

PAMBIANCONews wine & food



Cristina, Giannola, Francesca, Benito, Elisabetta e Antonella Nonino nelle distillerie Nonino (Ph. G.Iacolutti)

Zwei neue Reifekeller für Nonino zum 125-jährigen Bestehen

Von sabrinanunziata, 24. März 2022

Zwei neue Reifekeller und eine Gran Riserva werden noch in diesem Jahr vorgestellt. Bei Nonino, einer Destillerie und Grappa-Brennerei in Friaul-Julisch Venetien, gibt es mehrere Neuheiten. Das 1897 gegründete Unternehmen hat nämlich beschlossen, in den Bau von zwei neuen Reifekellern zu investieren. Die Reifekeller werden versiegelt sein und unter ständiger Kontrolle der Zoll- und Monopolbehörde stehen, die die Reifung des darin enthaltenen Grappas bestätigen wird.

Wie Cristina Nonino, Geschäftsführerin und gemeinsam mit ihren Schwestern Antonella und Elisabetta an der Spitze des Unternehmens, gegenüber Pambianco Wine&Food erklärt, werden die beiden Keller 1.200 Barriques aufnehmen können. Sie kommen zu den bereits vorhandenen 2.480 Barriques hinzu, die in den sieben derzeit betriebenen Reifekellern lagern. Drei der Reifekeller befinden sich direkt im Landgut Borgo Nonino, dort sollen im Laufe der nächsten anderthalb Jahre auch die neuen Reifekeller entstehen.

Neben dem Grappa, dem Aushängeschild der Brennerei, gibt es den Amaro Nonino Quintessentia Riserva mit mehr als 24 Monaten Reifezeit. „Es ist ein einzigartiges Produkt“, erklärt Cristina Nonino, „nicht nur wegen der langen Reifung unter Zollverschluss, sondern auch, weil der Kräuterbitter ungefiltert angeboten wird, das erste Mal für einen Bitterlikör“. Das Erzeugnis wird auf der nächsten Vintaly, die vom 10. bis 13. April 2022 stattfindet, offiziell in einer limitierten Auflage von nur 6.000 Flaschen vorgestellt. Und wenn wir schon bei den Neuheiten sind: Zum 125-jährigen Jubiläum der Brennerei wird Nonino im September nächstes Jahr auch eine „prestigeträchtige Grande Riserva“ vorstellen, zu der „wir allerdings noch keine Details bekanntgeben können“.

Generell, so Cristina Nonino, gibt es zwei Ziele, die das Unternehmen verfolgt. Zunächst einmal die Transparenz auf dem Etikett, die vor allem von jungen Menschen gewünscht wird. „Genau

aus diesem Grund steht seit Jahren die Angabe '100% nach handwerklicher Methode destilliert' auf dem Etikett und bei Grappas und ausgereiften Destillaten die Zusatzinformation '0% Farbstoffe', da wir nämlich keinerlei Farbstoffe hinzufügen, obwohl sie gesetzlich zugelassen sind.“ Darüber hinaus „setzen wir beim Grappa auf das Konzept der Vielseitigkeit: Grappa ist pur getrunken ein absoluter Genuss und passt auch bestens zu Zartbitterschokolade oder Gebäck mit kandierten Früchten, um nur einige Beispiele zu nennen, er kann aber auch gut in Cocktails kombiniert werden.“

Die Nonino Brennerei will auch in Zukunft ihren Grappa und generell ihre Produkte in der Mixologie- und Aperitif-Szene bewerben, denn „dort zeichnet sich ein großer Erfolg ab.“ Das Unternehmen bietet auf seiner Website eine reichhaltige Rezeptsammlung für Cocktails an und organisiert seit 2007 den Nonino Cocktail Competition, einen Wettbewerb für den besten Cocktail mit Grappa.

Neben den Zielen, die in den nächsten Monaten erreicht werden sollen, gibt es auch welche, die bereits im vergangenen Jahr „abgehakt“ wurden. Im November des letzten Jahres wurde Nonino als Spirituosen-Weltmeister gefeiert, da das Unternehmen die vom Fachmagazin *falstaff* organisierte 'Spirit Competition 2021' gewann. *falstaff* ist im deutschsprachigen Raum das führende Lifestyle-Magazin im Bereich Food&Wine. In ihrem Spirituosenwettbewerb vergab die Zeitschrift 100 Punkte an den Gran Riserva Nonino 27 Years - ÜE Monovitigno Refosco dal Peduncolo Rosso Jahrgang 1988, der „das erste italienische Destillat ist, das bei diesem prestigeträchtigen Wettbewerb die höchste Auszeichnung erhielt und nun im Olymp der internationalen Destillate neben dem Remy Martin Louis XIII und dem Rum Appleton Estate Aged 30 Years steht.“

Im Jahr 2021 verzeichnete das Unternehmen dank des erhöhten Konsums im Inland (Grund dafür war vor allem der Lockdown), der einen Ausverkauf von Spirituosen wie Grappa und Bitterlikören vorantrieb, und dank der Konsolidierung der Preisspanne zwischen Basis- und Premiumprodukten, „bei den letztgenannten gilt Nonino als Referenzmarke“, einen Einnahmenezuwachs von 25% auf 16,9 Millionen Euro, von denen 53% im Ausland erwirtschaftet wurden. Das Unternehmen ist in 87 Ländern vertreten, seit neuestem auch in Kuba, „der Heimat des Rums!“ wie Cristina Nonino unterstreicht. Ein Ergebnis, „über das wir uns besonders freuen, vor allem weil in diesen zwei Jahren der Generationswechsel von unseren Eltern zu uns Schwestern stattgefunden hat.“ Jetzt stehen die neuen Generationen in den Startlöchern, „dazu gehört meine Tochter Francesca, die für die digitale Kommunikation zuständig ist und die sechste Generation der Familie repräsentiert, zu der hoffentlich die Töchter von Antonella und von Elisabetta so bald wie möglich hinzukommen.“

Was die Prognosen für das Jahr 2022 betrifft, „das ist schwer vorauszusagen“, erklärt Cristina Nonino. „Wir hofften, dass nach der äußerst kritischen Corona-Zeit wieder die Voraussetzungen für eine neue Normalität entstehen würden. Jetzt jedoch, „mit der Tragödie des Krieges und den daraus resultierenden Schwierigkeiten auf den Märkten, den alarmierenden Erhöhungen der Energie-, Rohstoff- und Transportkosten, die alle Unternehmen zwingen, ihre Preislisten deutlich zu erhöhen, dem Kaufkraftverlust der Verbraucher, ist es sehr schwierig, Prognosen zu erstellen. Vorsicht ist geboten, aber auch maximales Engagement, um weiterhin absolute Qualität sicherzustellen und nah bei unseren Kunden und Genießern zu sein.“ Darüber hinaus „haben wir zahlreiche Investitionsprojekte und Programme auf den Weg gebracht, die zeigen, dass Nonino weiterhin an eine wachstumsstarke Zukunft glaubt und dabei das Beste aus unserer Tradition mit der Innovation verbindet, die Teil unserer DNA sind.“