

# la Repubblica

## IL GUSTO

**Aperitivo und Amaro Nonino weltweit prämiert: Erfolge nicht nur beim Grappa**



*Zwei neue Erfolge für zwei Erzeugnisse der Destillerie aus Percoto: Beide, so will es das Schicksal, sind eine Hommage an zwei Personen, die Unternehmensgeschichte schrieben.*

von Lara De Luna

Der Siegeszug der italienischen Destillation ist nicht mehr aufzuhalten. Ein weiterer Beweis dafür – falls überhaupt nötig – sind die beiden neuen Medaillen, die eine der historischen Brennereien Italiens, nämlich Nonino, kürzlich erhielt. Der L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink wurde zum zweiten Mal in Folge beim ISW International Spirits Award 2022 zum 'Aperitif des Jahres International' gewählt und der Amaro Nonino Quintessentia® Riserva, 24 Monate gereift, erhielt bei der Ultimate Spirits Challenge 2022 die Chairman's Trophy in der Kategorie Bitterliköre!

Diese Auszeichnungen und Preise folgen auf die Prämierung als 'Beste Brennerei der Welt' 2019 durch das Fachmagazin Wine Enthusiast. Es war das erste Mal, dass eine italienische Brennerei und, allgemeiner gesagt, das erste Mal, dass eine Brennerei, die hauptsächlich Grappa herstellt, mit diesem Preis ausgezeichnet wurde. Der Enthusiasmus von Giannola Nonino (derzeit an der Spitze des Unternehmens) und ihren Töchtern war nicht mehr zu halten, wie es sich eben gehört, wenn bei einem Unternehmen mit einer mehr als hundertjährigen Geschichte noch das Tüpfelchen auf dem I dazukommt.

Man schrieb das Jahr 1897, als Orazio Nonino in Ronchi di Percoto seine Brennerei gründete, die bis dahin nur in Form eines fahrbaren Brennkolbens existiert hatte. Und der Zweite Weltkrieg war noch nicht ausgebrochen (1933), als sein Enkel Antonio die Produktion von Nonino-Likören aufnahm. Er kreierte den Amaro Carnia, eine Infusion von Kräutern aus den friaulischen Bergen, für den er den von ihm destillierten Grappa als alkoholische Basis verwendete. Dieselbe Produktion, dieselbe Entstehung, die heute zu Produkten geführt hat, welche sogar über unsere Grenzen hinaus bekannt sind.



Amaro Nonino Quintessentia® Riserva. Zur Erinnerung an Antonio Nonino, die dritte Generation der Brennerfamilie, entstand der Amaro Nonino Quintessentia Riserva als großes Zeichen der Wertschätzung. Da Stahl unerschwinglich war, lagerte Antonio den Amaro Carnia – das Originalrezept des heutigen Kräuterbitters – in kleinen Holzfässern. Auf diese Erfordernis und dieses Erbe hat man heute bei den Experimenten geachtet, die schließlich zu diesem zwei Jahre gereiften Bitterlikör führten.

Der Aperitif hingegen ist Silvia Nonino gewidmet. Sie war die erste Frau, die 1940, nachdem sie Witwe geworden war, die Leitung der Familienbrennerei übernahm. Als leidenschaftliche Kennerin der Pflanzenwelt kreierte Silvia den ersten Aperitivo Bianco Nonino, ein anregendes alkoholisches Getränk, das nicht nur eine neue Tür für die Produktion des Unternehmens öffnete, sondern auch eine neue Art von Sensibilität für die Destillation einleitete.