



DESTILLERIE NONINO – GENIALE GRAPPA-PIONIERE

ZURÜCK



Copyright Nonino Distilleries

Was als schöner Bauerntrock begann, hat sich heute zum Edelgetränk entwickelt. Zu den Pionieren des Booms zählt Orazio Nonino, dessen Nachkommen nun offizielle staatliche Botschafter für Grappa sind.

<http://www.feinschmecker.com/artikel/destillerie-nonino-geniale-grappa-pioniere/>

“They have changed grappa from a Cinderella to a queen.” (The New York Times)

Wann der erste Schluck Grappa seinem Erfinder über die Kehle floss, ist im Dunkeln der Geschichte begraben. Angeblich datiert die erste urkundliche Erwähnung der Grappa (im deutschsprachigen Raum kann man auch der Grappe sagen) aus dem Jahre 1451 in Form eines Testaments von einem Notar aus Piemont der seinen Destillierapparat und ein Rezept seinen Verwandten hinterliess.

Über 4.000 ausgesuchte Weine jetzt preiswert bei Weinclub.com

Aber erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts verbreitete sich das Getränk über ganz Italien, nachdem einige Brennkünstler mit mobilen Destillierapparaten in den Weindörfern unterwegs waren und die Tresterückstände der Winzer in bis dahin nicht bekannten Qualitäten verarbeiteten. Denn je frischer das Ausgangsmaterial, umso mehr bleiben die primären Fruchtaromen im fertigen Brand erhalten. Renommiertere Erzeuger legen daher Wert darauf, nur immer so viel Trester anliefern zu lassen, dass möglichst rasch nach dem Abpressen der Trauben gebrannt werden kann.

Pioniere und neue Wegbereiter



JETZT ANMELDEN

EMPFEHLUNGEN



RESTAURANTKNIGGE ADE – 10 REGELN VON GESTERN

JETZT LESEN

15 0



SAN FRANCISCO – EINE METROPOLE OHNE ATEMPAUSE

JETZT LESEN

19 1

Cent'anni della Famiglia Nonino

Einer der ersten Brennkünstler war Orazio Nonino, der 1887 den Grundstein für die heute so erfolgreiche Destillerie Nonino legte, die seit Jahren zu den internationalen Marktführern zählt und nicht nur in Deutschland die Nummer 1 im Ultra-Premium-Segment ist.

Geschichte schrieben die Noninos aber erst, als Benito und seine Frau Giannola 1967 die erste Jahrgangsgrappe produzierten. Im Dezember 1973 folgte ein weiteres Highlight, als die beiden eine Grappa aus nur einer Rebsorte, der Picolit, destillierten, den sie Monovitigno Nonino nannten.

1984 begannen Benito und Giannola Nonino dann ganze Trauben und nicht nur die Trester zu brennen und so entstand der Acquavite d' Uva ÚE. Das Wort ÚE ist friaulisch und bedeutet Traube. Auch diese neue Variante war erfolgreich. Auf der ProWein im März 2014 präsentierte die Familie Nonino einen 26 Jahre lang in diversen Fässern gereiften ÚE Gran Riserva aus den Sorten Merlot, Pinot, Schioppettino und Traminer, ein nahezu ewig anhaltender Gaumenkitzler. Leider gab es ihn nur in sehr limitierter Auflage. Für den deutschen Markt etwa waren nur 72 Flaschen vorgesehen.

Bei Weinclub.com grossartige Weine einfach und preiswert kaufen

Im April 2000 führten die drei Töchter der Familie, Cristina, Antonella und Elisabetta, dann noch die Linie Gioiello ein, Destillate aus reinem Honig, die es in unterschiedlichen Sorten gibt, die man auch schön herauschmecken kann.

Doch die Stars der Familie sind nach wie vor die Grappe in verschiedensten Varianten. Sie werden bei den Noninos in kleinen Holzfässern für den Alterungsprozess gelagert. Derzeit befinden sich in den Reifekellern rund 1.750 Fässer aus französischer Eiche, dazu Akazie, Wildkirsche, Birne und ehemalige Sherryfässer, in denen vor allem Grappe reifen. Das überzeugte auch The New York Times, die einmal schrieb: "They have changed grappa from a Cinderella to a queen."

Erfolg durch Innovation

Kein Wunder, dass schliesslich im Dezember 2003 der Familie Nonino die Auszeichnung Premio Leonardo Qualità Italia vom italienischen Staatspräsidenten überreicht wurde. Damit wurden sie offiziell zu Botschaftern für italienischen Grappa in der ganzen Welt ernannt.

Aus gutem Grund. Denn die Familie Nonino experimentiert trotz allem Know-how gerne weiter und nur dadurch kommen immer wieder erstaunliche, bislang nicht gekannte Qualitäten hervor. Wie etwa ein 19 Jahre im Fass gereifter Moscato, über den zuvor ein bekannter italienischer Weinjournalist meinte, solche Bukettsorten würden durch eine lange Fasslagerung an Aromen stark verlieren. Wie sich in diesem Fall herausstellte, war das ein klassischer Irrtum. Die gereifte Grappa schmeckt nicht nur eindeutig nach der Rebsorte, sondern hat ausserdem weitere fruchtige, würzige Noten integriert, was zu einem beeindruckenden Geschmackserlebnis führt.

Der Erfolg gibt den Noninos Recht und daher haben sie mittlerweile eine beeindruckende Range von sehr guten Basisgrappe bis hin zu 20 Jahre alten Raritäten. Was die reintönigen Grappe von Nonino ebenfalls auszeichnet, ist der Verzicht auf Zusätze von naturidentischen Aromen oder Karamell, die sonst bis zu einem gewissen Masse erlaubt sind. Das macht sie zwar bei jungen Destillaten manchmal eine Spur herzhafter, als

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

eine aromatisierte und karamellierte Grappa, aber der Geschmack kommt einfach sehr gut und authentisch heraus. Individuelle Kunst statt Geschmacksverstärker eben.

Bei den Premium- und Ultra-Premium-Grappe wiederum sind die Noninos wohl unschlagbar. Einen Beweis dafür liefert etwa der Grappa Monovitigno Riserva Il Prosecco, der im Nachhall nach Orangen und schwarzem Tee schmeckt.

Die besten Weine aus aller Welt bei Weinclub.com im Shop

Bei meinem letzten Besuch gab mir Elisabetta Nonino noch einen ausgezeichneten Tipp: „Kochen sie Risotto mit Chardonnay und zuletzt nehmen sie anstelle des Weines ein Glas von unserer barriquegereiften Chardonnay Grappa.“ Ein Gedicht von einem Gericht, das ich gerne weiter empfehle.

Firmensitz:

Nonino spa, Via Aquileia 104, Fr. Percoto 33050 Pavia di Udine, www.nonino.it