

PLATINUM

aziende & protagonisti



Auf der Titelseite: Familie Nonino

Die Revolution des Grappa

von Chiara Marseglia

Die Geschichte einer großen Liebe und einer Intuition, die die Branche weltweit und für immer veränderte. Nonino, im Januar 2020 als beste Brennerei der Welt ausgezeichnet, ist eine Marke, doch vor allem eine Familie. Heute setzt sie sich aus drei leidenschaftlich arbeitenden Generationen zusammen.

In der Geschichte, die wir auf diesen Seiten kurz zusammenfassen möchten, gibt es keine ausgeklügelte und gut durchdachte Business-Strategie, um Marktanteile zu erobern. Es gibt keine Ambitionen oder eine versuchte Revanche. Was vorliegt hingegen ist die tiefe, wenn nicht sogar grundlegende Überzeugung, dass „es eine Pflicht ist, das Richtige zu tun“. Und „das Richtige“ besteht darin, ein einzigartiges und qualitativ hochwertiges Erzeugnis zu fördern, so dass die ganze Welt am Genuss und an der Verkostung teilhaben kann. Wir sind in der Provinz Udine, in Ronchi di Percoto, im Herzen des arbeitsamen Friauls, wo jeder Einwohner eng verbunden ist mit der Heimat und ihren Traditionen. Hier trägt die Kunst der Destillation seit jeher nur einen Namen: Nonino. Die Geschichte von Giannola und Benito, von den Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta und heute auch von Francesca, dem jüngsten Zuwachs im Unternehmensteam, ist eine Geschichte, deren Wurzeln ins späte 19. Jh zurückreicht. Auch nach fünf Generationen von leidenschaftlich arbeitenden Brennern ist es dem Unternehmen gelungen, die perfekte Balance zu halten zwischen dem Wissen um das betriebseigene Potenzial und die ortstypische, unaufgeregte Zurückhaltung. Sicher, eine grundlegende Zutat fehlt bestimmt nicht: ein Quäntchen Verrücktheit und (sehr weibliche) feurige Entschlossenheit, die jedes bekannte Muster zu durchbrechen vermag, auch in Sachen Marketing. Anders gesagt, die Bereitschaft etwas zu wagen, immer auf der Suche nach etwas Neuem zu sein und dabei den Prinzipien einer Ethik treu zu bleiben, die an vergangene Zeiten erinnert, die aber hier glücklicherweise sehr, sehr aktuell ist. Bei einem Wettbewerb im Januar 2020 wurde Nonino (als erste italienische Destillerie und erster Grappahersteller überhaupt) als „Beste Brennerei der Welt 2019“ ausgezeichnet. Die Preisverleihung fand anlässlich der 20. Ausgabe der „Wine Enthusiast Wine Star Awards“ in San Francisco statt, bei der weltweit wichtigsten internationalen Veranstaltung der Wein- und Spirituosenbranche. Doch das ist nur die jüngste der zahlreichen Auszeichnungen, die die Nonino Brennerei im Laufe ihrer langen Erfolgsgeschichte erhalten hat. Und diesem Erfolg ist es auch zu verdanken, wenn wir heute mit Blick auf das Spitzenprodukt, nämlich den italienischen Grappa, sagen können, dass es in diesem Zusammenhang ein „vorher“ und „nachher“ gibt. „Vorher“, erklärt Giannola, „gab es ein 'Aschenbrötel', also ein einfaches Produkt, das zumeist den Bauern im kalten Winter und nach langen, anstrengenden Arbeitstagen zum Aufwärmen diente. Jahrzehntlang wurde das Destillat von Gastronomen und Sommeliers ignoriert und unterschätzt. Das 'nachher' hingegen versinnbildlicht den Erfolg einer echten 'Königin' der Destillate. Ich wusste es, ich habe es immer gewusst: mir war sofort klar, dass Benitos Grappa ein noch nie dagewesenes Erzeugnis war.“

Im Tempel des Grappa

„Grappa fehlte nie“, schrieb Pater David Maria Turoldo in seinem 1991 verfassten Loblied auf die Erinnerungen und die Zeit, die er im Friaul verbracht hatte. Der Titel lautete „Meine goldene Kindheit“; und es stimmte.

Früher gehörte Grappa zum unverzichtbaren Ritual am Ende einer Mahlzeit. Er genoß jedoch geringes Ansehen, da es ihm nicht gelungen war, einen prominenten Platz unter den edleren Spirituosen zu erobern. Das war die Ist-Situation, bis dann Giannola und Benito für eine absolut epochale Wende sorgten. Ronchi di Percoto ist das Zentrum der Nonino-Welt. Hier befindet sich der echte „Tempel des Grappa“, wie Benito es formuliert. Genau hier zog gegen Ende des 19. Jh. Orazio Nonino mit seinem auf Rädern montierten Brennkolben von einem Bauernhaus zum andern und destillierte den Trester vor Ort. Als Bezahlung erhielt er die „mondure“, also einen Teil des Erzeugnisses. Bis 1897 war es so, dann beschloss er eine Wohnung zu mieten (das erste schriftliche Dokument der Familie trägt diese Jahreszahl) und mit seiner Brennerei „seßhaft“ zu werden. In dieser Destillerie entwarf Antonio Nonino (Benitos Vater) das Etikett mit dem „fogolâr furlan“, einst das Symbol der friaulischen Familie, die sich um die Feuerstätte versammelte, um Geschichten zu erzählen und einen „Schluck“ Grappa zu trinken. Nach Antonios Tod übernahm Silvia (Benitos Mutter) 1940 die Tätigkeit der Brennerei und wurde somit die erste italienische Grappa-Brennerin. Und an diesem Ort beginnt auch die Liebesgeschichte zwischen Benito und Giannola: ein Bündnis und eine Ehe, die sich auch in beruflicher Hinsicht als gewinnbringende Partnerschaft erweist. Giannola ist fasziniert von der Leidenschaft und Hingabe, die Benito für seinen Grappa aufbringt. „Papa hat eine besondere Gabe, er arbeitet fast wie ein Alchemist“, bestätigen die drei Töchter, „und kreierte ein Destillat von wirklich höchster Qualität. In seiner Brennerei, Tag für Tag umgeben von seinen Brennkolben, ist er in seinem Element und genießt es.“ An diesem Ort wohnen und arbeiten heute auch Cristina, Brennmeisterin und für den italienischen Markt zuständig, und Antonella, die zuständig ist für die Kommunikation des Unternehmens, für die Märkte Deutschland und Österreich, für den Internationalen Nonino-Preis und den Borgo Nonino; und Elisabetta, die verantwortlich ist für den nordamerikanischen Markt, für Unternehmenshaftung, Versicherungen, Rechtsbelange und für die Personalabteilung. Ihre „persönliche“ Brennerei wurde 1987 vom damaligen italienischen Agrarminister Filippo Maria Pandolfi offiziell eingeweiht. Das Ergebnis ihrer Forschungstätigkeit und unermüdlichen Experimente sind mutige Erzeugnisse wie zum Beispiel Gioiello, das Destillat aus Honig, oder der Traubenbrand UE, der Obstbrand Frut, der Aperitivo Nonino Botanical Drink, die als Marken alle urheberrechtlich geschützt sind. „Wir haben gelernt, die Signale aus der Welt der Bartender zu interpretieren“, erklären die Geschwister Nonino, „und haben dadurch eine neue Welle in der Auffassung von Grappa losgetreten, fast ein Revolution. Unser Ziel ist es, junges Publikum für den Grappa zu gewinnen, um Kenntnisse miteinander zu teilen, um die Geselligkeit zu fördern und um auch Verantwortungsbewusstsein zu schaffen.“ Der Weg ist vorgegeben, auch Francesca Nonino verfolgt ihn mit Enthusiasmus. Sie vertritt die sechste Generation und ist für die Kommunikation im Netz verantwortlich. Zusammen mit Elisabetta betreut sie den US-amerikanischen und russischen Markt. Dabei sollte nicht vernachlässigt werden, dass eine Öffnung hin zu neuen Trends und zu Experimenten keineswegs bedeutet, dass die Kunst der Tradition in Vergessenheit gerät.

Die echte Innovation

„Wir hatten ein gutes, handwerklich hergestelltes Produkt, aber das war nicht genug“, erinnert sich Giannola, „es herrschte noch viel Misstrauen gegenüber diesem 'armen' Destillat.“ Doch in den 1970er Jahren geschah etwas, das man als Revolution bezeichnen könnte. 1973 hatte Giannola eine erfolgversprechende Intuition: „Warum nicht ganz anders vorgehen? Wir unterscheiden uns von den anderen, indem wir den Trester von nur einer Traubensorte

destillieren!“ Die Wahl fiel auf den Picolit, vielmehr auf den Trester dieser ortstypischen und sehr angesehenen Traubensorte. Bei der Auswahl des Tresters sicherte sich Giannola die Mitarbeit der lokalen Winzerfrauen, deren Männer allerdings überhaupt nicht begeistert waren über diese unerwartete Neuheit. Aus diesem Bündnis unter Frauen entstand nach einer Wartezeit, die von einer unvergesslichen, fast heilig anmutenden Aura umgeben war, der Monovitigno Nonino. Die drei kleinen Mädchen des Hauses nahmen dies nur marginal wahr, respektierten aber die Umstände die dazu geführt hatten. Heute ist der Monovitigno Nonino eine renommierte, urheberrechtlich geschützte Marke, gestern war es noch ein einfallsreicher Wettlauf mit gutem Ausgang, der zur Revolution des Grappa führte. Doch etwas fehlte noch. Eine „Königin“ ohne Krone, das ging gar nicht. Und jene wertvolle Kugelflasche aus mundgeblasenem Glas wurde zur Krone des Nonino-Grappa. Diese Flasche machte den Grappa einzigartig, unverwechselbar und exklusiv. Giannola gab aber nicht auf, obwohl dieses geheimnisumwobene Destillat weiterhin auf Ablehnung stieß und sein Dasein hinter den Kulissen fristen musste. Jetzt wollte sie erneut und noch mehr wagen. „Lieber verschenke ich den Grappa als ihn unter dem Preis zu verkaufen“, gab sie bekannt. Giannola setzte alles daran, damit der Nonino Grappa zu den Kennern internationaler Destillate und zu den bekanntesten Prominenten des Jet-Sets gelangte. Darunter Gianni Agnelli, Sandro Pertini, Eugenio Scalfari, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni, Sean Connery ... Und wieder hatte sie es richtig gemacht. Der Erfolg war phänomenal: der Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit (eingetragenes Markenzeichen) eroberte die Welt im Sturm und avancierte zum Statussymbol. Im Dezember 2000 begann das Fachmagazin Wine Spectator seinen Beitrag über die Destillate der Welt mit der Beschreibung von genau diesem Grappa. Die 'Königin' hatte endlich ihren Thron. Doch der Auftrag der Noninos war hiermit nicht abgeschlossen.

Zur Rettung der einheimischen Sorten

Pignolo, Schioppettino, Ribolla Gialla und Tacelenghe sind autochthone Rebsorten aus dem Friaul, die Familie Nonino gern zur Herstellung von reinsortigen Grappas verwendet hätte. Doch die fehlende Aufnahme in die EG-Liste der zugelassenen friaulischen Rebsorten schloss sie von der Anpflanzung aus. Mit Hilfe von Gino Veronelli, dem unbestrittenen Experten der Öno-Gastronomie, richteten Giannola und Benito Nonino einen Preis zugunsten von Winzern ein, die sich für die Rettung und den Anbau dieser vier friaulischen Rebsorten einsetzen wollten. Das war 1975. Dann kam der Nonino-Literaturpreis hinzu, um die Inwertsetzung der bäuerlichen Kultur zu unterstreichen. Percoto wurde zu einem Kulturtreffpunkt und hieß namhafte Schriftsteller und Persönlichkeiten willkommen, wie zum Beispiel Ermanno Olmi und Leonardo Sciascia. 1983 wurde der Internationale Nonino-Literaturpreis ins Leben gerufen: „Ein Liebesbeweis gegenüber unserer Heimat“, erklärt Giannola, die sich weiterhin für den Premio Nonino engagiert, bei dem berühmte, angesehene Persönlichkeiten aus verschiedenen Fachbereichen ausgezeichnet werden. Es geht ihr aber auch um die „Weitergabe von Werten wie Qualität, Respekt vor der Erde und ihren Früchten, vor der Heimat und den Traditionen.“ Diesem Auftrag kommt der Premio Nonino heute noch nach, auch wenn die Pandemie die beidem letzten Veranstaltungen gestoppt hat. Die nächste Preisverleihung ist für Januar 2022 vorgesehen.

Hinter den Kulissen

Die Nonino Brennereien sind weltweit einzigartig. Sie bestehen aus 5 handwerklich betriebenen Destillieren, in denen 2455 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern lagern. Unter Versiegelung werden Grappa und Destillate einer natürlichen Reifung unterzogen. Familie Nonino kümmert sich persönlich um die Auswahl und den Einkauf des Grundstoffs sowie die sorgfältige Ausführung aller Destillationsabläufe. Das Unternehmen beschäftigt 38 Mitarbeiter und erwirtschaftet jährlich einen Umsatz von etwa 14 Millionen Euro. Ausschlaggebend für diesen Erfolg ist die weibliche Komponente: „Frauen waren seit jeher meine Verbündeten“,

erinnert sich Giannola, die 1998 mit dem Verdienstorden 'Cavaliere del Lavoro' ausgezeichnet wurde und 2006 von der Universität Udine den Ehrendoktor in Betriebswirtschaft erhielt.

Borgo Nonino

In Persereano, 500 Meter von den Brennereien entfernt und am Rande des Waldes, den Benito mit friaulischen Baumarten angelegt hatte, entstand der Borgo Nonino. Das Anwesen besteht aus 6 Gebäuden, von denen die ältesten in die Zeit Napoleons zurückreichen. 8 Gästezimmer stehen zur Verfügung. Im Borgo Nonino werden Besichtigungen der Brennerei und der Reifekeller organisiert, im Anschluss erfolgen Verkostungen von Grappa und Destillaten.

Didascalie:

pag. 10

Familie Nonino. Von links Elisabetta, Antonella, Benito und Giannola, Francesca und Cristina

pag. 12

Grappa Nonino Riserva 8, 24 und 25 Jahre

pag. 13

Bei den „Wine Enthusiast Wine Star Awards“ als beste Brennerei der Welt prämiert.