

NEOFEED

Der italienische Grappa, der Jorge Amado in den Flieger lockte, kommt nach Brasilien

Familie Nonino, die zu den Freunden des bahianischen Schriftstellers zählt, verwandelte das rustikale Destillat in eine Edelspirituose. Jetzt bereitet der Grappa sein Debüt auf dem brasilianischen Markt vor

von Cinthia Rodrigues 13/09/26 09:47



Percoto – Nach wenigen Augenblicken erkennt man bereits, dass Giannola, die Matriarchin der Familie Nonino und Inhaberin einer der symbolträchtigsten Grappa-Brennereien Italiens, vor Energie nur so strotzt. Kürzlich, an einem sehr heißen Nachmittag in Percoto in der Region Friaul-Julisch Venetien im Nordosten des Landes, empfing sie das [NeoFeed](#)-Team zum Mittagessen in ihrem Haus.

Antike Möbel neben Designerstücken, ein mit buntem Geschirr gedeckter Tisch, Reiseandenken, viele Gärten und reichlich Essen: Schinken von D’Osvaldo aus der Stadt Cormons, der als „Stradivari unter den Schinken“ gilt, Spaghetti mit Tomatensoße, Vitello Tonnato, Caponata und Grappa-Eis.

Mit einem Blick für alles um sie herum machte unsere italienische Gastgeberin, die im September

88 Jahre alt wird, innerhalb von nur fünf Minuten darauf aufmerksam, dass das Wasser in einer Blumenvase gewechselt werden müsse, bat darum, mehr Tomaten in die Pasta zu geben, erkundigte sich nach dem Stand des Ready-to-Drink Produktes, das Nonino nun auf den Markt bringt, und erinnerte sich überschwänglich an den Schriftsteller Jorge Amado: „Unser großer Freund, er saß oft hier an diesem Tisch. Kommt und schaut euch die Fotos an. Wir lieben Brasilien!“

Im Jahr 1984 bewies die Geschäftsfrau Weitsicht, indem sie ein Narrativ schuf, das weit über den Handel mit Spirituosen hinausging. Sie sah die Marke als Treffpunkt für Künstler und Intellektuelle und gründete die internationale Sektion des Nonino-Preises, dessen erster Preisträger der Autor aus Bahia war.

Amado stieg nur ungern in einen Flieger, doch das hielt die Einladung nicht auf. Giannola rief direkt in Brasilien an und redete in ihrer Muttersprache drauflos, gemischt mit Portugiesisch und Spanisch. „Hallo? Frau Amado? Die Ehefrau von Herrn Jorge Amado?“ Die Antwort kam überraschend. „Auch ich bin zur Hälfte Venezianerin.“ Es war Zélia Gattai, Schriftstellerin und Fotografin, die Tochter eines Florentiner Vaters und einer venezianischen Mutter.

Zwischen den beiden entstand sofort eine Verbindung. Zélia schaffte es, ihren Mann davon zu überzeugen, zur Preisverleihung zu reisen, und nahm ihre Kinder Paloma und João mit.

Sechs Preisträger des Nonino-Preises erhielten später den Nobelpreis – Rigoberta Menchú (Friedensnobelpreis, 1992), V. S. Naipaul (Literatur, 2001), Tomas Tranströmer (Literatur, 2011), Mo Yan (Literatur, 2012), Peter Higgs (Physik, 2013) und Giorgio Parisi (Physik, 2021). Jorge Amado erhielt ihn nicht, war aber nominiert.

Indem sie Nonino mit prominenten Persönlichkeiten der globalen intellektuellen Szene in Verbindung brachte, wollte Giannola nicht nur die Marke fördern, sondern auch den Stellenwert des Nonino Grappas ändern. Und das gelang ihr bestens.

Dieses rustikale, mit dem Landleben verbundene Destillat, das traditionell aus Nebenprodukten der Weinherstellung – insbesondere aus Traubenschalen und -kernen – hergestellt wird, hat an Raffinesse gewonnen und internationale Anerkennung erlangt. Heute exportiert Nonino in 86 Länder und bereitet sich darauf vor, das Land seines Freundes Jorge Amado zu erobern.

„Die Produkte werden bald über Aurora Fine Brands ins Land gelangen, das sich um alle bürokratischen Aspekte kümmert“, verriet Antonella Nonino gegenüber NeoFeed. Das Mittagessen fand zu einer Zeit statt, in der sich die Handelsbeziehungen zwischen dem Mercosur und der Europäischen Union vertiefen.



Die Geschichte des Unternehmens reicht bis ins Jahr 1897 zurück, als Orazio Nonino mit dem Verkauf von Grappa begann, den er mit einer mobilen Brennblase auf Rädern erzeugte. Im Jahr 1928 verlegte Antonio, der Enkel des Gründers, den Betrieb nach Percoto. Er war mit Silvia Milocco verheiratet und verstarb 1940. Seine Witwe übernahm daraufhin das Unternehmen und wurde die erste Frau, die in Italien Grappa herstellte.

Jahrzehnte später, im Jahr 1962, heiratete Benito, der Sohn des Paares, Giannola Bulfoni. Gemeinsam beschloss das Power-Paar, das Schicksal von Nonino – und des Grappas – zu verändern.

Der erste große Durchbruch gelang 1973, als sie den Monovitigno Picolit kreierten, den ersten Grappa, der aus dem Trester einer einzigen Rebsorte hergestellt wurde. Doch Giannola war sich bewusst, dass man noch einen Schritt weiter gehen und das Image des Unternehmens verändern musste.

Jahrelang brachte sie den neuen Grappa persönlich zu Geschäftsleuten und einflussreichen Persönlichkeiten des Marktes – oft mit handgeschriebenen Etiketten. Um die Exklusivität des Produkts zu unterstreichen, begann sie, den Grappa in Kristallglas-Flaschen abzufüllen.

Der Beweis dafür, dass die Strategie aufging, kam von Gianni Agnelli, dem mächtigen Präsidenten von Fiat. Beeindruckt vom Monovitigno Grappa bestellte er 100 Flaschen und schickte einen Chauffeur, um sie in der Brennerei abzuholen. Der Nonino-Grappa begann, die italienische Elite für sich zu gewinnen.

1984 gingen Giannola und Benito mit der Kreation des Traubenbrandes *ÙE, l'Acquavite d'Uva*, erneut neue Wege: es war ein Destillat, das aus der ganzen Traube – einschließlich Schale, Fruchtfleisch und Saft – gewonnen wurde. Diese Neuheit erforderte spezielle Vorschriften und begründete in Italien eine neue Kategorie von Edelbränden.

Um die Exklusivität des Destillats zu unterstreichen, brachte die Familie die *Nonino UE Cru Monovitigno Picolit Collection* auf den Markt – in handgefertigten Flaschen, die von führenden Glas- und Kristallherstellern wie dem italienischen Unternehmen Venini, dem französischen Baccarat und dem österreichischen Riedel hergestellt wurden.

Diese Flaschen erlangten schnell einen eigenen Wert. Seit 2010 sind sie Teil der ständigen Sammlung „Italian Design“ in der Mailänder Triennale. Und seltenere Exemplare erzielen bei Auktionen oft hohe Preise. Im Jahr 2000 wurde beispielsweise eine Flasche des Jahrgangs 1990 bei Christie's in London für 2.531 € verkauft, was heute etwa 4.450 € entspricht.

Die „Grappa-Influencerin“

Giannola und Benito haben drei Töchter. Cristina, Antonella und Elisabetta wuchsen in der Brennerei auf und leiten heute gemeinsam mit ihrer Mutter das Unternehmen – der Patriarch verstarb im Jahr 2024. Cristina, die Älteste, ist für die Produktion und den italienischen Markt zuständig, Antonella kümmert sich um die institutionelle Kommunikation, das Marketing und die Auszeichnungen; und Elisabetta, die Geschäftsführerin, leitet die internationalen Märkte.

Die sechste Generation hat bereits begonnen, ihren Platz in der Familienbrennerei einzunehmen. Ihr bekanntestes Gesicht ist Francesca Bardelli Nonino, Cristinas Tochter.

Als Leiterin der digitalen Kommunikation und globale Markenbotschafterin erlangte sie in den sozialen Medien als „Grappa-Influencerin“ Bekanntheit. Mit einer Fortbildungszertifizierung des Wine&Spirit Education Trust reist die junge Frau um die Welt, um für das Destillat zu werben und Barkeeper zu schulen.

Nonino ist keineswegs ein Branchengigant, sondern erzielt einen Umsatz von rund 17,5 Millionen Euro. Der Exportanteil beträgt 59 % des Umsatzes. Zu den Hauptmärkten zählen Deutschland, Österreich, die Schweiz und Nordamerika.

Die gereiften Varianten „Monovitigno“ und „Riserva“ sind neben dem Amaro Quintessentia die Flaggschiff-Produkte des Hauses, insbesondere in den Vereinigten Staaten und Kanada. In Italien kostet eine Flasche im Durchschnitt 35 bis 40 €, kann aber bis zu 503 € erreichen.

Das bauliche Erbe der Familie ist ebenfalls eng mit dem Land verbunden. Im Borgo Nonino können Besucher die Brennerei und die Reifekeller besichtigen, für 30 € an Verkostungen teilnehmen und in einem Boutique-Hotel auf dem zehn Hektar großen Anwesen übernachten.

Von Giannolas handgeschriebenen Etiketten bis hin zur Social-Media-Präsenz ihrer Enkelin Francesca – die Art und Weise, wie Grappa der Welt präsentiert wird, hat sich gewandelt. Doch aus Percoto heraus, wo die Matriarchin nach wie vor Freunde um den Tisch versammelt, schreibt die Familie diese Geschichte weiter.