

bargiornale

März 2018

Unser Grappa wie die großen Spirituosen

Familie Nonino setzt den Kampf fort und will Mixologen – mit Hilfe vieler Verkostungen – beweisen, dass der reinsortige Grappa Monovitigno es mit allen großen, internationalen Destillaten aufnehmen kann: dieser Grappa eignet sich bestens als Zutat für Cocktails. Und das Ergebnis ...

von Andrea Mongilardi

Den Grappa weltweit in den Olymp hochwertiger Destillate bringen: das war die Mission, die Benito und Giannola Nonino sich zum Ziel setzten, nachdem sie ihre ganze Energie in die Entwicklung und den Vertrieb der reinsortigen Monovitigno Grappas sowie die entsprechende Etikettierung gesteckt hatten. Der Kampf ist noch nicht zu Ende, denn die Angabe des Destillateurs, des Abfüllers und der Destillationsmethode ist auf dem Etikett noch nicht gesetzlich vorgeschrieben. Die Mission wird heute fortgesetzt von den drei Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta (in diesem Jahr ist auch Cristinas Tochter Francesca in den Betrieb eingestiegen), und zwar mit den gleichen Kompetenzen und dem gleichen Elan der Eltern, der noch angereichert wird durch eine Mischung von überschäumendem Enthusiasmus und eiserner Entschlossenheit. Den Blick in die Welt hinaus richten, das ist das kennzeichnende Merkmal der Noninos. Ihnen ist es nicht nur gelungen einen renommierten Literaturpreis einzurichten, der mit seinen Auszeichnungen bereits fünf Nobelpreisträger aus der internationalen Kulturszene vorwegnahm, sondern sie schafften es auch, viele in- und ausländische Barkeeper als Partner zu gewinnen. "Wir haben ein Rezeptbuch mit über 30 Cocktails zusammengestellt, in denen wir unsere Destillate verwenden. Zum Teil stammen die Rezepte von der Familie und zum großen Teil von namhaften Barkeepern wie Mauro Lotti, Salvatore Calabrese, Daniele Dalla Pola", erklärt Geschäftsführerin Antonella Nonino, die zusammen mit ihren Schwestern den Betrieb leitet. "Es sind Cocktails, die den Anspruch der Mixologie erfüllen, mit Grappa als ungewöhnliche Zutat für hochwertige Mixturen." Ein Verdienst, das den Noninos gebührt, denn durch ihr Engagement und die zahlreichen Verkostungen konnten sie ihre Erzeugnisse bekannt machen und inwertsetzen. "Ich bin gerade aus New York zurück", erklärt Antonella, "wo wir als einziges italienisches Unternehmen ausgesucht wurden, um Mixologie-Schulungen für amerikanische Barkeeper in verschiedenen Städten durchzuführen, bei denen hochprozentige Spirituosen zum Einsatz kommen. Das Ziel besteht darin, das große Potenzial unserer Erzeugnisse aufzuzeigen, angefangen bei Grappa Tradizione Nonino 41o und Nonino 43o bis zu den reinsortigen Monovitigno Moscato, Chardonnay, Merlot und Fragolino."

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Antonella Nonino: "Esperimente sind erwünscht"

Wie kam es zur Kooperation mit den Barkeepern?

Wir haben 2008 die Nonino Cocktail Competition im Ausland gestartet, damit man mit unseren Monovitigno Grappas und den Obstbränden in der Mixologie experimentieren konnte. Mit der Zeit hat sich die Bartender Community, die Interesse hatte mit unseren Erzeugnissen zu experimentieren, immer mehr vergrößert, auch in Italien. Das ist unseren Kontakten, Begegnungen und Vorschlägen zu verdanken. Nach Voranmeldung organisieren wir Besichtigungen und Verkostungen an unserem Standort Borgo Nonino, um aus nächster Nähe unsere Grappas, die Reifekeller unter Zollverschluss und unsere zu 100% handwerkliche Herstellungsmethode vorzustellen, auf die wir sehr stolz sind.

Welche Hauptmerkmale haben Ihre Grappas?

Bei der Nonino-Herstellungsmethode gibt es drei Schlüsselfaktoren: 100% handwerkliche Destillation, die von der Familie persönlich durchgeführt wird; natürliche Reifung in kleinen Fässern; kein Zusatz von Farbstoffen bei den ausgereiften Erzeugnissen. Wir verfügen über fünf handwerkliche Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben. Bei uns wird nur ganz frischer Trester verarbeitet, der gleich nach dem Abstich zu uns gelangt. Der unbehandelte Trester wird in anaerober Umgebung zum Gären gebracht. Im Gegensatz zu den meisten unserer Mitbewerber wird bei uns nur Grappa in Flaschen abgefüllt, der auch von uns gebrannt wurde. Um das hervorzuheben, haben wir seit der Entwicklung des reinsortigen Grappa Monovitigno sehr transparente Etiketten erstellt; das sind regelrechte "Personalausweise" der Erzeugnisse, die auch deutlich angeben, dass keinerlei Farbstoffe verwendet werden.

Projekte für die Zukunft?

Wir werden weiterhin für mehr Transparenz kämpfen – unsere Mutter Giannola tut das schon seit den 70er Jahren – damit endlich die Angabe auf dem Etikett zur Pflicht wird, nämlich wer den Grappa destilliert hat und welche Destillationsmethode angewendet wurde. Doch vor allem soll ein hochwertiger Grappa den ihm gebührenden Platz erhalten, auf Augenhöhe mit den großen internationalen Destillaten wie Cognac oder Whisky. Auch in der Mixologie.

Didascalie

Links: Bei der Vergabe des Premio Nonino-Risit d'Aur Barbatella d'Oro 2018 wird Familie Nonino von den P(ou)r-Bartendern der eigens von ihnen kreierte Nonino Tonic Amazzonico angeboten (Foto).

Antonella Nonino (Mitte) und die Schwestern Cristina (links) und Elisabetta, die Töchter von Benito und Giannola Nonino, führen heute das 1897 von Urgroßvater Orazio gegründete Familienunternehmen. Antonella Nonino ist für das Marketing und den Internationalen Nonino Preis verantwortlich.