

Die Persönlichkeit

Text Alberto Larriba

Foto Marta Jordi

Lächelnd. Das Spiegelbild zeigt Giannola Nonino im Café Mitte in Barcelona.

Giannola Nonino

Vorstandsvorsitzende Nonino

DIE GROSSE GRAPPA DAME

„In einer Zeit, in der der Erfolg vor allem am Profit gemessen wird, ist unser oberstes Ziel nie das Geld gewesen, sondern die kontinuierliche Verbesserung, die unermüdliche Suche nach der Qualität, der Innovation, der Herstellung des besten Grappas der Welt, unter Berücksichtigung des Herkunftsgebietes und dessen Kultur, das vom typischen Aroma der Reben geprägt ist, dem es gelingt die anspruchsvollsten Verbraucher zu interessieren und zu überzeugen – verkündet Giannola Nonino -. Dies alles ist möglich, weil wir an unsere Ideen geglaubt haben und glauben, ohne zu kapitulieren, und weil wir von vielen Menschen unterstützt werden, die unsere einfachen, aber auch die schwerer zu erreichenden Werte mit uns teilen: die Suche nach der absoluten Qualität unter Berücksichtigung des Menschen, seiner Erde und seiner Kultur“.

Es handelt sich um eine Leidenschaft, die allen Noninos angeboren ist. Sie lieben ihre Herkunft über alles. Und dies ist die Quelle, die ihre Lebensphilosophie speist. **„Vielleicht war es unser höchster Verdienst, die Zukunft herauszufordern, ohne dabei den besten Teil der Vergangenheit zu vergessen“**, hakt Giannola nach.

„Ohne Leidenschaft gibt es keine Qualität“

DER NAME Nonino ist nicht nur der Name einer italienischen Brennerei mit Weltruf, es ist auch die Geschichte einer großen Leidenschaft für den Grappa, das typische Destillat der Alpenländer. 1897 in Friaul entstanden, verfolgt das Familienunternehmen einen glänzenden Aufstieg im 21. Jahrhundert. Es wird heute in der fünften Generation von Cristina, Antonella und Elisabetta geführt, den Töchtern von Benito und Giannola Nonino, den wirklich *Schuldigen*, die die Herstellungsweise von Grappa revolutioniert haben und ihm zu Ruhm und Ehre verholfen haben. Doch bis zur internationalen Anerkennung – es gibt ein vor und ein nach den Noninos, gemäß der *New York Times* -, musste die Brennereifamilie zahlreiche Hindernisse überwinden und ausstehen um ihren großen Traum zu verwirklichen: den besten Grappa der Welt herzustellen.

Zusammen mit Benito – **„dem Gott des Brennereihandwerks“**, so bestätigt seine Frau – erlernt Giannina die Destillierkunst. Bis zum Anfang der Siebzigerjahre war es üblich, unterschiedliche Traubensorten zu mischen, um das Destillat zu erhalten. Das ändert sich 1973, als Benito, nach Jahren der Forschung und vielen Versuchen, das Wunder vollbringt, eine einzige Rebsorte (Picolit) zu destillieren, Tropfen für Tropfen, direkt nach der Gärung unter Verwendung eines handwerklichen diskontinuierlichen Brennkolbens. So entsteht der erste Nonino Grappa aus einer einzigen Rebsorte, der die Herstellung des Produktes verändert und den Weg für die weltweite

Revolution des Destillats ebnet. **„Es ist überraschend, dass aus einem so ärmlichen Grundstoff wie der Traubenschale ein kristallklares Produkt mit einem wunderbaren Aroma und Duft entsteht“**, kommentiert Giannola.

Im Bewusstsein einen Schatz - ein **„außergewöhnliches Elixir“** gefunden zu haben, rufen sie einstimmig aus – als Nächstes müssen wir die herausragende Qualität des Grappas bekannt machen. Und auf diesem Gebiet beweist Giannola einmal mehr ihre unbestreitbare Gabe der Strategin. Sie entwickelt eine innovative Verpackung, die den Nektar als eine echte Reliquie zeigt. Als Behälter für das wertvolle Produkt wird eine besondere mundgeblasene Flasche ausgewählt. Und um ihn bekannt zu machen, wird an viele Persönlichkeiten – unter anderem Gianni Agnelli, Sandro Pertini, Eugenio Scalfari, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni und Sean Connery – eine Kostprobe des neuen Nonino Grappa Monovitigno Picolit verschenkt.

Ein umwerfender Erfolg

Die Marketing Aktion erweist sich als einen umwerfenden Erfolg und das Destillat spielt sogleich in der Champions League der großen Destillate mit (Whisky, Cognac, Rum, Wodka, ...). Und dennoch muss sich die Firma neuen Schwierigkeiten stellen und den Widerstand der Verantwortlichen des italienischen Weinbaus überwinden, die auf den Anbau von nicht einheimischen Rebsorten setzten. Doch davon ließen sich die Noninos als unermüdete Beschützer der friaulischen Weinbautradition nicht entmutigen. Aus diesem Anlass wird 1983 der Internationale Nonino Preis gestiftet, um die Werte der bäuerlichen Kultur zu ehren, die für den Erhalt der einheimischen friaulischen Rebsorten maßgebend ist. Der Preis wird an Persönlichkeiten wie Raymond Klibansky, Rigoberta Menchú, V. S. Naipaul, Claudio Abbado und andere verliehen. Der Erfolg von Nonino, den zahlreiche Preise und Anerkennungen bescheinigen, ist nicht zufällig.

„Das Nonino Verfahren beruht zu 100% auf der Vertrauenswürdigkeit und der Strenge der handwerklichen Herstellungsweise unserer Destillate“.

„Ohne Leidenschaft ist es nicht möglich, diese Arbeit zu betreiben und ein Qualitätsprodukt zu erhalten. Die Destillation ist ein magischer Prozess, für den Geduld und Hingabe nötig sind. Das Nonino Verfahren beruht zu 100% auf der Vertrauenswürdigkeit und der Strenge der handwerklichen Herstellungsweise von Grappa“, verrät sie. **„Um einen außergewöhnlichen Grappa herzustellen, muss man den Beruf leben, mit Sorgfalt den Rohstoff auswählen, jeden Verarbeitungsschritt überwachen, um eine makellose Gärung zu erzielen, das Destillat in diskontinuierlichen Brennkolben zu destillieren und um Geruch, Aroma und Farbe zu kontrollieren“**, versichert sie.

Heute bietet Nonino eine umfangreiche Palette an Produkten an, die sich durch ihre unbestreitbare Qualität unterscheiden. **„Unsere Destillate sind das Ergebnis von Forschung und dem unbändigen Willen, jedes Hindernis zu überwinden, bis wir unseren Zweck erreichen. Wenn ein Produkt nicht über ausgezeichnete Eigenschaften verfügt, wird es nicht angeboten, den Nonino ist Synonym für Qualität“**, unterstreicht Giannola. Der 1984 erschaffene Traubenbrand (Destillat); das 2000 enthüllte Destillat aus reinem Honig (Gioiello); der Digestif aus Kräutern (Amaro) und die natürlichen Obstbrände bilden eine unschlagbare Gruppe.

Italien, Deutschland, Österreich, China, Kanada, Vereinigte Staaten, Australien und Spanien sind die wichtigsten Absatzmärkte der italienischen Firma, die in ungefähr 65 Länder exportiert. Nach fünf

Cent'anni della Famiglia Nonino

Generationen, geht Nonino davon aus, „den weltweit besten Grappa“ herzustellen, schließt Giannola ihre Ausführungen ab.

2 Gourmets OKTOBER 2012 elPeriódico