

IL PICCOLO

Die Unternehmersdynastien/ 3

„Die Krise kann nur mit dem Geschmack für Arbeit überwunden werden“

Benito Nonino: „Ich bin ein Unternehmer und hätte die unendliche Serie von Betrügereien der sogenannten Finanzwirtschaft, die keine menschlichen Werte kennt, nie für möglich gehalten.“

Von Mauro Manzin
Berichterstatte aus Percoto

Mit einem schwarzen Sweatshirt wirbelt er schnell wie ein Kreisel durch die Firma. Er, Benito Nonino, die Seele des friulanischen Grappa hält nie inne. Er hasst die abgestandene Büroluft. Er liebt den beißenden Trestergeruch seiner Brennkolben.

Sie haben die Nachkriegszeit erlebt. Welche Ähnlichkeiten gibt es mit der heutigen Wirtschaftskrise?

Damals hat man nach vorne geschaut, heute, so scheint es mir, schaut man vor allem zurück, vielleicht ist es ja das Alter! Die heutige Krise entstammt der Tatsache, dass jeder Wert, jeder Wunsch der übertriebenen Geldgier geopfert wurde.

Haben Sie erwartet, solch eine schwere Krise in Angriff nehmen zu müssen?

Ich bin ein Unternehmer, der gewohnt ist, reale Dinge zu tun mit echten Personen. Ich hätte mir die unendliche Serie von Betrügereien der sogenannten Finanzwirtschaft, für die die Menschen nicht zählen, nie für möglich gehalten.

Wie überwindet man diesen schwierigen Augenblick?

Indem man zu den ehemaligen Werten zurückfindet und den Sinn für Arbeit sowie die Risiko- und Opferbereitschaft wiedergewinnt. Vielleicht ist es nicht unmöglich: diese Krise wird Trümmer zurücklassen, wie die nach dem Zweiten Weltkrieg. Der Lebenswille, der den Menschen immer begleitet, wird sein Übriges tun.

Wann und wie entstand die Idee einen Qualitätsgrappa zu erschaffen?

Sie ist zwischen den Sechziger- und Siebzigerjahren entstanden, als der Verbraucher begann sich für andere Destillate zu interessieren und anspruchsvoller wurde. Er begann sich vom Grappa abzuwenden, den er als roh und als Vermächtnis von Not, Kälte und Hunger betrachtete und suchte nach einem hochwertigeren Produkt.

Auch die Weinbauern sind „gewachsen“ ...

Die Weinbauern haben aufgehört ihre Reben inmitten von Haferfeldern anzubauen und haben Weinberge angelegt, sie haben sich das ganze Wissen, besonders das Französische, angeeignet, sie haben die Anzahl der Rebstöcke erhöht, sie haben sie richtig geschnitten, und sie haben sie das ganze Jahr über gepflegt und haben so mit der Zeit Qualitätsweine erhalten. Dies alles hat folglich auch zur Verbesserung der Nebenprodukte, wie der Traubenschale und dem Trester geführt, wodurch wir die Möglichkeit erhielten, einen hochwertigen Rohstoff zu verwerten, um einen Spitzengrappa zu erhalten.

Und die Idee zum „Monovitigno“?

Nach der Durchführung verschiedener Versuche, mit dem Ziel die Qualität unserer Produkte zu verbessern, hatten wir erkannt, dass es möglich war die Eigenschaften der einzelnen Rebsorten auf den Grappa zu übertragen. Wir entschieden daher zu versuchen, den Trester einer einzigen Rebsorte und dementsprechend eine direkt von der Rebe stammende Besonderheit zu destillieren. So begannen wir gegen die Gewohnheit, vermischten und lange gelagerten Trester zu destillieren, die Schalen einer einzelnen Rebsorte aus geeigneten Anbaugebieten allein zu gären und sie anschließend sofort in diskontinuierlichen Brennkolben zu destillieren: auf diese Weise haben wir am 1. Dezember 1973 den ersten Grappa Monovitigno®, den Monovitigno Picolit erschaffen.

Welche Hindernisse wurden bei der Entwicklung des Destillats Grappa angetroffen?

Die Unkenntnis, die man auch als das Unwissen all jener bezeichnen kann, die unsere neue Methode sonderbar fanden. Es war zweifellos ein Mangel an Wissen und das Fehlen von Versuchen. Die ganze Branche war gegen uns und lehnte unsere neue Herstellungsmethode ab und brachte uns zur Anzeige. Sie

Cent'anni della Famiglia Nonino

wollten in der Vergangenheit bleiben. Sie irrten sich, auch gutes Fleisch kann von einem ungeschickten Koch ruiniert werden.

Sie haben beim Grappa praktisch Aufklärung zum Trinken betrieben ...

Seit Jahren hatte Veronelli die Weinbauern aufgefordert, die Trauben einzelner Reben und einzelner Weinberge zu Wein zu verarbeiten und drängte, gut zu arbeiten und der französischen Kultur zu folgen, die bei den Weinen seit zwei Jahrhunderten auf Qualität setzte. Wir dachten, dass die Trennung auch beim Grappa durchgeführt werden sollte und haben entschieden, die Trester der verschiedenen Weinberge einzeln zu destillieren.

Mit welchem Markt sind Sie am meisten zufrieden?

Zuerst kommt Italien zusammen mit den mitteleuropäischen Märkten und insbesondere Deutschland: wir exportieren weltweit in 59 Länder. Ich glaube, dass viele Dinge, die heute auf der Welt Erfolg haben, von Maria Teresa kommen, die eine außergewöhnliche Frau war und schon vor zwei Jahrhunderten unter anderem im Veltlin für die vom Erdbeben bedrohten Täler eintrat, die es ermöglicht hat, dass in Friaul landwirtschaftliche Produkte direkt vom Bauern an den Verbraucher verkauft wurden: sie hatten schon den "Null Kilometer" erfunden.

Dann ist da die Idee das Image an den Nonino Preis zu binden ...

Hier liegt der Verdienst bei meiner Frau Giannola und jetzt auch bei meinen Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta. Ich habe das Glück in einer erweiterten Familie zu leben, die wenn sie funktioniert, nur zu ausgezeichneten Ergebnissen führt. Ich werde nicht gern fotografiert... Ich habe keine Haare, es ist besser wenn jemand mit Haaren abgebildet wird!

Die Marke Nonino wurde oft kopiert, angefangen mit dem Logo.

Wenn ein Produkt Schule macht, öffnet sich ein neuer Weg und es ist nur logisch es zu kopieren. Außerdem gibt es, was den Grappa betrifft, ein gesetzliches Manko, das den seriösen Brenner nicht schützt. Wir haben sicherlich kein Recht auf ein Monopol, aber der Erfindungsgeist und die Fantasie, als Ergebnis von Forschung und Entwicklung und dem Gespür für den Verbrauchergeschmack und das Streben nach Spitzenqualität, sollten geschützt werden, denn wenn diese Anstrengungen in die Hände der „Grobiane“, derjenigen gelangen, die statt der Qualität den wirtschaftlichen Erfolg anstreben, riskieren wir, der ganzen Branche Schaden zuzufügen.

Welchen geheimen Traum haben Sie noch mit 78 Jahren?

Zwei, drei Kleinigkeiten habe ich noch zu verwirklichen, aber da ich eine Familie besitze, die aus lauter Frauen besteht, habe ich entschieden die Demokratie walten zu lassen. Wenn ich es nicht getan hätte ... denn bei fünf Gesellschaftern, drei Töchtern, einer Frau und mir, hatte ich stets vier Widersacher. Wenn ich spüre, dass einige meiner Vorahnungen und meiner Ideen, von denen ich zwei habe, auf Widerstand bei ihnen treffen, dann gestaltet sich die Angelegenheit schwierig. Das ist eine ganz natürliche Situation, entweder sie verstehen, was ich vorhabe oder sie zerschlagen mein Vorhaben. Warum ist es nicht anders? Weil es eben so ist. Ich mache tapfer weiter.

(vorangegangene Artikel: Marina De Eccher – 23. September; Giovanni Perissinotto – 30. September)

Ein Original aus Friaul, dem Triest und die Innovation gefallen

Benito Nonino wird am 6. Februar 1934 als Sohn eines Brenners geboren. Mit 8 Jahren verliert er seinen Vater und verbringt seine Jugend zwischen Internaten, Lernen und Brennkunst. Er schreibt sich an der Universität Triest zum Wirtschaftsstudium ein (daher die Leidenschaft für die Stadt der Bora), gibt das Studium jedoch auf, um der Mutter bei der Leitung der Brennerei zu helfen. Seit jeher Erfinder, legt er 1954 als Erster einen Reifekeller für Grappa an, den er in Fässern aus Wildkirschholz (Vuisinar) aus den Natisone Tälern lagert.

Foto

Benito mit Giannola, Cristina, Elisabetta und Antonella und mit Chiara Bardelli Nonino (Tochter von Cristina)

Links Benito inmitten von Brennkolben, oben erhält er mit Giannola den Preis Leonardo Qualità Italia. Rechts, Anschnitt des Torrone bei der Nonino Preisverleihung 2012.