Frauen wie meine Schwestern und ich, unerfahren wären und nicht aufpassten. Sie versuchten uns, verdorbenen Trester anzudrehen. Daher haben wir von früh auf gelernt, dass ein Auge fürs Detail und Kontrolle des Rohstoffs, in diesem Fall Trester, sehr wichtig waren.

***Worin unterscheidet sich der Verbraucher von Grappa Nonino?***

Der Verbraucher von Grappa Nonino schätzt Qualität. Er versteht, dass hinter der Marke Grappa Nonino ein Kulturerbe steckt, dass zwar die Tradition respektiert, aber dennoch auf Innovationen setzt. Die jüngere Generation unter den Grappa Nonino-Verbrauchern verlangt Zugang zu Informationen und als Unternehmen gehen wir diesen Weg mit. Wir liefern nicht nur Transparenz auf dem Etikett, sondern auch ausführliche Angaben zur Qualität des Grappas.

***Glauben Sie, dass der Familienbetrieb Grappa Nonino als solcher Vorteile genießt?***

Als wir klein waren, fuhren wir oft mit unserer berufstätigen Mutter durch die Weinberge im Friaul. Ich habe sehr schöne Erinnerungen daran, und oft sage ich zu meinen Töchtern, dass ich das gleiche mit ihnen machen möchte. Denn frühe Eindrücke von der schönen Landschaft im Friaul sind wichtige Erlebnisse in der Familie Nonino. Vor einigen Monaten ist Cristinas Tochter Francesca, die sechste Generation der Noninos, in den Familienbetrieb eingestiegen.

***Obwohl die Brennerei Grappa Nonino seit 120 Jahren besteht, werden weiterhin Experimente gemacht und Innovationen eingeführt. Woher kommt diese Antriebskraft?***

# Centoventi anni della Famiglia Nonino

Grappa Nonino basiert auf "Wissensdurst". Vor allem in den letzten zehn Jahren haben wir uns mit den Innovationen im Barkeeper-Bereich beschäftigt. So wie meine Eltern in den letzten 40 Jahren große Innovationen in der Grappa-Herstellung einbrachten, so haben wir uns auf die Zusammenarbeit mit jungen Barkeepern konzentriert, es geht insbesondere um größeres Wissen in punkto Qualität und Erzeugnis, und was hinter der Marke Grappa Nonino steckt.

## ***Warum hat Grappa Nonino beschlossen, in den südafrikanischen Markt vorzustoßen?***

Südafrika ist ein Land mit Zukunft; das ist spannendes Neuland für unsere Familie und den Nonino-Grappa.

## ***Sehen Sie Ähnlichkeiten zwischen der südafrikanischen und der italienischen Kultur?***

Die Tischkultur und die Küche verbinden uns. Und Südafrika hat viele wunderbare Landschaften, die mich an verschiedene Gegenden sowohl im Norden als auch im Süden Italiens erinnern.

## ***Wie sieht die Zukunft bei Grappa Nonino aus?***

Wir werden weiterhin Experimente beim Herstellungsverfahren durchführen. Unser Fokus richtet sich auf den ausgereiften Grappa, den wir bereits seit den 1950er Jahren herstellen. Die natürliche Geschmacksvielfalt des reifen Grappas kommt vom Kontakt mit dem Holz, dadurch werden natürliche Farben und Geschmacksnoten intensiv übertragen. Und wie immer arbeiten wir daran, um die globale Anerkennung von Grappa, speziell von Grappa Nonino, zu erhöhen.

## ***Bildunterschriften:***

1. Antonella Nonino, Destillationsphase mit 100% handwerklicher Methode.
2. Blick auf den Nonino-Weingarten in Buttrio bei Udine.
3. Antonella und Elisabetta Nonino im Nonino-Weingarten in Buttrio bei Udine mit dem Grappa Nonino Monovitigno Moscato.
4. 120 Jahre Nonino Brennereien 1897-2017 vom Vater zur Tochter. Von links nach rechts: Cristina, Elisabetta, Giannola, Benito und Antonella Nonino.