

## Vom Grappa bis zur Made in Italy-Mixologie: Noninos Revolution für verantwortungsbewussten Genuss

*Auf der „Xcellent Spirit“ im Rahmen der Vinitaly 2026 (12.–15. April), die den Einzug der Spirituosen auf die Messe markiert, steht auch die traditionsreiche friaulische Brennerei im Mittelpunkt*



Von der Renaissance des Grappas – mit dem Aufstieg des einstigen „armen Verwandten“ des Weins zur heutigen Edelspirituose – bis hin zu seiner Etablierung als Trendzutat in der anspruchsvollen Mixologie „italienischen Art“ war die Entwicklung bei Nonino auch eine Revolution im bewussten Umgang mit alkoholischen Getränken. Heute stehen die historischen Brennereien in Ronchi di Percoto im Friaul unter der Leitung der Schwestern Antonella, Cristina und Elisabetta Nonino zusammen mit ihrer Mutter Giannola Nonino - von Gianni Brera als „Nostra Signora“ des Grappas bezeichnet - die zusammen mit Benito Nonino, dem „Vater“ des italienischen Grappas, in den 1970er Jahren den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno® aus dem Trester der Picolit-Traube kreierten (und in denselben Jahren den Premio Nonino ins Leben riefen, der sechs Mal den Nobelpreis vorwegnahm). Dazu erhielten sie den „Segen“ der bekanntesten italienischen Wein- und Gastronomiejournalisten Luigi Veronelli und Mario Soldati. Die Nonino Brennereien haben das italienische Flaggschiff unter den Spirituosen nicht nur zu einem Symbol für die Exzellenz des Made in Italy gemacht, sondern, lange bevor die Mixologie weltweit boomte, die Vielseitigkeit des Grappas beim Mixen erprobt und 2007 wegweisend eine Bewegung gegründet, um ihn bekannt zu machen: #bebravemixgrappa. Und das werden sie auch auf der Vinitaly 2026 (Verona, 12.–15. April) tun, indem sie die Kunst der 100 % handwerklichen Destillation in ihrer reinsten Form und in den Nonino Signature Drinks präsentieren. Und zwar beim Debüt von „Xcellent Spirit“, einer Veranstaltung, die den Einzug der Destillate auf der Messe mit den derzeit berühmtesten Barkeepern markiert.

„Die Zubereitung jedes Mischgetränks muss einem kategorischen Gebot folgen: nur gute Produkte ergeben einen guten Drink“, schrieb Veronelli bereits vor langer Zeit, als er über 30 Cocktails auf der Basis von Grappa Nonino auflistete und die Cocktails nach den Nonino-Frauen benannte: Giannola Keel, Cristina Keel, Antonella Cobbler und Betti Cooler – alle auf der Basis von Grappa Nonino Vuisinâr. In den letzten 20 Jahren haben die berühmtesten Barkeeper Italiens und der Welt, von Salvatore „The Maestro“ Calabrese bis Simone Caporale, von Monica Berg bis Alex Kratena, von Joerg Mayer bis Edoardo Nono, Cocktails für Nonino kreiert (2019 vom US-Magazin „Wine Enthusiast“ zur „besten Brennerei der Welt“ gekürt): vom Paper Plane mit Amaro Nonino Quintessentia® bis zum Gritti Passion mit Grappa Nonino Cru Monovitigno® Fragolino, vom NoninoTonic® bis zum Giannola 38 mit Grappa Monovitigno® Moscato und zum Ben 90 Espresso, einer originellen Variante des Espresso Martini mit Grappa Nonino Monovitigno® Moscato, um nur einige zu nennen. Doch Familie Nonino hat sich auch stark eingesetzt für die Förderung eines qualitätsbewussten Grappa-Genusses, wodurch Grappa weltweit ebenso geschätzt wird wie die großen Spirituosen und sich von einem Drink zum Abschluss einer Mahlzeit hin zum Food-Pairing entwickelt hat – gerade auch dank der Nonino Grappa Cocktails & Aperitifs und der Kunst anspruchsvoller Mixologie, die vor allem bei jüngeren Menschen Anklang findet.

Und mit den „Spirits“, also Destillaten, Likören sowie aromatisierten und hochprozentigen Weinen, und „Drinks & Mix“ mit Softdrinks, Hard Seltzer und Ready-to-Drink-Getränken, um die Entwicklung des zeitgenössischen Konsums und die Möglichkeiten für die Mixologie aufzuzeigen, feiert auf der Vinitaly 2026 „Xcellent Spirits“ sein Debüt – ein komplett überarbeitetes B2B-Format, das gemeinsam mit Gang of Spirits, einem Unternehmen aus Fachleuten der Branche, entwickelt wurde und das die Messegesellschaft Veronafiere durch die dauerhafte Integration in den Messeablauf aufwerten möchte. Zu den Veranstaltungen gehört der „Aperitivo all’italiana“ in der Temple Bar, der abwechselnd von den führenden Barkeepern italienischer Lokale geleitet wird, mit Live-Zubereitungen und Mixology-Sessions sowie internationalen Masterclasses unter der Leitung von Master Distillern.

Laut Nomisma beliefen sich die italienischen Spirituosenexporte im Jahr 2024 auf Basis der Zollstatistiken auf 1,75 Milliarden Euro, womit unser Land nach dem Vereinigten Königreich, Frankreich, Mexiko und den Vereinigten Staaten den fünften Platz unter den Exporteuren weltweit einnimmt. Im Zeitraum 2019–2024 stiegen die Exporte um 41 % – eine der höchsten Wachstumsraten unter den fünf führenden Exportländern. Italien ist zusammen mit Deutschland führend im Segment der Liköre, mit einem Wert von 547 Millionen Euro und einem Wachstum von 25 % im Fünfjahreszeitraum, das über dem deutschen liegt (+19 %). Ähnlich wie beim Wein zeichnet sich 2025 als ein weniger günstiges Jahr ab, mit einem Rückgang der Exporte um 5 % des Wertes in den ersten 10 Monaten. Deutschland bleibt der wichtigste Zielmarkt (21 %), gefolgt von den Vereinigten Staaten (12 %) und dem Vereinigten Königreich (8 %). Im gleichen Zeitraum sticht unter den Top-10-Absatzmärkten das starke Wachstum der italienischen Exporte nach Polen (+70 %) hervor.

Didascalìa:

Gemeinsam das Glas erheben in geselliger „italienischer“ Atmosphäre aus der Sicht des Illustrators Altan für Nonino