

Neue Zürcher Zeitung

NZZ – GEGRÜNDET 1780

Donnerstag, 9. August 2018 · Nr. 182 · 239. Jg.

AZ 8021 Zürich · Fr. 4.70 · €4.70



CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Frauen veredeln den Grappa

Ein Fusel, hergestellt aus gemischten Pressrückständen der Weinproduktion, war der Grappa seit alters. Dann kam Giannola Nonino und experimentierte gut zehn Jahre lang, bevor sie 1973 den ersten sortenreinen Grappa aus Picolit-Trauben herausbrachte – und geschickt vermarktete. Die Leidenschaft und das Know-how hat sie an ihre drei Töchter weitergegeben.

International, Seite 7

Tesla-Chef stösst mit wolkigen Plänen für Buyout auf Skepsis

Aktie hat noch grossen Abstand zu den von Elon Musk geäusserten Preisvorstellungen

STEFAN PARAVICINI, NEW YORK

Die bisher unbestimmten Pläne des US-Elektroautobauers Tesla für das grösste Buyout eines börsennotierten Unternehmens haben bei vielen Investoren und Marktbeobachtern Skepsis ausgelöst. Am Mittwoch notierte die Aktie über weite Strecken gut 2 Prozent im Minus und lag bei rund 370 Dollar – etwa ein Zehntel unter den 420 Dollar, die Firmengründer Elon Musk am Dienstag aus heiterem Himmel als Preis im Rahmen eines möglichen Abgangs von der Börse in den Raum gestellt hatte. Auf diesem Niveau läge der Unternehmenswert inklusive langfristiger Schulden bei mehr als 80 Milliarden Dollar. Für ein Buyout müssten Investoren bis zu 70 Milliarden Dollar auffahren, selbst wenn Musk in einem Deal an seiner Beteiligung von rund 20 Prozent festhalten wollte.

Als bisher grösstes Buyout gilt die Übernahme des Energiekonzerns TXU, der 2007 für rund 45 Milliarden Dollar von der Börse genommen wurde. Der Computerhersteller Dell, für den Firmengründer Michael Dell zusammen mit Silver Lake vor drei Jahren 25 Milliarden Dollar zusammenbrachte, plant derzeit die Rückkehr auf das Parkett.

In Konkurrenz zu GM

Der Automobilhersteller General Motors, der wie Tesla im Wettbewerb um die Mobilität der Zukunft auf autonomes Fahren setzt, denkt laut US-Medienberichten über einen Börsengang der

Tochter GM Cruise LLC nach, in der diese Aktivitäten gebündelt sind. Erst vor wenigen Wochen ist der japanische Mobilfunkkonzern Softbank mit seinem Vision Fund bei der GM-Tochter eingestiegen. Zu den Investoren des Vision Fund gehört auch der saudiarabische Staatsfonds PIF. Das Investmentvehikel des Erdölstaats, das Softbank mehr als 40 Milliarden Dollar für den Vision Fund zugesagt hat, soll laut der «Financial Times» in den vergangenen Wochen eine Beteiligung von knapp 5 Prozent an Tesla aufgebaut haben.

Das Dilemma

Genialität: Wie verrückt dürfen Unternehmer sein? Seite 23

Kommentar: Der Tesla-Gründer spielt mit seiner Glaubwürdigkeit. Seite 11

Kurz nachdem die «Times» über den Einstieg des saudischen Königshauses berichtet hatte, meldete sich Elon Musk über Twitter zu Wort: «Denke darüber nach, Tesla für 420 Dollar von der Börse zu nehmen. Finanzierung gesichert.» Der Tweet des Tesla-Gründers versetzte die Börse in Aufruhr und schob die Aktie nach einer Unterbrechung des Handels um gut 10 Prozent nach vorne. «Was meint Musk mit «Finanzierung gesichert»?», fragte wenig später Toni Sacconaghi, ein Analyst von Bernstein, und brachte damit die Ratlosigkeit der meisten Marktbeobachter auf den Punkt.

Tesla blieb auch am Mittwoch Details zu den Plänen schuldig. Der Board teilte nur mit, dass Musk die Diskussion über ein Going-private bereits in der vergangenen Woche gestartet habe. Das widerlegte zumindest jene Kommentatoren, die Musk zutrauten, die Pläne für ein Mega-Buyout spontan gefasst und in die Welt posaunt zu haben. Die Aussagen des Board deuten allerdings auch darauf hin, dass die Pläne noch nicht weit gediehen sind. Man werde «angemessene nächste Schritte einleiten, um dies zu bewerten», hiess es in der Mitteilung, die nur von einem Teil des Board unterzeichnet ist. Neben Elon Musk fehlen auch die Unterschriften seines Bruders Kimbal sowie von Steve Jurvetson, einem der ersten Investoren von Tesla.

Keine Grossbank involviert

Ein Leveraged Buyout des hochverschuldeten Unternehmens, das in drei der fünf vergangenen Quartale jeweils Mittelabflüsse in der Höhe von 1 Milliarde Dollar verzeichnete, halten Experten für unwahrscheinlich. Aus Bankerkreisen verlautet, dass Tesla mit keiner der grossen Wall-Street-Adressen über die Finanzierung eines Buyouts gesprochen habe. Auch Dwight Scott von Blackstone sieht für eine Finanzierung mit Fremdkapital wenig Spielraum. Die Finanzierung eines Buyouts von Tesla müsste seines Erachtens in Form von Eigenkapital gestellt werden, womit strategische Investoren wie Softbank oder Staatsfonds wie PIF in den Fokus rücken.

Eklat rund um Rahmenabkommen

Gewerkschaften boykottieren Sondierungsgespräche

Vorwürfe an Johann Schneider-Ammann: Die Gewerkschaften beschuldigen den Bundesrat, in den Verhandlungen mit der EU den Lohnschutz opfern zu wollen. Der Wirtschaftsminister spricht von «Vertrauensbruch».

CHRISTOF FORSTER, BERN

Die politische Sommerpause endet mit einem Paukenschlag. Der Gewerkschaftsbund hat die Medien am Mittwoch kurzfristig zu einer Orientierung eingeladen. Es fallen harte Worte. Die Rede ist von «Verrat an den Arbeitnehmern» und «Sprengstoff für das Verhältnis Schweiz-EU». Der kritisierte Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann lässt zwei Stunden später vor den Medien seinem Ärger freien Lauf.

Was ist passiert? Anfang Juli hat der Gesamtbundesrat Schneider-Ammann den Auftrag erteilt, mit Sozialpartnern und Kantonen den Spielraum bei den flankierenden Massnahmen zum Schweizer Lohnschutz auszuloten. Es soll eruiert werden, ob der heutige Arbeitnehmerschutz allenfalls auch mit anderen Instrumenten sichergestellt werden kann. Der Bundesrat wollte damit die Diskussionen über die flankierenden Massnahmen wieder in geordnete Bahnen lenken.

Zuvor hatte Aussenminister Ignazio Cassis die heutige Ausgestaltung dieser Massnahmen öffentlich zur Diskussion gestellt und damit harsche Kritik geerntet. In den Verhandlungen mit der EU über ein Rahmenabkommen sind die Flankierenden möglicherweise ein entscheidender Punkt. Die EU drängt hier auf Konzessionen der Schweiz. Denn der eigenständige Arbeitnehmerschutz der Schweiz, insbesondere die achtstägige Voranmeldefrist für Firmen aus der EU und die Kautionspflicht, ist Brüssel seit Jahren ein Dorn im Auge.

«Nie da gewesener Angriff»

Nachdem Schneider-Ammann mit den Vertretern von Gewerkschaften, Arbeitnehmern und Kantonen Einzelgespräche geführt hat, beginnen am Donnerstag die konkreten Arbeiten an den technischen Fragen. Gewerkschaftsbund und Travailssuisse boykottieren nun aber diese Gespräche, die damit zur Farce werden. Die Gewerkschaften äusserten bereits Mitte Juli gegenüber dem Wirtschaftsminister Kritik an der Übungsanlage. Es gebe keinen Grund für Konzessionen gegenüber der EU bei den Flankierenden. Diese seien Teil der roten Linien, die der Bundesrat mehrmals bekräftigt habe. Das Fass zum Überlaufen brachte aus Sicht der Gewerkschaften die Einladung des Wirtschaftsdepartements zu den technischen Gesprächen. Gewerkschaftsbund-Präsident Paul Rechsteiner leitete aus dem Schreiben einen «nie da gewesenen Angriff auf die Schweizer Arbeitnehmenden» ab. Die Arbeitsgruppe solle laut dem Auftrag des Wirtschaftsdepartements Vorschläge machen, wie die Flankierenden in einer für die EU akzep-

tablen Form ausgestaltet werden könnten, die zudem vor einer allfälligen Einschätzung des Europäischen Gerichtshofs Bestand haben müsse, sagte Rechsteiner und zitierte dabei aus dem Papier.

Auf dem Spiel stehe nicht nur die Achttageregulierung, sondern auch die Kautionspflicht, das Schweizer Sanktionssystem, die Zahl der Lohnkontrollen und das System der allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträge. Die Absichten des Departements laufen laut Rechsteiner auf eine «Demontage der erfolgreichen Schutzmassnahmen» bei Entsendungen hinaus. Zudem wäre damit jede künftige Anpassung des Schweizer Lohnschutzes von der Zustimmung der EU abhängig. Entsprechende Gesetzesänderungen will der Gewerkschaftsbund mit dem Referendum bekämpfen.

Gesprächsabbruch

Arbeitgeber: Der Lohnschutz steht nicht zur Disposition. Seite 13

SP: Auch die Genossen torpedieren das Rahmenabkommen. Seite 13

Kommentar: Eine unheilige Allianz der Abschotter. Seite 11

Travailsuisse, die zweite Dachorganisation von Arbeitnehmern, schliesst sich dem Boykott an. Die im Schreiben erwähnten Lösungsansätze hätten alle einen Abbau bei den Flankierenden vorgesehen, sagt Travailsuisse-Präsident Adrian Wüthrich. Aufgrund dieser Prämisse sei er nicht bereit zu Gesprächen. Er warnte, dass nur schon der Anschein von Konzessionen beim Lohnschutz auf Druck der EU tödlich für das Rahmenabkommen sei.

Enttäuscht von Rechsteiner

Dass die Gewerkschaften in ihren Schilderungen nur diejenigen Passagen aus dem vertraulichen Papier zitiert hatten, die ihnen in die Hände spielten, wurde spätestens nach den Ausführungen von Schneider-Ammann deutlich. Es sei ausdrücklich festgehalten, dass das derzeitige Schutzniveau der Flankierenden beizubehalten sei, sagte der Wirtschaftsminister. Ihre künftige Ausgestaltung solle nicht nur in einer von der EU, wie von den Gewerkschaften behauptet, sondern auch in einer im Inland akzeptierten Form geschehen. Schneider-Ammann zeigte sich verärgert und persönlich enttäuscht von Rechsteiner. Er sprach von einem «Vertrauensbruch», nachdem man fast 40 Jahre gekämpft, aber sich immer auch wieder gefunden habe.

Ob mit dem Eklat das Scheitern der Verhandlungen mit der Europäischen Union eingeleitet ist, bleibt vorderhand offen. Schneider-Ammann zeigt sich offen für ein klärendes Gespräch mit Rechsteiner. Ob dies in der Sache etwas ändern würde, ist indes fraglich. Denn der Gewerkschaftsbund hat bereits früh signalisiert, dass er bei den Flankierenden keinen Spielraum für Anpassungen im Sinne der EU sieht.



Die Firma Nonino lässt ihren Grappa zu einem grossen Teil in Eichenfässern reifen.



Giannola Nonino mit Tochter Cristina, Enkelin Francesca und Tochter Antonella.

BILDER CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Frauen erfinden den Männerschnaps neu

Ein Familienunternehmen aus der italienischen Region Friaul ist dem Grappa mit Haut und Haar verfallen

Giannola Nonino machte den Grappa, den einst nur arme Bauern und Soldaten tranken, zur salonfähigen Spirituose. Die Leidenschaft fürs Destillieren hat die willensstarke Italienerin ihren drei Töchtern vererbt.

ANDREA SPALINGER, PERCOTO

«Als Erstes verliebte ich mich in meinen Mann, dann in seine Arbeit», erzählt Giannola Nonino. «Die Kunst der Destillation ist pure Magie.» Mit 79 Jahren strahlt die erfolgreiche Unternehmerin noch immer so viel Energie und Leidenschaft aus, dass man sich nicht lange fragt, wie es ihr gelingen konnte, eine männerdominierte Welt wie die Grappa-Produktion aufzumischen. Ihr Mann Benito stammt aus einer alten Familie von Destillateuren, die sich 1897 in Percoto, einem kleinen Dorf südlich von Udine in der heutigen italienischen Region Friaul/Julisch-Venetien, niederliess.

Stolz und erfinderisch

Als die beiden 1962 heirateten, stellte die kleine Brennerei laut Giannola Nonino bereits einen ausgezeichneten Grappa her. Die feine Gesellschaft in Udine interessierte dies aber herzlich wenig. Grappa galt als billiger Fusel, den Bauern und Soldaten tranken. Die städtische Oberschicht gönnte sich viel lieber einen Cognac oder Whiskey. «Wenn wir eingeladen waren und ich einen Grappa mitbrachte, rümpften die Gastgeber die Nase und liessen das Geschenk in der Küche verschwinden. Das machte mich

Vom Handwerk zum Industrieprodukt

spl. · Die Kunst des Destillierens gelangte Ende des 11. Jahrhunderts nach Italien und wurde später vor allem durch den Jesuitenorden verbreitet. Erstmals schriftlich erwähnt wird der Grappa 1451 im Testament eines Notars aus dem Friaul, der seinen Nachfahren unter anderem eine Destillationsanlage und grössere Mengen an «grape» vermachte. Grappa wurde vor allem in den alpinen Gebieten Norditaliens – Friaul, Südtirol, Trentino, Piemont, Venetien und Lombardei – produziert, wo man ihn im Winter zum Aufwärmen brauchte. Die Rebberge gehörten ursprünglich reichen Landbesitzern, die Bauern, die sie bearbeiteten, mussten den Wein an die Herren abgeben. Die Pressrückstände, den sogenannten Trester, konnten sie behalten und daraus Schnaps brennen lassen. Der Grappa war also vor allem ein Getränk für arme Bauern. Im Ersten

fuchsteufelswild. Unser Destillat war nämlich keineswegs schlechter als ihr importierten Spirituosen.»

Die junge Frau des Brenners wollte es diesen Snobs zeigen. Sie würde den allerbesten Grappa herstellen und damit die Welt erobern, schwor sie sich. Mehr als zehn Jahre lang experimentierte sie, bis sie 1973 die zündende Idee hatte. Anstatt wie üblich gemischte Pressrückstände der Weinproduktion zu verwenden, destillierte sie den Trester einer edlen einheimischen Rebsorte – der weissen Picolit-Traube – separat. Dieser sortenreine Grappa erwies sich als feiner und eleganter als die traditionelle Variante. Die Tochter Antonella erzählt, sie könne sich noch genau erinnern, wie die Mutter wie eine Wahnsinnige geschrien habe, als sie ihren ersten sogenannten Picolit Monovitigno probiert habe.

Frauen spielten bei dem Unterfangen, den Grappa zu veredeln, eine entscheidende Rolle. Die junge Nonino konnte die Winzer nämlich nicht davon überzeugen, ihr den Trester getrennt zu geben. Da zog sie von Hof zu Hof und gewann die Bauersfrauen für ihr Projekt, indem sie ihnen für den Mehraufwand ein Vielfaches zu bezahlen versprach.

Vom ersten sortenreinen Picolit-Grappa gab es nur 250 Liter. Benito Nonino kaufte bauchige Flaschen à 250 Milliliter. Seine Frau Giannola schrieb die Etiketten von Hand. Die Kritiker schwärmten, doch niemand wollte den verlangten Preis bezahlen. Schliesslich war es doch «nur» Grappa. «Ich war sehr enttäuscht und entschied, den wertvollen Tropfen lieber zu verschenken, als ihn unter seinem Preis zu verkaufen», erzählt Giannola Nonino bei einem Mittagessen auf dem Familienanwesen.

Weltkrieg bekamen dann auch die italienischen Soldaten täglich eine Ration Grappa zugeteilt, um sie vorübergehend die Härten und Grausamkeiten des Krieges vergessen zu lassen.

Die Destillateure zogen ursprünglich mit fahrenden Brennkolben von Weinberg zu Weinberg und verarbeiteten den Trester direkt vor Ort. Um 1800 herum gab es in Norditalien um die tausend mobile Brenner. Mit den besseren Transportmöglichkeiten wurden diese, wie auch Orazio Nonino, Ende des 19. Jahrhunderts allmählich sesshaft. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Trester ausschliesslich handwerklich destilliert. Im boomenden Nachkriegsitalien der sechziger und siebziger Jahre stellten viele Destillateure auf industrielle Produktion um. Heute werden über 80 Prozent des italienischen Grappas industriell hergestellt.

In einer geschickten Werbeaktion sandte sie die Fläschchen an Filmstars, Politiker und andere Berühmtheiten. Ihr Kalkül ging auf. Der Luxus-Grappa fand allmählich Absatz. So verschenkte etwa der legendäre Grossindustrielle Gianni Agnelli zu Weihnachten an ausgewählte Kunden einen Monovitigno.

Nonino erkannte, dass sie eine Geschichte verkaufen musste, um die Konsumenten für ihr Produkt zu begeistern. Sie reiste durch Italien und Europa, um an Degustationen über ihre Familie und über die Kunst des Destillierens zu erzählen. Dass sie dabei meist die einzige Frau war, schreckte sie nicht ab. Obwohl sie Todesangst vor dem Fliegen hatte und kein Wort Englisch sprach, reiste sie schliesslich bis nach New York, um ihren Grappa anzupreisen.

Nonino ist eine Naturgewalt. Sie umarmt energisch, lacht donnernd und flucht zwischendurch auch gerne einmal, was das Zeug hält. Ihre Leidenschaft für den Grappa ist ansteckend. Man kann sich aber vorstellen, dass es nicht einfach ist, mit einer derart fordernden Person zu arbeiten. Geschweige denn, sich ihr in den Weg zu stellen. «Ich habe in meinem Leben viele Kämpfe ausgefochten und gewonnen», stellt die dreifache Mutter und achtfache Grossmutter heute zufrieden fest.

Von ihrem unermüdelichen Engagement profitierte nicht nur das rasant wachsende Familienunternehmen, sondern der Grappa ganz allgemein. Der einst verpönte Schnaps des armen Mannes wurde dank der eingehirten Powerfrau weltweit salonfähig. In Norditalien destillieren mittlerweile auch andere Produzenten edle, sortenreine Tropfen. Der Nonino-Grappa gehört laut Experten aber bis heute zu den allerbesten.

Traditionell hergestellt

«Das Geheimnis eines guten Grappas ist einfach», erklärt uns die älteste Tochter Cristina, die zusammen mit dem Vater für die Produktion verantwortlich ist. «Man braucht guten und ganz frischen Trester und muss sich nach der Natur richten. Man muss geduldig warten, bis der perfekte Moment gekommen ist, und dann sehr schnell arbeiten. Wenn der Trester ein paar Tage alt ist oder nicht richtig fermentiert wird, gibt es schlechten Grappa», sagt sie.

Die Destillerie in Percoto besteht aus fünf Brennereien mit je zwölf Dampf-brennkolben. Die heisse Phase beginnt mit der Weinlese im Herbst und dauert rund zweieinhalb Monate. Dann wird hier rund um die Uhr in drei Schichten gearbeitet. Mit dem Klimawandel ist die sowieso kurze Destillationsphase noch konzentrierter geworden und verschiebt sich im Kalender immer weiter nach

vorne. Begann die Weinernte im Friaul früher im September, findet sie mittlerweile schon Mitte August statt.

Der verwendete Trester stammt mehrheitlich von Bauern aus dem Friaul. Die Noninos brauchen davon enorme Mengen. Um eine kleine Flasche Grappa herzustellen, sind zwanzig Kilogramm Trester nötig. Zuerst kommt dieser zur Fermentation in ein riesiges Metallfass. Dann wird er zum Destillieren in die dampfenden Bottiche aus Kupfer gekippt.

Nonino produziert bis heute ausschliesslich nach traditioneller Methode. «Da wir es mit einem Naturprodukt zu tun haben, das nicht immer gleich reagiert, ist es von grossem Vorteil, wenn man den Prozess individuell gestalten kann», erklärt uns Antonella Nonino während eines Gangs durch die Brennerei. «Handwerkliche Herstellung bedeutet allerdings auch einen viel grösseren logistischen Aufwand und höhere Kosten. Zudem sind unsere Kapazitäten dadurch limitiert. Wir produzieren seit Jahren etwa gleich viel und können das Volumen nicht mehr steigern, obwohl wir mehr verkaufen könnten.»

Bis zu 1500 Euro pro Flasche

Das Familienunternehmen produziert rund eine Million Flaschen Grappa und andere Destillate jährlich. 30 Prozent davon machen sortenreine und in der Barrique gelagerte Grappas aus, 60 Prozent traditionelle Grappas aus gemischtem Trester und 10 Prozent andere Brände und Liköre. Die Firma Nonino macht einen Umsatz von 14 Millionen Euro im Jahr und beschäftigt 40 Angestellte und 18 saisonale Hilfsarbeiter. Über die Hälfte der Produktion wird exportiert. Die wichtigsten Märkte sind Deutschland, Österreich, die Schweiz und Nordamerika. Mit dem Image sind auch die Preise gestiegen. Die edelsten Barrique-Versionen kosten heute bis zu 1500 Euro pro Flasche.

Zum Picolit sind mit den Jahren sieben weitere sortenreine Grappas hinzugekommen. Zudem wird immer mehr Grappa in Fässern aus Eiche und anderen Hölzern gelagert. Der Alterungsprozess unterliegt dabei strengen gesetzlichen Vorschriften. Die Reifekeller der Familie in Percoto sind versiegelt und können nur im Beisein einer Zollbeamtin betreten werden. Nicht nur deshalb fühlt man sich, als betrete man eine Schatzkammer. Der Duft allein macht einen trunken. Und jedes dieser edlen Holzfässer hat eine eigene Geschichte. Insgesamt liegen in den sechs Kellern hier 2450 Barriques, die älteste seit mehr als 31 Jahren.

Benito und Giannola Nonino sind noch immer mit Haut und Haar dabei. Den Laden schmeissen heute aber vor

allem ihre drei Töchter – Cristina, Antonella und Elisabetta. Mit Francesca ist zudem bereits die erste Vertreterin der nächsten Generation ins Geschäft eingestiegen. Die 28-Jährige spricht während des Mittagessens genauso begeistert über den Grappa wie Grossmutter, Mutter und Tanten. Die Nonino-Frauen scheinen die Liebe zum Grappa im Blut zu haben. Und eine eiserne Regel ist, dass sich die Ehemänner aus dem Geschäft heraushalten.

Von der Leidenschaft getrieben

Für die «Mamma», wie alle in Percoto Giannola Nonino nennen, ging es allerdings immer um mehr als nur die Firma. Mit Erfolg hat sie dafür gekämpft, dass vom Aussterben bedrohte autochthone Rebsorten im Friaul wieder angebaut werden durften und geschützt wurden. Zudem hat sie sich für mehr Transparenz bei der Grappaproduktion starkgemacht. Das grösste Anliegen der Grande Dame des Grappas ist heute, dass die EU striktere Vorschriften für die Etikettierung einführt. Produktion, Abfüllung und Art der Destillation sollten auf jeder Flasche aufgeführt sein, um Betrug vorzugreifen und Konsumenten besser zu informieren, fordert sie.

«Das Schöne an unserer Arbeit ist, dass wir abhängig von Natur und Wetter sind», sagt die Friaulerin. «Jedes Jahr ist alles anders. Langweilig wird es nie. Wenn man diese Arbeit mit Leidenschaft macht, kann man immer Neues entdecken und sich weiter verbessern. Meine Töchter sind ebenso getrieben wie ich. Sie geben sich nicht mit unserem Erfolg zufrieden, sondern versuchen selber, zu experimentieren. Ich bin deshalb sicher, dass der Grappa eine grosse Zukunft vor sich hat.»

Über das Trinken

Die NZZ-Sommerserie dreht sich um die Rolle des Alkohols in verschiedenen Kulturen und Epochen. Lesen Sie nächste Woche unsere Reportage über die «Bischöflichen Weingüter Trier». Alle Beiträge finden Sie unter www.nzz.ch/alkohol



Centoventi anni della Famiglia Nonino

Neue Zürcher Zeitung

The women of the Nonino Family: people with grappa in their blood

Once considered just stuff for peasants and soldiers, through the work of Giannola Nonino grappa has now turned into a class distillate. A passion for distillates that the strong-willed Friulian lady has handed down to her daughters.

Andrea Spalinger, Percoto, 9/8/2018

“First I fell in love with my husband, then with his work”, says Giannola Nonino. “The art of distillation is pure magic”. At the age of 79, this successful entrepreneur still irradiates so much energy and passion that nobody wonders anymore how she managed to revolutionize a world dominated by men as the production of grappa is. Her husband Benito is the heir of an old family of distillers who, in the far-off 1897 settled in Percoto, a small village located south of Udine, in the heart of the region today known as Friuli Venezia Giulia.

Pride and creativity

The distiller’s young wife immediately thought how to deal with those snobs: she would produce the best grappa and conquer the world, she swore to herself, and for over ten years she kept on making experiments, until, in 1973, the brilliant spark went off: instead of using, as it was by tradition, the leftovers of the pressing of mixed grapes, she tried to distil, separately, the pomace of noble local grapes, Picolit white grapes. Grappa made just with one vine variety, therefore, which immediately proved much finer and more elegant than the traditional distillate. And her daughter Antonella today says she remembers very well how her mother shouted for enthusiasm, after tasting her first “Picolit Monovitigno”.

In this company aimed to ennoble grappa, women play a very important role. The young Nonino, in fact, didn’t manage to convince wine makers to give her the pomace divided by variety of grapes, and therefore she went from vineyard to vineyard to speak with their wives, conquering them to her project with the promise of a much greater reward for the work required by the separation.

The first production of Picolit grappa was not more than 250 liters, and Benito Nonino bought as many phials containing 250 ml, with Giannola who hand-wrote the labels. And the experts crowded, but nobody was available to spend the price requested; in the end it was “just” grappa. “I was really disappointed and, rather than selling that precious nectar below cost, I decided to give it as a present”, Giannola says during lunch in the family estate in Percoto.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

With a skilled promotional initiative, she sent the small bottles to several movie stars, politicians, and other famous personalities. And it worked: the new “luxury” grappa gradually started to gain reputation. And the legendary Gianni Agnelli, just to quote a name, decided for Christmas to homage some of his selected customers with a bottle of Monovitigno.

Giannola Nonino, however, understood that if she wanted to awaken true enthusiasm for the product it was necessary to sell also a story, and she went through Italy and Europe far and wide to take part in tastings and speak about her family and the art of distillation. The fact she was usually the only woman didn't scare her at all; and though she was very scared of flying and she didn't speak English, in the end she went as far as New York to tell about her grappa.

Craftsmanship and tradition

Giannola Nonino is a force of nature. She hugs you strongly, she laughs in a thundering voice and, from time to time, if it is worth cursing, she even curses. Her passion for grappa is contagious. And it isn't difficult imagining how hard it is to work with such a demanding person. Not to speak about hampering her. “In my life I have fought and won many battles”, says nowadays with satisfaction this mother of three daughters and grandmother of eight grandchildren.

This tireless commitment has been an advantage not only for the prosperous family company, but for the entire world of grappa. This ancient “warmer of the poor”, so despised, in the end was ennobled in the world thanks to this power-woman's will, a distiller by marriage. Today in the North of Italy there are several producers that distil “pure” grappa. But, according to the experts, the Nonino continues to be among the first still today.

“The secret of good grappa is simple”, says Cristina, the eldest daughter, responsible of the production department together with her father. “All we need is good and fresh pomace, following the rhythms of nature, waiting patiently until the right moment comes, and then working very quickly. If the pomace is old even just a couple of days, or if it is not perfectly fermented, grappa will be bad”, she says.

The reality of Percoto consists of five plants, each with five steam stills. The “hot” phase starts in autumn, with the harvest, and lasts about two and a half months, during which work is carried out in three shifts twenty-four hours a day. With today's climate changes the phase of actual distillation – anyway short – has further concentrated, and in the calendar it continues to be moved ahead. Once the grape-harvest in Friuli started in September, today it starts even mid August.

Most pomace comes from Friulian vineyards, and the Noninos require huge quantities (20Kg are necessary to produce one bottle of grappa), which first are stored in great metal containers for the fermentation, and then are sent to the copper stills for the distillation.

The Nonino still today continues to work exclusively with the traditional method. “As we deal with a natural product, which does not always react in the same way, it is always an advantage to have the chance of changing the process according to the situation”, Antonella Nonino tells us during a visit to the distillery. “Anyway, producing in an artisanal way means also a far greater logistic effort, and higher costs, besides, obviously limiting our capacity. For years now we have

Centoventi anni della Famiglia Nonino

been producing basically the same quantities, and we cannot increase the production further, even if we could certainly sell more.

Up to 1,500 Euros a bottle

Every year the family produces about a million bottles of grappa and other distillates; 30% of the production consists of barrique aged Monovitigno Grappas, 60% of traditional grappas distilled from mixed pomace and 10% of other distillates and liqueurs. The yearly turnover of the company is about 14 million Euros, and the distilleries employ 40 regular employees and 18 seasonal. More than a half of the production is exported, and the most important markets are Germany, Austria, Switzerland and North America. The increasing prestige of the brand has also allowed increasing the prices, and the most requested barrique aged products today may cost up to 1,500 Euro a bottle.

In the years, seven more Monovitigno Grappas have joined the Picolit, and today more and more the product is aged in casks made of oak or other wood essences, respecting the strictest law rules and regulations. The ageing cellars in Percoto are sealed, and they can be accessed only in the presence of a customs officer. This is one of the reasons why entering the cellars you feel like going into a treasure room: the fragrance is enough to inebriate. And each single wooden cask has its own history. 2450 barriques stored in the six cellars, the oldest has been there for over 31 years.

Grappa in their blood

Benito and Giannola Nonino are still present in the company every day, and they work there tirelessly. Today, however, most of the work is made by their three daughters Cristina, Antonella and Elisabetta, who now have been joined by Francesca, who is the first representative of the following generation and at the age of 28, during lunch, she proves to be as enthusiast of grappa as her grandmother, her mother and her aunts. They all seem to have grappa in their blood. And there is a strict rule that keeps their husbands away from this job.

For “mom” – as she is universally known in Percoto – the matter was beyond all the company limits. Giannola Nonino fought with success the battle to revive the autochthonous Friulian vine varieties that were in the way of extinction, re-planting them and having them protected by the law. And besides she managed to impose a greater transparency in the sector. Today, the greatest challenge for the Grande Dame of grappa is the adoption of stricter European rules in matters of labeling, with the indication on each bottle of the place of production, the place of bottling and the kind of distillation, in order to prevent frauds and inform the consumer better.

“The beautiful aspect of our work is the fact of depending on nature and the weather”, the Friulian entrepreneur says proudly. “Each year is different, and you never get bored. If you do this job with passion, you always learn new things and keep improving. My daughters feel the same spur that animates me: they are never satisfied with the success obtained, but they try to make experiments personally. This is enough to trust in a great future for grappa”.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

From the artisanal product to the industrial one

The art of distillation reached Italy about the end of the XI century, and it was spread especially by the Jesuits. The first written witness about grappa dates back to 1451, as this distillate is quoted in the will of a Friulian notary public, who left his heirs, among other things, a distillation plant, besides great quantities of grape. Grappa was produced mainly in the Alpine areas of Northern Italy - Friuli, Alto Adige, Trentino, Piedmont, Veneto e Lombardy -, where, in the winter, it was drunk to get warm. Vineyards were originally owned by rich landowners, and the peasants who worked them were obliged to give the wine to their lords, whereas they could keep the pomace and make spirits. Grappa was, therefore, first of all a kind of comfort for peasants, and during World War I also Italian soldiers were given a daily ration of grappa, to make them forget the hardness and the horrors of the war for a short moment.

Originally distillers moved from vineyard to vineyard with their equipment assembled on carts, distilling the pomace on site, and around 1800 in Italy there were about one thousand movable stills. With the improvement of the means of transport, these plants finally started to be turned into fixed ones, as it happened to Orazio Nonino's still towards the end of the XIX century. Until mid last century, however, the pomace continued to be processed only with artisanal methods, and it was only with the economic boom of the 1960s and 1970s that many distillers passed to industrial production. Today in Italy l'80% of grappa is produced with industrial methods.

Legends:

In Friuli the Nonino Distilleries produce grappas of high quality level. Three generations of women manage the destiny of this family run company: the daughter Cristina, the grand-daughter Francesca, Mrs. Giannola and her daughter Antonella (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

The estate of the Nonino Family in Percoto, where there are also the cellars (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Brown color, the precious grappa in barriques, aged for years in casks of different types of wood essences (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

"Mom" Giannola Nonino with her first Grappa Monovitigno, which turned the ancient "peasants' warmer" into a distillate for refined palates (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

The production continued to be made with artisanal method, according to the tradition. Fermented pomace is distilled in these copper plants (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Pomace must be extremely fresh, and it is fermented in stainless steel containers (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

A look at the company's cellars, with their wooden casks. The ageing process is subject to very strict law rules, and the access to the cellars is allowed only in the presence of a customs officer (photo: Christoph Ruckstuhl / NZZ).