

Centoveinti anni della Famiglia Nonino

Il Sole domenica
24 ORE

“Zu Tisch mit” Giannola und Benito Nonino

Natur, Geschichte und die Arbeit des Menschen: das Destillat des “Nonino Rezeptes”

Paolo Bricco – 17. Juni 2018

«Ich war damals ein kleines Mädchen. Mein Vater Luigi war dabei, seine Fabrik, die Pflüge herstellte, zu schließen und in der Nacht hörte ich meine Mutter Tina, wie sie ihm zuflüsterte: “Gigi, die Mädchen werden älter, sie werden ein gutes Internat in Udine besuchen, können wir uns das leisten?”. Mein Vater beruhigte sie: “Es leben die Vögel in der Luft, die Blumen auf der Wiese, auch wir werden das schaffen”.» Das ist Giannola. «Die Natur akzeptiert keine Kompromisse. Du musst dich der Natur anpassen». Das ist Benito. Das sind die Noninos. Zwei Unternehmer. Sie sind eine Familie. Sie sind Italiener.

Dann kam der Krieg. Dann Frieden. Die Pflüge von Luigi – Giannolas Geschäftszweig – verkauften sich nicht mehr, weil immer mehr Maschinen in der Landwirtschaft eingesetzt wurden und aus dem Betrieb wurde eine Fabrik für Metallmöbel. Grappa – Benitos Geschäftszweig – war über Jahrhunderte hinweg ein armseliges Getränk für Bauern und Gebirgssoldaten gewesen, doch sie beide verwandelten den einstigen Fusel in ein elitäres, bekanntes und wirtschaftlich bedeutendes Phänomen, das dank des 1975 eingerichteten [Literaturpreises](#) auch die Kultur nicht außen vorlässt.

An einem Abend halbwegs zwischen Frühlingsende und Sommerbeginn sitze ich in Ronchi di Percoto, nur wenige Kilometer von Udine entfernt, mit Giannola und Benito an einem Tisch. Und während ich golden gegrillte, vorher mit [Grappa Monovitigno Moscato nebulisierte](#) Scampi aus ihren Schalen pule, bemerke ich sofort, dass noch zwei weitere, stille Gäste mit dabei sind: die Natur – denn der Erfolg der Destillerie Nonino stützt sich auf einen kompromisslosen Respekt vor der Natur und die handwerkliche Verarbeitung – und unsere Geschichte, nämlich die, die vergeht und die, die nicht vergeht. Heute und morgen, und genauer gesagt in der spezifischen Version eines bäuerlichen Italiens – das es mit dem Glück der Bescheidenen und Beharrlichen – aus einem kleinen Dorf bis in alle Ecken der Welt geschafft hat.

Giannola hat das Aussehen eines gutartigen Teufels. Ihre Haare leuchten in radioaktivem Rot. Die Augen sind haselnussbraun. Wie bei einem Teenager tanzt ihr ab und zu eine wilde Haarsträhne ins Gesicht – während wir Schinken von D’Osvaldo mit Feigen-Mostarda und den [Grappa Monovitigno Picolit](#) verkosten – die fast nach oben oder nach unten gedrängt wird durch den raschen Schwall an Worten, der ihrem Mund entströmt. Benito, hingegen, gibt nur einige wenige Dinge von sich: er hat ein weiches, verschlossenes Gesicht, so wie es viele italienische Bauern haben. Die Härte des Lebens wird gemildert durch das fachliche Können und die Fähigkeit – einmal die Woche und kaum mehr – herzlich lachen zu können. Schweigsamkeit und

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Zurückhaltung als Lebensart, um die Welt verstehen zu können und erst in zweiter Linie als individuelle Identität.

Sie reden und schnauben, sie lächeln und werfen sich verhohlene Blicke zu, fast fangen sie an zu streiten, um sich dann wie ein junges Liebespaar wieder zu versöhnen, schließlich sind sie ja seit 1962 miteinander verheiratet. Giannola macht ungebrochen weiter, als ob sie mit einem Traktor durch die Weinberge fahren würde, und Benito steht dann irgendwann genervt auf und geht, kommt dann aber zurück. Beide besitzen die gleiche gemäßigte Streitsucht und eine nicht überbordende Sanftmut, die wir in Goldonis "Liebeshändel in Chiozza" wiederfinden.

Auf einmal – gerade als der Scampi-Risotto mit, wie auch anders, fünf Jahre gereiftem Grappa Riserva serviert wird – erzählt Giannola von ihrem ersten Kuss, einem emblematischen Ereignis der 1950er Jahre und von ihrer – auch unserer – Unschuld jener Jahre: «Ich zog los, um Milch zu holen und Benito bot mir an, mich in seinem Fiat 1100 mitzunehmen. Wir fuhren in das Wäldchen am Ende des Dorfes, fingen an zu plaudern und dann überwältigte mich die Magie des ersten Kusses. Ein unvergessliches Gefühl, das zu erleben ich unseren Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta wünschte, und jetzt unseren acht Enkeln». Und da komme ich mir vor, als würde ich in einer Komödie mit dem Titel "Liebeshändel in Percoto" mitspielen, denn Benito wird auf einmal ganz rot, mit zusammengepressten Lippen gibt er nur halblaut «Diese Dinge sagt man nicht» von sich und verlässt abrupt den Raum.

In ihrer Geschichte ist die Seele des Landes mit ihren persönlichen Befindlichkeiten eingeschlossen. Und dort finden wir auch unsere öffentliche Geschichte wieder, die des einzelnen Italieners. Alle unsere Tragödien und die ungelösten Knoten – oft sind sie nicht einmal gelockert. Benitos Vater – der Name Benito ist kein Zufall – hieß Antonio. Er war Sozialist unter Mussolini. Von einem Freund wurde er an die Partisanen verraten. Sie haben ihn weggebracht. Er kam nicht wieder. «Ich erinnere mich genau, was alles an jenem Tag geschah – sagt Benito – und ich erinnere mich, was meine Mutter Silvia kurze Zeit später tat. Deutsche Soldaten kamen zu uns nach Hause. Sie fragten sie, wer das getan hatte. Sie wusste es, aber wollte den Namen nicht sagen: "Es ist bereits zu viel Blut geflossen und ein weiterer Tod bringt mir meinen Mann nicht zurück"».

Ich danke für die Erzählung dieses privaten Geschehens, als hätte man mir ein Geschenk gemacht und das von einem Mann, der in der Regel nur wenige Worte von sich gibt. Ich sehe, dass Benito einen Augenblick lang verstört ist, dann kehrt er mit seiner stillen Stärke und Gefasstheit an den Tisch zurück, wo er zwar den sprudelnden und dynamischen Charakter seiner Frau zur Kenntnis nimmt, sich aber nicht davon überwältigen lässt. Der von Küchenchef Massimiliano Sabinot an den Tisch gebrachte Steinbutt ist sehr delikat. Und sobald ich die Emotion von Benitos Erzählung verarbeitet habe, glaube ich verstanden zu haben, dass gerade ihre Komplementarität zueinander einer der Gründe für den Erfolg ihres Unternehmens ist.

Nonino hat heute einen Jahresumsatz von 15 Millionen Euro und 40 festangestellte Mitarbeiter, dazu kommen noch 18 saisonale Arbeitskräfte. «Wir sind klein – sagt Benito – doch die Dimension entspricht unserer Natur. Wenn wir die Einnahmen erhöhen wollten, wäre das einfach. Doch wir würden dadurch den rigorosen Produktionsstil verzerren und die Kontrolle über den ganzen Prozess verlieren». Die Herstellung von Grappa unterliegt eisernen Regeln. Und die Noninos

Centoveinti anni della Famiglia Nonino

haben mit ihrer 1973 gefassten Entscheidung, nämlich nur reinsortigen Trester, damals von der Picolit-Traube, separat zu destillieren, eine gänzlich neue Methode für dieses Produkt eingeführt. Seit 1975 hat die Familie neue Weinberge angepflanzt mit alten heimischen Rebsorten aus Friaul, die vom Aussterben bedroht waren, nämlich Schioppettino, Pignolo und Ribolla Gialla. Ab 1984 haben die Noninos die ganze Traube destilliert und den [Traubenbrand ÙE](#) kreiert. Während mir Benito mit der prägnanten Genauigkeit eines Schmiedes, der das Eisen bearbeitet, die einzelnen Abläufe der Destillation und die – Jahre währende und immer noch andauernde – Rückgewinnung alter Rebsorten erklärt, beginnt Giannola eine der Innovationen bei den Noninos zu beschreiben: die Preisgestaltung oder das Pricing, wie man es heute nennt. Die schwierigste Sache der Welt, bei der man den Wert eines Produkts festlegen und die anderen davon überzeugen muss, diesen Wert auch anzuerkennen. Inzwischen fängt mein Kopf an sich zu drehen, da wir bei der Verkostung des [ÙE Gran Riserva Nonino 27 Years](#) angekommen sind.

Bei diesem Prisma, das sowohl unternehmerisch als auch familienorientiert ist und die Dörfer der italienischen Landschaft mit den globalen Städten auf den internationalen Märkten vereint, ist die erste Facette der Grappa und die zweite der Literaturpreis, der mit fast hellseherischer Gabe an fünf Persönlichkeiten verliehen wurde, die in der Folge den Nobelpreis erhielten: Friedensnobelpreisträgerin Rigoberta Menchù; V.S. Naipaul, Tomas Tranströmer und Mo Yan für Literatur; Peter Higgs für Physik.

Die Liste der preisgekrönten Künstler in der Jury – Dichter und Schriftsteller, Filmemacher und Musiker – ist unendlich lang und glanzvoll. Mit vielen von ihnen sind die Noninos durch lebenslange Freundschaft und Vertrautheit verbunden, wie zum Beispiel mit dem viel geliebten Claudio Abbado und dem enigmatischen Leonardo Sciascia der, als er zwei Monate in Giannolas Haus zu Gast war, dort seinen Kurzroman "Il Cavaliere e la Morte" verfasste. Benito zeigt mir eines ihrer Fotos, mit Sciascia und seiner Frau Maria und den Enkelkindern Vito und Fabrizio: «Ich habe ihnen beigebracht, wie man Fußball spielt. Meine Töchter haben eines Abends beim Essen mitgehört, wie Leonardo und Claudio Magris sich über die Literatur des 20. Jh. unterhielten». Da unterbricht ihn Giannola: «Eine wunderbare Sache». Und Benito beendet das Gespräch mit einem: «Ja».

Diese Liste wurde im Laufe der Jahre durch Giannolas Intuitionen und "Zaubereien" zusammengestellt. Man braucht nur Benito anzuschauen, wie er seine Frau liebevoll und bewundernd beobachtet, als diese von Jorge Amado erzählt. «Der Verlag hatte mir seine private Telefonnummer in Bahia gegeben. Ich war überzeugt davon, dass sie in Brasilien Spanisch sprachen. Und irgendwie glaubte ich, ich weiss auch nicht warum, dass Spanisch unserem Dialekt ähnlich ist. Ich rief also dort an und sagte in einem Atemzug in meiner Mundart: "Hier ist Giannola Nonino, wir haben einen Preis ausgeschrieben und die Jury hat beschlossen, ihn Jorge Amado zu verleihen, aber Sie müssen ins Friaul kommen, um ihn entgegenzunehmen". Am anderen Ende antwortete eine Stimme auf Venezianisch: "Und ich bin Zelia Gattai. Ich komme aus Pieve di Cadore und bin Jorges Frau. Ich sage Ihnen gleich zu, dass wir kommen: ich, Jorge, Paloma und João Jorge, unsere Kinder"». Ein Dialog, der die beiden Frauen – Giannola und Zelia – fast in zwei Charaktere verwandelte, die ohne weiteres eine Seite in Amados "Gabriela wie Zimt und Nelken" füllen konnten. Aber, "That's life, funny as it seems" wie Frank Sinatra zur Untermalung dieses

Centocenti anni della Famiglia Nonino

Abends im Hintergrund singt, hier in Percoto, das Claude Lévi-Strauss in einem Interview für den Corriere della Sera «als mein exotischstes Reiseziel» bezeichnete.

Das Finale dieses Abendessens mit Schokoladentorte und flambierten Crêpes mit [Amaro Nonino](#), ist gleichzusetzen mit “Babettes Fest” in Karnien. Du schaust sie an, hörst ihnen zu und spürst ihre Anwesenheit, das ganze noch verstärkt durch den Genuss des Grappa. Giannola und Benito. Ihre Alchemie stimmt und es ist auch die Alchemie eines Unternehmens. Die Alchemie Italiener zu sein, mit der ganzen unverschämten Sanftmut, zu der wir fähig sind. Bauern und Bürger der Welt, voller Angst und doch völlig furchtlos, das Business – Grappa verwandelt sich in einen kleinen Louis Vuitton-Betrieb am internationalen Beverage-Firmament, so würden es Analysten und Banker beschreiben, die unheimlich gern ihre Tatzen auf dieses kleine, kleine Juwel legen würden – und die Kultur. Alles miteinander verwoben und verschmolzen. Wie die Geschichte von Giannola und Benito, und im Beisein eines Fremden sagt sie doch glatt zu ihm: «Hast du mich jemals geliebt?» Und er, dessen Miene sich im Beisein eines Fremden verdüstert, antwortet: «Jetzt hör endlich mal auf!» Dann lächelt er sie wieder an, wie an jenem Tag damals im Wäldchen von Percoto.

<http://www.ilsole24ore.com/art/commenti-e-idee/2018-06-17/natura-storia-e-lavoro-dell-uomo--distillato-ricetta-nonino-151503.shtml>