



Nonino: die Magie der nächtlichen Destillation

30. September 2021



Im Hause Nonino ist die nächtliche Destillation von Grappa seit jeher Brauch, aber am 27. September dieses Jahres öffnete die Familie zum ersten Mal seit 124 Jahren die Tore des Firmensitzes in Percoto bei Udine, um mit einer Gruppe von Freunden und Journalisten den ganzen Zauber dieses Moments, der mit der Weinlese einhergeht, zu teilen.



„Um die Frische unseres kostbaren Rohstoffs zu bewahren“, erklärt Francesca Nonino aus der sechsten Generation der Familie und Enkelin von Giannola, „haben wir uns immer gegen das übliche Vorgehen in der Branche gestellt, wonach der Trester eingelagert und von Ende August bis Ende Juni des folgenden Jahres destilliert wird. Wir destillieren ausschließlich während der Weinlese und haben zu diesem Zweck im Jahr 2007 eine weltweit einzigartige Brennerei gebaut: 66 handwerklich betriebene, diskontinuierliche Brennkolben - während handwerkliche Brennereien in Italien im Durchschnitt zwischen 6 und 12 haben - sind 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, aber nur 9 Wochen im Jahr im Einsatz. Wenn das keine Liebe ist!“

Eröffnet wurde die Veranstaltung im Borgo Nonino in Ronchi di Persereano (bei Udine) mit einem Buffet mit Köstlichkeiten aus dem Gemüsegarten und aus der Adria, darunter Pasta Marianna mit den berühmten Tomaten, die mit dem von der Destillation verbliebenen Trester gedüngt wurden, kombiniert mit einigen Spezialitäten des Hauses Nonino. Cristina und ihre Tochter Francesca führten die Anwesenden anschließend durch die große Brennerei, wo sie den faszinierenden Weg

vom frischen Trester über genau festgelegte Abläufe bis hin zur Destillation des Grappas verfolgen konnten.

Und als großes Finale, um den Geburtstag von Giannola - ein 38-er Jahrgang, wie sie sich selbst gerne nennt - zu feiern, wurde angestoßen mit dem Cocktail Giannola38, den das berühmteste Barkeeperpaar der internationalen Mixologie Monica Berg und Alexander Kratena kreiert hatten. Dazu Original Sacher- und Linzer Torten sowie Crêpes mit Amaro Nonino Quintessentia.

Die Grappa-Königin erinnerte gerührt daran, dass es seit sechs Generationen die Aufgabe ihrer Familie ist, die Essenz, nämlich die Seele der Traube durch die Kunst der handwerklichen Destillation einzufangen, die letztendlich dazu führte, dass sie sich in ihren Mann Benito verliebte.

Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation. Grappas und Destillate des Unternehmens werden zu 100 % nach handwerklicher Methode aus frischem Trester gewonnen; insbesondere die Grappas Invecchiata und Riserva reifen auf natürliche Weise in versiegelten Barriques, ohne Zusatz von Farbstoffen.

Seit Anfang der 2000er Jahre hat Nonino den Entwicklungsprozess von Grappa mit dem Italian Cocktail Spirit vorangetrieben. Grappa ist der Protagonist in innovativen Cocktails und Aperitifs. Im Laufe der Jahre wurden zahlreiche Auszeichnungen verliehen, darunter der Titel „Beste Brennerei der Welt 2019“ von Wine Enthusiast Wine Star Awards, dem weltweit wichtigsten internationalen Branchenpreis.