

GIANNOLA NONINO DER GRAPPA HAT SEINE MUSE

Während einer dreitägigen journalistischen Arbeit habe ich als Gast der Familie Nonino Giannola Nonino kennengelernt, die mit ihrem ... Zauberstab den Grappa vom Aschenputtel in einen Königin verwandelt hat! Die Muse des Grappas hat gezeigt, dass sich hinter einem vom internationalen Erfolg gekrönten Produkt, Personen verbergen, die über Eingebung und Charisma verfügen ...

Text und Fotos: Sissy Nika

10. Juni 2012

Eins ist sicher, ich hätte nie gedacht, dass die Einladung von Grappa Nonino als Journalistin der grandiosen Vergabezeremonie der gleichnamigen Preise beizuwohnen, mich sowohl als Kennerin der Gastronomie als auch der Kommunikation so berühren könnte. Die Wahrheit ist, dass viel journalistische Tinte über das „Phänomen“ Nonino „geflossen“ ist, derweil viele renommierte Preise an die große Dame des Grappa „für die absolute Qualität, die Forschung und Innovation“ verliehen wurden, da es ihr gelungen ist, „den Ausschuss der Weinlese in Gold“ zu verwandeln. Eine Geschichte der Leidenschaft, die Geschichte „aus dem Mund“ von Giannola, bei ihr zu Hause, in der kleinen Stadt Percoto in der Nähe von Udine: vielleicht ist es ein nachahmenswertes Beispiel, um unsere Ziele mit Hartnäckigkeit und Überzeugung weiterzuverfolgen.

DIE „GENESIS“ DES GRAPPA NONINO

Giannola beginnt zu erzählen: „Der Grappa gehörte für die Bauern der Gegend zum Alltag. Morgens beim Erwachen tranken sie etwas warme Milch, Honig und Grappa, um sich aufzuwärmen und die nötige Energie für ihre schwere Arbeit zu sammeln, besonders im Winter. Der Grappa war die Medizin der Armen. Er versetzte sie in einen sanften Rausch, der ihnen half die Schwierigkeiten ihres tristen Lebens zu vergessen. Die Familie Nonino hat sich seit 1897 der Destillierkunst gewidmet. Als ich „einem Orkan gleich“ ins Leben von Benito getreten bin mit meinem Traum den Grappa in etwas Besonderes zu verwandeln, dachte meine Schwiegermutter, dass ich eine Katastrophe für die Familie wäre! Ich bin froh, dass sich ihre Bedenken nicht bestätigt haben. Mein Mann ist Perfektionist und ein begeisterter Brenner. Er versuchte durch ständige Experimente und unermüdliches Arbeiten den besten Grappa der Gegend herzustellen.

Um ihn von den anderen abzugrenzen, füllten wir ihn in schöne Flaschen ab und gaben ihn als Geschenk für die Feste mit Freunden. Der Genuss von Grappa war strikt mit dem Leben der Armen verbunden, uns so endete unser Geschenk in der Küche „zur vielseitigen Anwendung“. Unsere Enttäuschung war groß, da unser Grappa, von den Personen, von denen wir uns gewünscht hätten, dass sie ihn schätzen, nicht einmal probiert wurde.“

Die Sturheit, den eigenen Grappa abzugrenzen, der raffiniert, kristallklar und würdig sein, neben dem Cognac stehen und dem Brandy Konkurrenz machen sollte, wurde für sie zu einer fixen Idee. Und so wurde in der Nacht des 1. Dezembers 1973 die „ausgefallene Idee“ geboren, und das Geheimnis der sortenreinen Destillation wurde zum Schlüssel des Erfolgs. Giannola erklärt: „Gegen den Widerstand der Weinbauern, die uns mittlerweile für verrückt hielten, setzten wir ein „Trojanisches Pferd“ mit einem Parfüm für Frauen ein: tatsächlich arbeiteten ihre Frauen, die sich einen eigenen Spargroschen verdienen wollten, mit uns zusammen und trennten für uns die Trester nach Traubensorte, wofür sie einen um 15% erhöhten Preis erhielten. Auf diese Weise brannten wir frische, weiche, ausgewählte, reine und mosthaltige Trester, die

Cent'anni della Famiglia Nonino

sofort nach dem Keltern in der Brennerei angeliefert wurden. Dies war die erste Voraussetzung für einen Grappa von ausgezeichneter Qualität.

Der sortenreine Grappa Monovitigno aus der geeigneten und aromatischen Picolit Traube war inzwischen zu einer Realität geworden, die zu einer Revolution im Herstellungssystem führte. Die anderen Varianten hatten den gleichen Erfolg.“

Dies genügte jedoch nicht. Die Aufmachung ist eine anderes Kapitel, das die Geschichte vervollständigt. Zum ersten Mal befand sich der Grappa in einer runden Flasche aus Kristallglas mit einem handgeschriebenen Etikett, das den Inhalt beschrieb. „10 Jahre lang habe ich Etiketten geschrieben und an Persönlichkeiten aus der ganzen Welt verschickt, damit sie unseren Grappa kosteten. Monarchen, Unternehmer, Intellektuelle. Heute haben sich die bekanntesten Glasmanufakturen an unsere Flaschen gewagt“, sagt uns Giannola und fährt fort: „Ich empfand eine große Freude als Agnelli von Fiat die ersten 100 Flaschen bestellte. Ab da beginnt die große Karriere unseres Grappas bis zu seiner weltweiten Anerkennung. Seit 1975 stiften wir den Internationalen Nonino Preis, um Persönlichkeiten aus der ganzen Welt zu ehren.“

Die Chinese zu überzeugen, nur Grappa zu trinken ist die neuste Herausforderung für Giannola ...

INTERNATIONALE NONINO PREISE

EIN GROSSES KULTURFEST

Einmal im Jahr verwandelt sich das kleine Dorf Ronchi di Percoto wegen der Internationalen Nonino Preise in eine italienische Kulturhauptstadt. In der Brennerei von Urgroßvater Nonino, inmitten der traditionellen Brennkolben, beim Brennen von Jubiläumsgrappa, haben wir einmalige Momente erlebt. Es waren Künstler, Schriftsteller, darunter auch Nobelpreisträger, bedeutende Geschäftsmänner, Schauspieler, Journalisten, nicht weniger als 1.500 Persönlichkeiten aus der ganzen Welt eingeladen. Von der Familie Missoni bis Peter Brook, Claudio Abbado, Nobelpreisträger Naipaul, Ermanno Olmi und dem Mediziner Antonio Damasio.

„1975 haben wir den Nonino Preis ins Leben gerufen, um den kulturellen Werten unserer Gegend Anerkennung zu verleihen“, erklärt uns Giannola Nonino. „Unsere erste Absicht war, die einheimischen Traubensorten aus Friaul aufzuwerten und damit die Einleitung des Anerkennungsverfahrens durch die Europäische Union zu erleichtern. So hat ein Abenteuer begonnen, das nicht nur für unsere Firma sondern für uns alle überraschend war. Die geladenen Gäste teilen mit uns unsere Leidenschaft für die Natur, die Tradition, die Region und unsere Produkte“.

Dieses Jahr wurden der chinesische Dichter im Exil Yang Lian, einer der wichtigsten Dichter der Gegenwart, der Schweizer Theologe Hans Küng, Schöpfer des Manifests Globales Wirtschaftsethos, der Historiker Michael Burleigh, bekannt für seine Untersuchungen über den Nationalsozialismus, ausgezeichnet.

Der Preis zur Aufwertung der lokalen Produkte ging an die Hersteller des berühmten Radicchio „Rosa di Gorizia“, die seit über 150 Jahren mit Hingabe die Samen bewahren.

Der Grappa floss im Übermaß ... und die gastronomische Kultur war eine überwältigende Erfahrung.

DIE GROSSEN PROTAGONISTEN

 Nonino distillatori in Friuli dal 1897 - 33050 Percoto Udine Italia - Tel. (0432) 676331 - Fax (0432) 676038

Cent'anni della Famiglia Nonino

Grappa Monovitigno

Sortenrein und ausgezeichnet!

Grappa AnticaCuvée

In Fässern gereift, berauschend frisch!

ÙE

Im örtlichen Dialekt, bedeutet uè Traube. Wird in Fässern gereift. "Die Riserve" aus 100 Jahren Destillation. Weltweit zum ersten Mal, wurden Trauben aus heimischen Reben destilliert, ohne dass dabei das Bouquet der Düfte und die Eigenschaften der Reben verloren gingen.

CRÊPES mit GRAPPA NONINO MONOVITIGNO MERLOT

World winner 2010

Rezept, das aus Anlass der internationalen Preisverleihung von Giacomo Rubini, dem berühmten Maître des Verbandes A.M.I.R.A (Associazione Maîtres Italiens Restauranti ed Alberghi), geschaffen wurde.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Crêpes mit Cremefüllung nach Belieben
10 ml Grappa Nonino zum Besprühen der Crêpes
200 ml Grappa Nonino Merlot
25 g ungesalzene Butter
100 g Karamellzucker
Schale von 3 unbehandelten Orangen
Schale von 2 unbehandelten Zitronen

ZUBEREITUNG

- Pfanne auf den Herd stellen, Karamellzucker und Schalen der Zitrusfrüchte hineingeben, stark erhitzen.
- Sobald der Zucker braun zu werden beginnt, Butter begeben und Schalen entfernen. Die Mischung wird zähflüssig. Die Crêpes zu Dreiecken zusammenfalten, damit die Creme nicht ausläuft. In die Pfanne geben und beidseitig braun werden lassen.
- Wenn die Soße einzudicken beginnt, mit Grappa Monovitigno Merlot flambieren.
- Zum Schluss mit etwas Zartbitterschokoladensauce übergießen und mit wenig Grappa Nonino besprühen.

NONINO BRULÉE

Geheimrezept von Großvater Antonio Nonino

Ein warmer, aromatischer und würziger Cocktail, der Gaumen und Geist wohltut!

ZUTATEN

50 ml Amaro Nonino Quintessentia
2 in dünn geschnittene Streifen Orangenschale

ZUBEREITUNG

- Den Likör zusammen mit der Orangenschale in einen kleinen Kupfertopf geben und langsam zum Kochen bringen.
- Vom Herd nehmen, in einen niedrigen Tumbler gießen und eine Orangenscheibe dazugeben.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Genießen Sie einen herrlichen Digestif!

EIS MIT WERTVOLLEM GRAPPA

Ein Rezept des mehrfach ausgezeichneten Eisherstellers Giancarlo Timballo von der Eisdiele Fiordilatte

ZUTATEN

für 1 kg Eis

420 ml Milch

170 ml frische Sahne 35% Fett

155 ml Glukose

2 frische Eigelb

80 g Trockenglukose

6 g neutrales Bindemittel

55 ml im Fass gereifter Grappa Nonino AnticaCuvée

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine Metallschüssel geben und energisch mit einem Quirl verrühren.

- Sofort in die Eismaschine geben. Nach etwa 1 Stunde ist das Eis fertig.

BILDUNTERSCHRIFTEN

S. 82 - Das "Phänomen" Giannola Nonino wurde eingehend von der New York Times, der International Herald Tribune, von Le Monde, Time und Condé Nast Traveller untersucht ...

S. 83 - Giannola Nonino, Sissy Nika Lebensgeschichte ... und Verkostung

Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino: die Nachfolge ist bestens gesichert

Die Familie

Pag 84 - Cristina, Elisabetta und Antonella bereiten die Destillation der Traube vor, damit "ÙE" entsteht

Antonella, Sissy und Elisabetta verkosten im Nonino Museum den Grappa von 1987

S. 85 - Die dritte Generation, die "in der Brennerei" aufwächst

Amaro, der Likör vom Großvater mit Alpenkräutern

S. 86 - "Rosa di Gorizia", der berühmte Salat mit Stammbaum

Beim "privaten Abendessen" im Haus der Noninos

Die Preisverleihung an die Erzeuger des Radicchio "Rosa di Gorizia"

Bei der Verleihung der Nonino Preise

Cent'anni della Famiglia Nonino

Mit dem einzigen jungen Mann der Familie und Giannola

S. 87 - Volkstänze aus Friaul

Das Konzert der taubstummen Kinder wird von Familie Nonino finanziert

“Destillat der Reinheit” mit Schafskäse und Honig, dem Gleiche aus der Destillation

Preisverleihung an den chinesischen Dichter Yang Lian

S. 88 - Cristina Nonino und der Vorsitzende von AMIRA “kreieren” mit dem vielfach ausgezeichneten Grappa

S. 89 - Grappa passt gut zu Schokolade, Süßspeisen und Obst. Perfekte Harmonie mit der Wiener Sachertorte