

Wine Enthusiast's 2019 Wine Star Award Winners

Spirit Brand of the Year: Nonino



L to R: Elisabetta, Antonella, Cristina and Francesca Nonino/Image by Giulia Lacolutti

Das Grappa-Unternehmen Nonino entstand Ende des 19. Jahrhunderts, als Orazio Nonino begann, mit einem fahrbaren Destillierkolben von Haus zu Haus zu ziehen, um bei den Bauern die bei der Weinherstellung anfallenden Nebenprodukte, nämlich Schalen, Kerne und Stiele, zu destillieren. Schließlich gründete er 1897 Friauls erste „sesshafte“ Brennerei, die in einem Gebäude aus Stein und Mörtel untergebracht war.

Doch die Erfolgsgeschichte des einfallsreichen und produktiven Familienbetriebs begann erst in den 1970er Jahren, als Orazios Nachfahre Benito Nonino und seine Frau Giannola mit der Produktion von hochwertigen sortenreinen Grappas begannen. Vor allem Giannola war es, die dazu beitrug, das spröde und negative Image des Grappas zu ändern. Sie wollte „den Grappa vom Aschenputtel in eine Königin verwandeln“, beteuert sie.

Es war keine leichte Aufgabe. Traditionell galt der Grappa nur als Nebenprodukt der Weinherstellung und er wurde oft ohne Sorgfalt hergestellt und wenig respektiert. Auch wurden üblicherweise die Trester von mehreren Produzenten und von unterschiedlichen Rebsorten ohne große Überlegung miteinander vermischt.

Giannola erkannte jedoch das Potenzial des Grappas. Sie stellte sich einen möglichen Luxusmarkt für das kristallklare Destillat vor, zu einer Zeit, als niemand dies für machbar hielt.

Um dieses Ziel zu erreichen, schufen die Noninos 1973 den ersten reinsortigen Grappa. Er wurde mit Picolit hergestellt, einer weißen Traube, die eigentlich als Dessertwein geschätzt wird.

Das Ergebnis war ein herrlich duftender Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit – und ein großer Erfolg. Der edle Grappa wurde in schönen Flakons verpackt, so wie ein gutes Parfüm; den Flaschenhals zierte eine rote Kordel und die Etiketten waren von Giannola selbst entworfen worden. Andere Grappa-Produzenten wurden darauf aufmerksam, und am Ende wurde die Kategorie als italienisches Premium-Destillat weitgehend neu erfunden.

1984 gingen Benito und Giannola noch einen Schritt weiter und schufen den weltweit ersten reinsortigen Traubenbrand aus ganzen Trauben. Das in begrenzten Mengen hergestellte und unter dem Namen *ÛE* bekannte Destillat überzeugte mit einzigartigen und besonders intensiven Aromen und Geschmacksrichtungen.

Die Produktpalette der eleganten Grappas, die aus den Trestern von allseits renommierten Sorten wie Chardonnay, Merlot oder Moscato destilliert werden, wurde 1992 um den Amaro Nonino Quintessentia erweitert. Bei den amerikanischen Verbrauchern ist er als „Amaro Nonino“ ein Begriff: unter den Zutaten dieses herb-süßen Bitterlikörs mit herrlichem Kräuterduft finden wir auch den in der Barrique ausgebauten Traubenbrand *ÛE*. Seitdem wird er von Barkeepern geliebt und ist eine Basis für Cocktails, die ihrem Namen alle Ehre machen. Drinks wie der inzwischen klassische Paper Plane wären ohne den Amaro nicht dasselbe.

Neu im Sortiment ist der Nonino L'Aperitivo Botanical Drink, der 2018 eingeführt wurde. Das sonnengelbe, alkoholarme Getränk, das unter anderem mit getrockneten Botanicals hergestellt wird, passt zum aktuellen Verbrauchertrend, bei dem Spritz-ähnliche Drinks den Vorzug erhalten.

Bezeichnenderweise sind auf dem Etikett die drei Töchter von Benito und Giannola, Cristina, Antonella und Elisabetta abgebildet, die heute das Unternehmen leiten.

„Wir sind in der Brennerei aufgewachsen“, sagt Elisabetta. „Es war etwas ganz Natürliches für uns.“

Als Elisabetta zwei Töchter zur Welt brachte, schien sie die Familientradition der Noninos aufrecht zu erhalten und die Zukunft des Unternehmens zu sein.

„Es ist normal für uns“, bekräftigt Francesca Nonino, Cristinas Tochter und Vertreterin der sechsten Generation, die in das Familienunternehmen eingetreten ist. „Das ist unsere Familie. Das war schon immer so.“

„Das Wichtigste ist, dass die Brennerei von der Familie geführt wird“, beteuert Francesca, die mit Begeisterung in den Familienbetrieb eingestiegen ist, sobald sich die Gelegenheit bot. „Ich wusste, dass ich genau das wollte, weil ich meine Großmutter und meine Mutter als Beispiel hatte. Sie waren meine Mentoren, aber sie waren auch meine Familie.“

Sie scherzt, dass selbst entspannte Unterhaltungen zuhause von Geschäftsgesprächen unterbrochen werden. „Sonntags schickt mir meine 80-jährige Großmutter geschäftliche E-Mails.“ Aber diese Bindung bedeutet für sie, dass Nonino mehr als nur ein Unternehmen ist. Es ist ein Vermächtnis.

„Ich bin Teil von etwas Größerem“, sagt sie. „Ich bin die sechste Generation, aber ich möchte, dass Nonino noch sechs weitere Generationen besteht. Wir wollen, dass Nonino-Grappa für viele, viele Generationen da ist.“

Für ihre Vision, ein traditionelles Destillat für moderne Zeiten neu zu gestalten, ernannte das US-Magazin *Wine Enthusiast* die Nonino Brennerei zum Spirit Brand of the Year.

Kara Newman

<https://www.winemag.com/gallery/wsa2019winners/#gallery-carousel-15>