

Espansione

Editorial

Diego Rubero
Chefredakteur

Eine Frau auf der Titelseite. „Endlich“, meinten viele in der Redaktion, nachdem elf Mal ein in seinem Fachgebiet erfolgreicher Mann auf der Titelseite erschienen war. Und was für eine Frau ergänzen wir: Giannola Nonino, eine zu 100% friaulische Unternehmerin, Ehefrau und Mutter, mit einer sehr starken Bindung zu ihrer Heimat, aus der sie die Kraft für ihre Tätigkeit schöpft. Grappa ist dank den Noninos nicht mehr eine Art Wärmespender in Taschenformat für die Bauern im Norden Italiens. Er ist ein hochwertiges Erzeugnis und das Ergebnis vieler Arbeitsabläufe, die sorgfältig überdacht sein wollen. Grappa hat den Duft der Liebe, die Giannola Nonino und ihre Familie für die Heimat verspüren, die sie wie die eigene Westentasche kennen und der Welt nahebringen möchten. Auch aus diesem Grund wurde 1977 der Literaturpreis mit Jurypräsident Mario Soldati ins Leben gerufen und in der Folge durch eine internationale Sparte ergänzt.

Der Grappa duftet nach Liebe

von *Stefano Cosma* – Udine

Der Druck eines Destillierkolbens ist nichts im Vergleich zur Willenskraft, die Gigliola Nonino an den Tag legt. Sie ist nicht diskontinuierlich wie die Destillation, sondern eine ungestüm sprudelnde Energiequelle zugunsten von Friaul und ihrer großen Familie. Gigliola ist gastfreundlich und zuvorkommend, aber auch sehr direkt und unkonventionell. Ihre Liebe zu Ehemann Benito (mit dem sie seit 59 Jahren verheiratet ist!) und zu ihrer Heimat gaben ihr die Kraft, gleichzeitig ihre Töchter aufzuziehen und die Welt des Grappa neu zu gestalten. „Die Pandemie muss uns zurückführen zum gegenseitigen Respekt, sie muss uns beibringen, wie wichtig die bäuerliche Kultur ist! Wir müssen die Luft, den Menschen, die Erde schützen, um unseren Kindern und Enkeln einen gesünderen Planeten zu übergeben“, beteuert sie, „dabei müssen wir dem Wort Liebe einen neuen Stellenwert zuweisen.“ Der Appell richtet sich an alle, es ist kein improvisierter Slogan, sondern die konsequente Fortsetzung dessen, was sie im Leben gemeistert hat. Ihr Alter verschweigen wir, oft hat sie sich selbst mit Stolz als „38er Jahrgang“ bezeichnet, die Rückschlüsse daraus überlassen wir höflichkeitshalber dem Leser. Ihren Kampf führt sie täglich, so auch liebevoll mit ihrem Ehemann, „...denn es gibt nichts Schöneres als sich abends wieder zu vertragen. Es gibt keinen Gewinner, sondern nur den Grappa und die Arbeit.“ Als Vollblut-Friaulerin steht die Arbeit an erster Stelle. So war es bereits, als sie als junges Mädchen ihren Vater zu Verhandlungen mit den Kunden begleitete. Sie wurde zu einem denkenden Menschen erzogen, der niemals aufgibt und Rücksicht nimmt. „Meine Schwester und ich mussten einen Schulabschluss nachweisen und unabhängig sein. Aber ich hatte auch immer den Mut, klammheimlich das Haus zu verlassen, während meine Eltern ihren Mittagsschlaf hielten, und dabei habe ich Benito kennengelernt. Er beachtete mich überhaupt nicht und ihn zu erobern, sah ich als Herausforderung an.“ Er war sehr zurückhaltend und sie so sehr verliebt, dass sie zu ihrem Vater sagte: „In seinem Namen bitte ich dich um meine Hand“. Das einzige,

was sie bedauert, ist nicht Englisch zu können. „Auch wenn ich meine Wurzeln liebe, so bin ich dafür, dass man Friaulisch zuhause lernt und nicht in der Schule. Dort sollte man Englisch lernen, damit man in der Welt herumreisen kann, und Deutsch, weil die Österreicher uns lieben.“ Von den ersten Monaten der Ehe an war Giannola mit aller Kraft bemüht, dem Misstrauen ihrer Schwiegermutter zu trotzen und ihre Fähigkeiten durchzusetzen.

Im Sommer 1962 machte sie sich zum ersten Mal auf die Suche nach dem besten Trester in den besten Weingebieten Friauls. Schon in der Kindheit hatte der Vater ihr die Gebiete gezeigt. Zu Anfang war das nicht leicht, denn viele Winzer betrachteten misstrauisch die junge Frau im Minirock, die mit ihnen verhandeln wollte. Aber das war eine bereichernde Lebenserfahrung. „Ich habe sogar den Lkw-Führerschein gemacht, während der Mittagspause fuhr ich mit dem 'Leoncino' - so hieß das Modell – zu den Winzern, um den Trester abzuholen. Ich hatte einige Flaschen Grappa dabei, als Geschenk für diejenigen, die mir beim Aufladen halfen. Da mir die hohe Qualität unseres Erzeugnisses wohl bewusst war, begann ich Grappa als Geschenk mitzubringen, wenn wir zum Abendessen eingeladen wurden. Doch am Ende des Essens wurde immer Cognac oder Whisky serviert. Den Grappa hoben sie für die Handwerker auf.“ Grappa galt nicht als salonfähig und Giannola wusste, sie musste ihn vom Aschenbrötel in eine Königin verwandeln. Doch weitere zehn Jahre mussten dafür ins Land gehen. „Ich begann unseren Kampf, um die Qualität des Erzeugnisses und das Image zu revolutionieren. Im Gegensatz zur üblichen Produktionsweise, bei der der Trester mehrerer Traubensorten zusammen destilliert wurde, entschieden wir uns für die Schalen von nur einer Rebsorte. Die Wahl fiel auf die kostbare Traubensorte Picolit. Und hier begann das Problem: als ich die Winzer bat, die Trester voneinander zu trennen, hielten sie mich für verrückt. Ich heckte also einen Plan aus. Ich musste mich mit ihren Frauen verbünden, die finanziell von den Männern abhängig waren, da die Emanzipation der Frau gerade erst begonnen hatte. Statt der üblichen 2500 Lire pro 100 kg, bot ich 2500 für jedes einzelne Kilo – und der Plan ging auf. Jetzt fehlte allerdings die Kommunikation zu dieser innovativen Idee, also wendete ich mich an Luigi Veronelli, der mit Enthusiasmus einwilligte und seine Anwesenheit bei der Destillation zusagte. Er meinte: „Eigentlich muss ich mich bei Ihnen bedanken, und zwar dafür, dass Sie dem Grappa zu mehr Ansehen verhelfen möchten.“ Am 1. Dezember 1973 vollbrachte Benito das Wunder, indem er den Grappa Tropfen für Tropfen auf handwerkliche Art destillierte. Somit entstand der erste reinsortige Monovitigno® Picolit. In jenen Tropfen fand ich genau den gleichen Duft des Weinbergs wieder, aus dem die Traubenschalen für dieses Produkt kamen. An jenem Tag begann die Revolution des Grappa und sein Triumphzug durch die Welt. Am 27. Januar 2020 wurde die Nonino Brennerei aus Percoto bei Udine als erste italienische Destillerie überhaupt und einzige Grappa-Marke in San Francisco vom Fachmagazin Wine Enthusiast als „Beste Brennerei der Welt 2019“ ausgezeichnet.

Vor den Noninos war Grappa nicht viel mehr als ein Wärmespender in Taschenformat für die Bauern im Norden Italiens. Grappa ist im Italienischen ein weibliches Substantiv, gleiches gilt für die Substantive Qualität und Trester. Aber weiblich ist auch die neue Generation bei Nonino: die Schwestern Antonella, Elisabetta und Cristina sowie die Tochter der letzteren, Francesca. Als jüngste im Team kümmert sie sich um die sozialen Netzwerke und berichtet, dass die Kunden heutzutage bestens informiert sind. Francesca betreut auch den amerikanischen und russischen Markt, hat einen Abschluss in Betriebswirtschaft und ist Sommelière. Ihre Arbeit übt sie mit Leidenschaft, Hingabe und großem Engagement aus.

Francesca Bardelli Nonino verwendet kleine Geschichten, um sich den Verbrauchern zu nähern und

ein digitales Vertrauensverhältnis aufzubauen. „Ich trete nicht als Sponsor auf. Mir geht es nur um die Qualität. Überrascht und erfreut war ich, festzustellen, dass es Menschen gibt mit einem Tattoo unserer Marke.“

Ihre Mutter Crsitina kümmert sich um die Destillation, ohne dabei den italienischen Markt oder das Marketing zu vernachlässigen. „In unserer Familie hat jeder seinen Standpunkt und seine Strategie, dann setzen wir uns zusammen und arbeiten gemeinsame Leitlinien heraus. Mit Italien sind wir sehr zufrieden. Nach jahrzehntelanger harter Arbeit und Mühe sehen wir endlich Ergebnisse. Mit dem Abholservice konnten wir den Verlust im Horeca-Bereich fast völlig ausgleichen. Bei den Handelsketten laufen die traditionellen Produkte gut. Dort erkennt der Kunde sofort die exzellente Qualität und die handwerkliche Herstellung, während die reinsortigen Monovitigno-Produkte eingeführt und präsentiert werden müssen.“ Für die Kommunikation des Unternehmens, den Premio Nonino und den Pressebereich ist Antonella zuständig. Wie ihre Schwestern so ist auch sie eine Multi-Taskerin. 15 Jahre lang hat sie sich mit Destillierkolben und der Barrique-Reifung befasst. „Um die Nonino-Revolution zu kommunizieren bin ich immer viel gereist. Jahrelang habe ich die Märkte in Fernost betreut und in letzter Zeit Österreich und Deutschland. Die Zukunft liegt bei den Bartendern, ihnen muss man den Grappa nahebringen, so dass das jüngere Publikum die Destillate schätzen lernt, und zwar durch die Kreativität in der Mixologie.“ Dieses Ziel verfolgt sie mit Hilfe von Cocktail-Wettbewerben, vor allem in London.

Antonella ist auch für das Anwesen Borgo Nonino zuständig mit seinen Gästezimmern und den sieben vom Zoll versiegelten Reifekellern sowie 2455 Barrique-Fässern. Und dann ist da noch Elisabetta, die Geschäftsführerin des Unternehmens mit 38 Mitarbeitern und einem Umsatz, der in den letzten Jahren bei 13-14 Millionen Euro lag. Elisabetta, die vom Vater angelernt wurde, betreute zuerst die Märkte USA und Kanada. Heute ist sie zudem Personalchefin und verantwortlich für Haftung, Versicherungen und gesetzliche Auflagen.

Nachdem Giannola und Benito den reinsortigen Grappa Monovitigno® aus dem Picolit-Trester destilliert hatten, stellten sie fest, dass die wichtigsten friaulischen Traubensorten vom Aussterben bedroht waren, da ihr Anbau nicht genehmigt war. Es ging um die Sorten Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe. Der Ribolla Gialla war nur in der Cuvée des Collio Bianco zugelassen. Daher riefen die Noninos 1975 den Preis Risit d'Aur (Goldene Rebe auf Friaulisch) ins Leben, als „Anreiz sowie zur Prämierung und offiziellen Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus dem Friaul“. Dadurch wurde auch die Biodiversität des Gebietes gewahrt. Dank des Einsatzes von Prof. Antonio Calò gelang dieses Vorhaben, doch Giannola war nicht mehr zu bremsen. 1977 richtete sie den Nonino-Literaturpreis ein, mit Mario Soldati als Jurypräsident. 1984 kam die internationale Sparte des Preises hinzu. „Wir haben sehr viele ausländische Preisträger gehabt, denn in der Satzung stand, dass nur diejenigen ausgewählt werden konnten, die in den zwei Jahren zuvor keinen Preis erhalten hatten. Dadurch konnten wir fünf Mal den Nobelpreis vorwegnehmen. Unverfrorenheit und Glück kamen mir oft zu Hilfe, so zum Beispiel als ich zum Telefon griff, um Jorge Amado in Brasilien anzurufen. Ich habe venezianischen Dialekt gesprochen und war überrascht, als seine Frau in derselben Sprache antwortete. Sie war nämlich Nachfahrin von venezianischen Einwanderern. Nach Percoto kamen dann alle beide.“ 2020 wollten die Noninos die Welt bereisen und den Preis überall bekannt machen, so war es jedenfalls geplant. Dann kam die Pandemie und stoppte das Vorhaben, doch nicht die nächste Ausgabe des Preises, die am 29. Januar 2022 vorgesehen ist.

Didascalie:

pag. 6

Giannola Nonino „Ich liebe meine Wurzeln, die unserer Welt Leben eingehaucht haben.“

Die Familie. Zusammen sind sie ein großartiges Team.