

Dienstag, 25.3.2014 Mein Echo: | Merkliste (0) | Anmelden E-Paper | Mobil | Newsletter | RSS

**Echo** SUCHE:  | Erweiterte Suche |

**Echo + iPad**

Start | Nachrichten | Region | Sport | Freizeit | Ratgeber | Anzeigenmarkt | Tickets | Abo & Service |  
Gesundheit | Haus & Garten | Wissen & Technik | Finanzen | Verbrauchertipps | Motor | **Lifestyle** | Gottesdienste

Startseite > Ratgeber > Lifestyle

## Grappa aus dem Rheingau

Lifestyle – Zu Tisch mit Antonella Nonino – Die Tochter des Edelbrenners aus dem Friaul präsentiert Brände zu kulinarischen Köstlichkeiten



21. März 2014  
Von Reiner Trabold

- Senden
- Drucken
- Merken
- Verlinken
- Fehler melden

Facebook  
 Google+  
 Twitter

Grappa-Botschafterin: Antonella Nonino bei der Präsentation im „Kronenschlösschen“ in Hattenheim. Foto: Regina Trabold

**Grappa als Begleiter eines Menüs, das ist außergewöhnlich. Edelbrände von Nonino trafen beim „Rheingau Gourmet und Wein Festival“ auf Sterneküche.**

Unsere Brände sind nicht gemacht zu gefallen“, sagt die Dame, die das Branding ihres Unternehmens in Silber elegant auf den Oberarmen trägt: Antonella Nonino, eine der drei Töchter von Benito und Gianola Nonino ist als Botschafterin der Marke in den Rheingau gekommen. Im „Kronenschlösschen“ in Hattenheim trifft ihr Grappa auf kulinarische Köstlichkeiten aus der Küche von Sternekoch Sebastian Lühr.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

Elisabetha war angekündigt, Antonella ist da, um die Grappe aus Friaul zu präsentieren. Neun Gläser stehen vor mir, fünf Gänge werden serviert. Das Signet, dem waagrecht liegenden Venus-Spiegel ähnlich, stehe für Alkohol. Im Mittelalter, erklärt mir Antonella, wurden Häuser damit markiert, in denen destilliert wurde. Destillateur Nonino, seit 1897 im friulischen Percoto aktiv, machte es zu seinem Markenzeichen. „Wir haben den Grappa 1973 erfunden“, verkündet die Signora mit dem Nonino-Tattoo stolz. Natürlich gab es Grappe zuvor schon. Aber sie waren nicht vergleichbar mit dem, was Benito Nonino produzierte. „Über Jahrzehnte war Grappa kaum mehr als eine Art Heizung im Taschenformat für die Landbevölkerung in Norditalien. Die Italiener verachteten ihn. Aber all das geschah, bevor die Noninos berühmt wurden“, stellte die „New York Times“ fest. Nonino kreierte den Brand in einer solchen Perfektion, dass Zeitungen ganzseitig berichteten. Es geht noch weiter: Die Kollektion Nonino zähle zu den italienischen Luxusmarken wie Prada, Gucci, Ferragamo, Armani, Ferrari. Ich behaupte, der Brand aus der Rebe „Picolit“, aus deren kleinen (piccolo) Trauben in Friaul und im Veneto ein süßer Dessertwein gemacht wird, sei ein Marketing-Trick gewesen und stoße auf Entrüstung. So leicht will sich die Nonino-Tochter dann doch nicht ihre Geschichte zerreden lassen.

„Picolit war etwas anderes, als alles, was bisher da war“, sagt sie italienisch temperamentvoll. Der Grappa ihres Vaters, „eine Explosion der Aromen“, sei so einzigartig gewesen, dass er ihn zunächst nur an Freunde verkauft habe. Ich nicke. Ja, so mache man Marken. Acht Monate später ging Nonino auf den Markt, um zu triumphieren. Dabei sei Nonino ein kleines Unternehmen (um die 40 Mitarbeiter) mit großem Namen. Der Begriff „Monovitigno“, was so viel heißt wie aus einer Rebsorte, wurde zum Markenattribut. So wie das Destillat aus Malvasia-Trauben, zu dem Sebastian Lühr gebratene Gänseleber auf karamellisiertem Apfelparpaccio serviert. Zungenschnalzen. Speise und Traubenbrand harmonieren.

Ein Williams aus Vinschgauer Birnen Von der im Barrique gereiften Antica Cuvée Riserva ist auch ein Schuss im Risotto mit einem Scampo (Kaisergranat). Der Riserva altert im Eichenfass, von dem er die Farbe hat. Als „Spezialität am Rande“ kommt „Il Pirus“ ins Glas. Pirus (lateinisch pirum) hat mit dem Altgriechen Pyrrhus nichts zu tun. Der Williams wird aus handverlesenen Vinschgauer Birnen gemacht. Wen wundert es, dass die Aromen mit denen eines Birnensorbets perfekt verschmelzen?

Mama Gianola sei das Rückgrat des Familienunternehmens, in dem es inzwischen sieben Enkelinnen und einen Enkel gibt („wer Grappa macht, bekommt offenbar Mädchen“). Papa Bentino ist der Macher, der geistreiche Kenner mit der feinen Nase. Der „Gioello“, das Juwel, war eine Idee der drei Töchter. Ein Experiment sei der Kastanienhonigbrand, sagt mir Antonella. Denn in der Heimat der Noninos, im Natisone Tal, gebe es viel Honig. „Nicht einfach zu machen, denn Honig ist antiseptisch, was der Hefe nicht bekommt, die den

## Cent'anni della Famiglia Nonino

Zucker zu Alkohol macht. Aber wir haben es geschafft“, sagt Antonella stolz. „Entweder man mag es – oder nicht“, sagt Guisepppe Maniaci neben mir und steckt die Nase tief ins Glas. Der Geschäftsführer vom Ristorante „Da Gianni“ in Mannheim lässt keinen Zweifel, dass er ein Freund des Honigbrandes ist, den wir zum Pecorino di Pienza naschen.