



Home > News > Wein > Viva Nonino: Prestigeträchtige Preisverleihung und großes Jubiläum

VIVA NONINO: PRESTIGETRÄCHTIGE PREISVERLEIHUNG UND GROSSES JUBILÄUM

Was einst als Anerkennung für Winzer gedacht war, die sich um den Anbau von autochthonen Rebsorten verdient gemacht hatten, ist mittlerweile zu einer Institution geworden. Jedes Jahr verleiht die Familie Nonino ihren »Premio Nonino« an verdiente Persönlichkeiten von internationalem Rang und hat sich damit selbst ein Denkmal gesetzt. Kürzlich fand die Zeremonie für die diesjährigen Preisträger des »Premio Nonino« statt. Gleichzeitig wurde das 50-jährige Jubiläum eines weiteren Meilensteins gefeiert: des Grappa Nonino Monovitigno Picolit.

31.01.2024

Wer Nonino sagt, denkt unweigerlich an **Grappa von Weltklasse-Qualität**. Dafür ist die Destillerie aus dem Friaul bekannt, dafür wird sie seit mehr als einem Jahrhundert weitem hochgeschätzt. Doch die Familie, die hinter dem Imperium steckt, hat schon lange den Blick über den Tellerrand hinaus aus dem eigenen Sektor gewagt. Sie möchte **Anerkennung weitergeben** – an Persönlichkeiten, die sich in anderen Bereichen verdient gemacht und einen **wertvollen Beitrag für die Menschheit**, die Gesellschaft und die Kultur geleistet haben.

Begonnen hat alles ganz klein. Mit dem Ziel, autochthone Rebsorten offiziell anerkennen zu lassen, entstand die Idee, Winzer auszuzeichnen, die sich um deren Anbau verdient gemacht haben. Zwei Jahre später wurde dem »Nonino Risit D’Aur« ein Preis für Literatur hinzugefügt, zwei weitere Kategorien folgten bis 1990. Mittlerweile hat die Ehrung Eingang in zahlreiche Bereiche der Gesellschaft gefunden. Unter den Preisträgern befinden sich Literaten und Philosophen ebenso wie Physiker, Mediziner, Agronomen und Aktivisten. Sechs Mal wurde die Auszeichnung sogar späteren Nobelpreisträgern zuerkannt! Ferner wurden immer wieder zukunftsweisende Projekte prämiert.

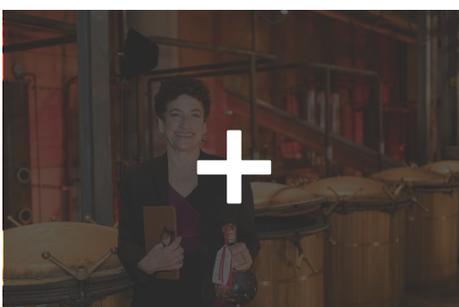
DIE PREISTRÄGER DES JAHRES 2024

Premio Nonino Risit D’Aur – Barbatella d’Oro 2024: Angelo Floramo und Cooperativa Isieme »Frutti di Pace«

Premio Internazionale Nonino 2024: Alberto Manguel

Premio Nonino 2024: Rony Brauman für Ärzte ohne Grenzen

Premio Nonino 2024 a »Un maestro del nostro tempo«: Naomi Oreskes



GRAPPA NONINO MONOVITIGNO PICOLIT: EIN MEISTERWERK FEIERT GEBURTSTAG

Im Rahmen der Zeremonie wurden nicht nur die Preisträger gefeiert, die Scheinwerfer richteten sich auch auf eine Pionierleistung aus dem Hause Nonino selbst. Vor ziemlich **genau 50 Jahren** entstand jener Grappa, der es vermochte, Maßstäbe zu setzen: der Grappa Nonino Monovitigno Picolit.

Um Geschichte zu schreiben, braucht es **Hingabe, Liebe und Entschlossenheit** – Werte, die die Familie Nonino seit jeher charakterisieren. Die ihre ist eine Geschichte mit vielen bedeutenden Kapiteln. Sie alle sind Zeugen eines Weges, der das Familienunternehmen an die Weltspitze der Destillation geführt hat.

Es war im Jahr 1897, als sich **Orazio Nonino** mit seiner Brennerei auf Rädern in **Rochi di Percoto**, einem kleinen Dorf in der Provinz Udine im Friaul, niederließ. Der Grundstein für die von Innovationen und tiefer Verbundenheit mit der Region geprägten Geschichte der Destillerie Nonino war damit gelegt. 76 Jahre später, im Dezember 1973, setzten **Benito und Giannola Nonino** mit viel Mut und Entschlossenheit einen weiteren Meilenstein. Sie revolutionierten die Herstellungsmethode des Grappa und begannen, den Trester der Picolit-Traube separat zu destillieren. Was daraus entstand, ist bis heute ein Meisterwerk: der Grappa Monovitigno® Nonino.

Giannola und Benito gelang es, ein Abfallprodukt in den Mittelpunkt zu rücken. »Vom Aschenbrödel zur Prinzessin«, wie Giannola diese kleine Revolution beschreibt. Beide erkannten, dass gerade hierin die **autochthone Essenz** der Picolit-Traube zur Geltung kommt und dass die Unverfälschtheit und Frische des Tresters auf den Ausdruck des Grappa entscheidenden Einfluss nimmt.

Das, was damals in einer kleinen Häusergruppe im Friaul geschah, wurde zum Vorbild für neue und bestehende Brennereien und setzte Maßstäbe in einem Sektor, der heute die ältesten landwirtschaftlichen Traditionen Italiens vereint.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Grappa Cru Monovitigno Picolit – 99 Falstaff-Punkte

Nonino

Der Cru Picolit, der unter vielen Kennern als der beste klare Grappa der Welt gilt, wird aus Picolit Trauben gewonnen. In der Nase ein Duft nach Honig, Aromen von Feigen, Quitten, sehr delikater und elegant, am Gaumen Noten von frischer Brotkruste, etwas frischem Honig, mit floralen Anklängen, angenehm und lang im Abgang. Grappa, pur und rein.

NICHTS MEHR VERPASSEN!

Melden Sie sich jetzt für unseren Newsletter an.

Long live Nonino! A prestigious Prize and a great celebration

The event, originally conceived as a way of recognizing the work of those winemakers who were committed to rediscovering the ancient native vine varieties, has over time turned into an institutional event. Year after year, the Nonino family has awarded a prize (the «Nonino Prize» precisely) to well-known international personalities, thus also building a monument to itself. And in fact the awarding ceremony of the Nonino Prize to this year's winners recently took place, a ceremony which this time coincided with the fiftieth anniversary of another milestone of the family, Grappa Nonino Monovitigno Picolit.

Whoever says "Nonino" automatically thinks of **world-class grappa**. And it is precisely for this reason that the Friulian distillery has been known and praised in every country for over a century. And yet the family that rules this empire has long dared to look beyond its own sector, **in its turn recognizing the merits** of those who have distinguished themselves in other fields, giving a **precious contribution to humanity**, society and culture.

It all started quietly. With the aim - as mentioned before - of having the native vine varieties officially recognized, it was thought to reward the winemakers who had worked hard to encourage their cultivation. This prize, the «Nonino Risit d'Aur», was joined two years later by a **prize for literature**, and then until 1990 two other categories were added. Thus gradually this event found access to numerous sectors of the society. Among the winners there are writers and philosophers, but also physicists, doctors, agronomists and activists. Six times the prize was awarded to personalities who later won the **Nobel Prize**. And they have constantly wanted to reward forward-looking projects.

THE WINNERS OF THE 2024 PRIZE

Nonino Risit d'Aur Award — Gold Vine-shoot 2024: Angelo Floramo and the Cooperativa Insieme «Fruits of Pace»

Nonino International Prize 2024: Alberto Manguel

Nonino Prize 2024: Rony Brauman for Médecins Sans Frontières

Nonino Prize 2024 «Master of our Time»: Naomi Oreskes

GRAPPA NONINO MONOVITIGNO PICOLIT: THE CELEBRATION OF A MASTERPIECE

During the ceremony, not only the personalities honored with the Prize were celebrated; the curtain lights also came on a Nonino creation. **In fact, almost exactly fifty years ago** the grappa that would mark new horizons was born: Grappa Nonino Monovitigno Picolit.

Writing history requires **dedication, love and determination**: all values that have always characterized the Nonino family. Theirs is a story marked by numerous significant chapters, witnesses of a path that took the family to the top of the art of distillation.

It was 1897 when **Orazio Nonino** stopped with his traveling distillery in **Ronchi di Percoto**, a small village in the Friulian province of Udine. The first stone of this distillery was thus laid; a history marked by great innovations and a deep connection with the region.

76 years later, in December 1973, **Benito and Giannola Nonino** took another decisive step with great courage and decision, revolutionizing the traditional method of grappa production and starting to distill Picolit pomace separately. The result is still a masterpiece today, Grappa Nonino Monovitigno®.

Together, Giannola and Benito managed to bring a waste product into the limelight, «from Cinderella to Princess», as Giannola describes this small revolution. They understood that this was precisely the way to highlight **the autochthonous essence** of the Picolit vine variety, and that the authenticity and freshness of this pomace influences the expression of the grappa decisively.

What happened at that time in the small Friulian village would become the example to follow for old and new distilleries, and would set a new reference point for a sector that today summarizes the oldest agricultural traditions of Italy.