

enRoute, Air Canada - September 2013

Keine sauren Grappas

In Norditalien wird unser Journalist vom Geist der Familie Nonino durchtränkt, der den besten Grappa des Landes antreibt.

von Noah Richler

Es ist gerade Mittag und Benito Nonino bietet uns aus der Gioiello Kollektion, die von der Familie nur in limitierter Menge hergestellt wird, ein Destillat aus Kastanienhonig an, zusammen mit Parmesanstückchen und Honig. Mit dunkler Brille und Hosen in Leopardmuster tritt Giannola, Benitos ungestüme Frau, in den Raum; sie wirft ihre Arme in die Luft und ruft „Evviva“! Es folgen Trinksprüche und wir stoßen dabei so kräftig an, dass der Stiel von Giannolas Glas bricht. Unbeirrt greift die Matriarchin und Großmutter nach einem anderen.

Früher galt Grappa als eine Art Bestrafung, ein saurer Tresterbrand mit einer einschläfernden Wirkung, der sich besser als *caffè corretto* herunterschlucken ließ. Oder so dachte ich wenigstens. Dann, eines Abends vor einigen Jahren, tauchte ein befreundeter Romancier im leichten Nebel von Venedig auf und lud meine Frau und mich zu sich ein, wo er uns einen feinen und weichen Likör anbot. Zu meiner großen Überraschung handelte es sich um einen Grappa der Brennerei Nonino.

Und so bin ich bei diesem neuerlichen Besuch in Friaul-Julisch-Venetien hierhergekommen, um den Abfüll-Betrieb und die Brennanlagen der Familie zu besichtigen, die sich in Percoto bzw. Ronchi befinden, in zwei benachbarten kleinen Dörfern in einer ländlichen Gegend voller flacher Felder nordöstlich von Venedig. Von hier aus kann ich die Dolomiten und die Weinberge sehen, die sich auf den Hängen bis nach Slowenien erstrecken. Benito und Giannola leben in einem niedrigen, geräumigen und modernen Haus mitten auf dem Bürogelände der Familie, das so gar nicht dem architektonischen Stil des traditionellen italienischen Dorfes entspricht. Die für das Auge so hübschen, gestrichenen Häuser von Ronchi di Percoto zeugen von der Halbpacht, einem Erbrecht, das in der Gegend noch bis nach Ende des Ersten Weltkriegs galt: ihre ockerfarbenen, dunkelroten und gelben Farbtöne lassen auf das aristokratische Gut schließen, zu dem das Land der Bauersfamilien, wie den Noninos gehörte.

Zuvor hatte mich Elisabetta, die jüngste der drei Töchter von Benito und Giannola, durch das scheunenähnliche Gebäude geführt, in dem die 66 Dampfbrennkolben in fünf Brennereien untergebracht sind, eine für jedes Familienmitglied mit ihren Namen an der Wand. Sie erzählte mir, dass ihr Urgroßvater am Ende des 19. Jahrhunderts mit einem Holzkarren, der mit einem kupfernen Brennkolben beladen war, von Bauernhaus zu Bauernhaus gezogen war, unweit der hohen Mauern ihres *Palazzos* im Zentrum von Ronchi di Percoto. Er hatte seinen aus den Resten der gepressten Trauben gewonnen Grappa im Tauschhandel angeboten. Jahre später hatten die Eltern von Elisabetta die Idee, besseren Grappa herzustellen, in dem sie den Trester nach Sorten trennten, und die findige Giannola zahlte den Frauen der Weinbauern zehnmal mehr, damit sie den Trester vor der Abholung sortierten. Mit Monovitingo Nonino, einem sortenreinen Grappa aus Picolit Trauben, sind sie einen neuen Wege gegangen, und nun stellt die Familie die berühmtesten Tresterbrände und Destillate der italienischen Grappabranche her sowie den überaus beliebten Kräuterlikör Amaro Nonino Quintessentia (ausgezeichnet mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe vor oder nach dem Abendessen).

Cent'anni della Famiglia Nonino

Giannola greift nach dem eleganten, leicht fruchtigen Müller-Thurgau Cru. „Bei Weißweinen bekomme ich Kopfschmerzen, und Rotwein schlägt mir auf den Magen“, sagt sie. „Ich kann nur Grappa trinken“. Selbst die Flaschen, die von einem Glasbläser aus Murano geschaffen wurden, sind ein Kunstwerk. „Mein Vater, erklärt Elisabetta, denkt, wir können alles noch besser machen.“ Benito zuckt bescheiden und ablenkend mit den Schultern und zeigt auf den Designer Pullover, der ihm von seiner Familie aufgezwungen wurde. „Wenn ich könnte, würde ich mich wie Marlon Brando kleiden,“ versichert er. Es fällt leicht, ihm zu glauben, doch Giannola hebt unglaublich ihren Kopf, während *Boreto* (in der Pfanne gebratener Fisch nach einem regionalen Rezept zubereitet; das war einst alles, was sich arme Familien leisten konnten) mit Polenta serviert wird. Giannola erhebt erneut ihr Glas. „Evviva!“ ruft sie aus und stößt auf das Geheimnis von Glück an.

Wichtiges Reiseziel

Nonino Distillatori Via Aquileia 104, Percoto, Pavia di Udine, 39-0432-676331, grappanonino.it