

Capital 13/07/2013

DESTILLAT VOLLER RAFFINESSE

Früher war der Grappa nur dazu da, um den Magen zu erwärmen. In einem noch ländlichen Italien beendete man damit die Mahlzeiten, sogar noch öfter wurde er anstelle einer Mahlzeit eingenommen, um den Hunger zu vertreiben. Dann kamen **Benito** und **Giannola Nonino**, die vierte Generation von Brennern in Friaul. Und sie haben ihn in ein raffiniertes Produkt verwandelt. Es war 1973 als die Eheleute Nonino, entgegen aller Gewohnheit vermischte und lang gelagerte Trester zu brennen, entschieden, die Schalen einer einzelnen Rebsorte, des Picolit, auszusortieren, rein zu vergären und sofort in diskontinuierlichen Brennkolben zu brennen. Auf diese Weise entstand der erste **sortenreine Grappa**. Seither ist dieses Modell zum Maßstab aller geworden, doch den **Noninos** (heute sind auch die Töchter **Cristina**, **Antonella** und **Elisabetta** in der Firma tätig) gelang es, immer einen Schritt voraus zu sein, indem sie ihre Produkte verbesserten und neue erfanden. Damit haben sie heute einen Umsatz erreicht, der sich auf zirka 15 Millionen Euro beläuft.

www.grappanonino.it