

TASTE

Ausgabe 69 - Mai 2014

Viele Jahrzehnte war Grappa nicht mehr als eine Art Heizung in Taschenformat für die Landbevölkerung Norditaliens und er wurde weitgehend verschmäht. Doch das geschah bevor die Noninos aus Percoto Bekanntheit erlangten. Sie widmen sich seit über hundert Jahren der handwerklichen Destillation und stellen einen der großartigsten Grappas Italiens her.

1973 revolutionierten Benito und Giannola Nonino die Herstellung von Grappa. Sie erfanden den sortenreinen Grappa Monovitigno Nonino, indem sie die Trester der Picolit Traube getrennt brannten. 1984 brannten sie die ganze Traube und machten so den ersten Traubenbrand, UE. Die Noninos werden nun als die weltweiten Botschafter des italienischen Grappas betrachtet.

Die Nonino Brennereien füllen ausschließlich Grappa und Destillate ab, die aus frischen Rohstoffen nach handwerklicher Methode in Dampfbrennkolben in Ronchi di Percoto destilliert werden und einem natürlichen Reifungsprozess in Barriques ohne Zusatz von Karamell oder Aromen unterliegen. Die Nonino Brennereien sind einzigartig auf der Welt, da sie über fünf handwerklich betriebene Brennereien mit jeweils 12 Dampfbrennkolben verfügen. Das Geschäft wird immer noch von der Familie geführt. In den Kellern lagern 1750 Fässer aus Nevers, Limousin und Grésigne Eiche, Fässer, die einst für Sherry verwendet wurden und Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Birnenholz, in denen die wertvollen Nonino Destillate aufbewahrt werden.