

VANITY FAIR

#LaStradaGiusta (Die gerechte Straße)

Es ist an der Zeit, eine neue weiblich geprägte Geographie zu definieren. Diese Frauen tun es bereits mit ihrem Leben. Wir tun es, indem wir den Straßen unserer Städte neue Namen geben.

LASST UNS ZUSAMMEN DIE WELT VERÄNDERN

Region Friaul Julisch Venetien

Grappa Nonino Monovitigno[®], Grappa Nonino Riserva Anticacuvée[®], Grappa Nonino Vendemmia Riserva

Von l. nach r.: Elisabetta, Antonella, Benito, Giannola, Francesca, Cristina

Unsere Destillate

Dass der Grappa weltweit so beliebt ist, hat er Familie Nonino zu verdanken. In dieser Familie haben die Frauen das Sagen

„Unsere Familie war es, die den Grappa revolutionierte, ihn salonfähig machte durch die Erfindung des reinsortigen Monovitigno[®], bei dem nach einer von uns eingeführten Methode der Trester der Rebsorte Picolit separat destilliert wurde“, erklärt Giannola Nonino, die mit ihren Töchtern Cristina, Elisabetta und Antonella sowie Enkelin Francesca stolz auf die im Laufe der Zeit errungenen Erfolge des Unternehmens ist. 2019 wurde Nonino vom Fachmagazin Wine Enthusiast als Beste Brennerei der Welt ausgezeichnet. Die Frauen teilen die gleiche Leidenschaft mit Benito, Giannolas Ehemann und Nachfahre des Betriebsgründers. Tag für Tag setzen sie sich gemeinsam ein zur Förderung und zum Schutz der bäuerlichen Kultur ihrer Heimat.

Liebe und Destillierkolben

Entschlossen und optimistisch erzählt Cristina Nonino, Brennmeister in ihrem Familienbetrieb, von der Leidenschaft für einen Beruf, der sie zu den Wurzeln ihrer Herkunft zurückführt

von Anna Mazzotti

Ein auf Rädern montierter Destillierkolben, sozusagen eine fahrbare Brennerei, das einzige Erbe eines Bauern, dessen Reichtum nur in seiner körperlicher Kraft und einer Vision bestand. So begann 1897 eine Geschichte voller Herausforderungen und einem guten Maß an Hartnäckigkeit, um jenes „Feuerwasser herzustellen, das sogar den Hunger wegbrannte und dir den Mut zur Bezwingung aller Mühen des Lebens gab“, schrieb einst David Maria Turoldo. Jedes Mal, wenn Brennmeister Cristina Nonino im familieneigenen Betrieb Grappa destilliert, kehrt sie zu ihren Wurzeln zurück. Zurück zu den einfachen, fachlich versierten Gesten von Urgroßvater Orazio, dem Begründer einer langen Brennerdynastie, die ihr Können zu einer so hohen Kunst verfeinerte, bis sie - als erste Grappa-Hersteller überhaupt - den begehrtesten Preis der Branche erhielt: nämlich die Auszeichnung „Beste Brennerei der Welt 2019“ von *Wine Enthusiast*. „Es ist eine alchemistische Kunst, die Seele aus einem Grundstoff herauszufiltern. Du weißt, dass du ein Ritual aus alten Zeiten

nachvollziehst, dass du ein Teil der Geschichte wirst“, erklärt Cristina, die mit ihren Schwestern Antonella und Elisabetta und mit Tochter Francesca, der Jüngsten ihrer drei Kinder, den Familienbetrieb leitet (in der Rolle der Geschäftsführerin wechseln sie sich ab, derzeit ist es Elisabetta). Doch die Eltern sind immer mit dabei und deren Wort ist Gesetz: Benito ist für alle „der Titolare“, was man mit Inhaber oder Eigentümer wiedergeben könnte, Giannola, die „Signora“. Schließlich waren sie es, die die Herstellung des Grappa revolutionierten, als sie den reinsortigen Nonino Monovitigno® kreierten, indem sie den Trester einer Traubensorte separat destillierten. So entstand eine Königin unter den Destillaten.

„Im Film *Die große Schönheit* gibt es einen Satz, der mich sehr berührt, nämlich als Santa zu Jep sagt: 'Wissen Sie warum ich nur Wurzeln esse? Weil Wurzeln wichtig sind.' Man versteht, wie wichtig es ist, zu wissen, wer man ist. Beim Destillieren zählt die Essenz der Dinge, dabei werden alle Sinne des Menschen miteinbezogen: die Augen, die sich auf die schillernden Farbnuancen der Trester konzentrieren, die Gold- und Bronzetöne des Picolit bis zum Bordeauxrot des Merlot. Dann die Düfte, die den Dämpfen entsteigen, und die vibrierenden Geräusche in den Kupferbrennkolben.“ Kreativität und Konkretheit, genau wie bei den Eltern. „Ein gutes Beispiel ist grundlegend. Wir Frauen tragen bei der Erziehung der Kinder eine große Verantwortung.“

„Ich habe nie Schwierigkeiten gehabt, weil ich eine Frau bin“, führt sie weiter aus. „Während der Weinlese, wenn die Saisonarbeiter zu uns kommen – es sind immer nur Männer – bin ich stolz darauf, dass sie mich wertschätzen. Doch nicht immer war es so. Um von ihnen akzeptiert zu werden, sagte ich zu Anfang 'Papa hat gesagt, ich soll euch ausrichten ...', obwohl es eigentlich meine Anweisungen waren. Es war aber kein Problem, Hauptsache ich fand eine Lösung.“ Das Unternehmen besteht fast nur aus Frauen. „Wir haben eine Männerquote eingeführt, weil wir keine männlichen Mitarbeiter hatten. Früher war ich gegen eine Frauenquote, jetzt bin ich dafür, weil kompetente Frauen dadurch mehr Visibilität erhalten. Mir kommt es heute eher vor, als würden die Männer weggedrängt, wir Frauen sind sehr viel zäher und scheuen auch keine Mühe oder Anstrengung. Ich habe aber großes Vertrauen in die neuen Generationen.“

Brennmeister oder Brennmeisterin? „Brenner, ich möchte wie mein Vater sein. Er ist der Meister und ich bin die Azubin, die mehrmals gefeuert wurde, weil sie nicht gut genug war. Voll akzeptiert hat er mich, seit ich reinen Ingwer destilliert habe. Das war mein persönliches Projekt. Für mich ist Brennmeister eine neutrale Bezeichnung. Nur das Verdienst zählt, sonst nichts.“

Didascalìa

Auf der Suche nach der Essenz.