

falstaff

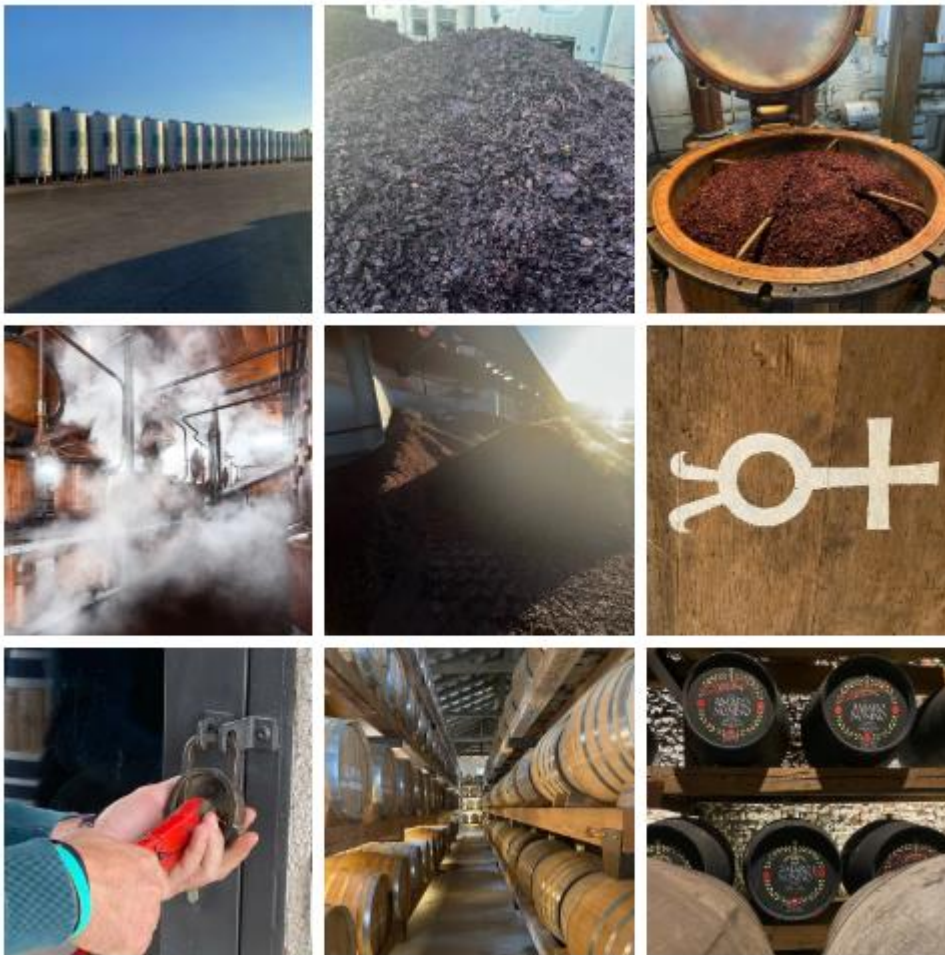
»Im Mixing liegt die Zukunft!« Im Gespräch mit Antonella Nonino



Grappa hat in den letzten Jahrzehnten einen beeindruckenden Weg eingeschlagen und das Haus Nonino ist eine der treibenden Kräfte dieser Entwicklung. Falstaff hat mit Antonella Nonino über aktuelle Trends, Herausforderungen und das Potenzial des Grappa für Cocktails gesprochen.

Alexander Thüerer

Anlässlich der Gründung von Falstaff Italia wurde auch erstmals der »Falstaff Legend« Award verliehen, eine Anerkennung für die Karrieren bedeutender Persönlichkeiten der Wein- und Spirituosenbranche. In seiner ersten Ausgabe ging einer der Awards auch an Giannola Nonino. Gemeinsam mit ihrem Mann Benito verwandelte sie Grappa von einem einfachen Destillat in ein Symbol internationalen Prestiges und beschrift dabei einen mutigen und visionären Weg. Unter anderem mit der Einführung des ersten sortenreinen Grappa, dem »Monovitigno« und später dem Traubendestillat »Ué« revolutionierte das Haus Nonino die Branche und demonstrierte seinen Pioniergeist. Giannolas Geschichte ist auch die einer Familie, in der die Liebe zur Arbeit an ihre Töchter weitergegeben wurde. Diese führen dieses wertvolle Erbe weiter.



Knowhow ist der Türöffner

Falstaff hat im Vorfeld des Awards mit Giannolas Tochter Antonella Nonino über die Welt des Grappas, die Geschichte des Hauses und aktuelle Trends gesprochen. Denn obwohl Grappa international eine beachtliche Entwicklung genommen hat, ist er im Vergleich zu anderen Schwergewichten der Spirituosenwelt noch ein vergleichsweise zartes Pflänzchen. Eine der größten Herausforderungen ist es daher, Grappa auch bei jüngeren Menschen ins Bewusstsein zu bringen und zukunftsfähig aufzustellen. Dessen ist sich Antonella Nonino wie kaum jemand anderes bewusst. »Wir arbeiten bereits seit 2007 intensiv daran, Grappa in der Welt der Mixologie voranzubringen und Stück für Stück folgen auch andere Marken diesem Ziel. Das hat dazu geführt, dass sich immer mehr junge Menschen mit Grappa beschäftigen und sich in unserer digitalen Welt darüber informieren. Und genau das ist seit vielen Jahren das Ziel von Nonino: transparente Informationen über die Kategorie zur Verfügung zu stellen und das Knowhow darüber zu stärken.« Hierfür hat Nonino beispielsweise den »Nonino Guide on the Culture of Distillation« herausgebracht, der genaue Einblicke in die Herstellung von Grappa gewährt. »Je mehr Informationen du über handwerklich hergestellten Grappa hast, um so besser kannst du entscheiden, was du trinkst«, so Antonella weiter. Eine wichtige Initiative, denn in Italien überlässt es die Gesetzgebung den Unternehmen, ob sie die Art der Destillation (traditionell im Pot Still oder industriell kontinuierlich) auf dem Etikett kennzeichnen möchten. »Es ist für den Kunden aber wichtig zu verstehen, was in der Flasche ist. Seitdem meine Eltern 1973 mit dem »Nonino Monovitigno Picolit« den ersten sortenreinen Grappa auf den Markt gebracht haben, zeigen wir den Leuten, wie wir arbeiten – und das international. Und der Erfolg gibt uns recht, denn heute exportieren wir unseren Grappa in 86 Länder.«

Agieren zum Wohle des Grappa

Generell lassen die rechtlichen Rahmenbedingungen der Grappa-Industrie recht viel Spielraum, wenn es um die Kennzeichnung des Produktes geht. Das führt bis heute bei vielen Verbrauchern zu Verwirrung. So ist es beispielsweise nicht nur freiwillig, die Art der Destillation zu benennen, es ist auch nicht vorgeschrieben, den Namen des eigentlichen Herstellers auf der Flasche zu vermerken. So erkennt der Verbraucher beispielsweise nicht zwingend, wenn sich dieser vom Abfüller unterscheidet. »Wir setzen uns seit über 30 Jahren für klarere Regeln beim Grappa ein«, erklärt Antonella Nonino, die aber auch weiß, dass gut 85 Prozent des in Italien hergestellten Grappa industriell produziert wird und es durchaus Interessenskonflikte mit anderen Grappa-Häusern gibt. Auch in Sachen Altersangabe auf dem Etikett gebe es noch viel Verwirrendes. Bestes Beispiel sei etwa eine Bezeichnung wie »Riserva del Fondatore« inklusive einer Jahreszahl. Das klinge zwar toll, bedeute aber nicht automatisch, dass der Grappa auch seit dem angegebenen Jahr im Barrique lag. Drehe man die Flasche um, stehe dort unter Umständen nur »Grappa Invecchiata«, was nur eine Lagerung von mindestens 12 Monaten vorschreibt (»Riserva« mindestens 18). »Dennoch muss man aber festhalten, dass die Qualität von Grappa insgesamt sehr viel besser geworden ist, als es früher der Fall war«, so Antonella Nonino weiter.

Grappa, Nonino und die Mixologie

Wenn der Grappa aber einen Platz unter den Top-Spirituosen der Welt ergattern will, bleibt der Weg über die Bars und Cocktails nicht aus, denn hier erschließt man sich die Herzen einer breiten Genießerschaft. »Manchmal braucht es da auch einfache Antworten, z.B. einen Grappa Tonic. Doch gerade bei so einem simplen Drink spürt man die Qualität eines Grappa sofort«, weiß Antonella Nonino, die im Bereich der Cocktails den großen Grappa-Trend der Zukunft sieht. »Es gibt neben uns immer mehr Hersteller, die an Bar-Messen oder Mix-Wettbewerben teilnehmen und diesen Trend weiter verstärken.

Giannola 38



4,5 cl Grappa Nonino Monovitigno Moscato
 1,5 cl Fino Sherry (Tio Pepe)
 1,5 cl Limettensaft
 1,5 cl Zuckersirup
 1 TL grüner Chartreuse

Die Mixologie im Blick hat Nonino aber auch dank weiterer Innovationen, mit der zudem andere Produktkategorien erschlossen wurden, die für Mixologen ebenso spannend sind, wie klassischer Grappa. Bereits 1992 wurde der auf Basis eines alten Familienrezepts der »Amaro Nonino Quintessentia« vorgestellt, 2015 folgten der »L'Aperitivo Nonino Botanical Drink« sowie etwas später der hocharomatische »Nonino Ginger Spirit«. »Wir haben den Aperitivo-Trend sehr früh erkannt, weshalb wir schon 2015 den L' Aperitivo Nonino kreiert haben. Hierfür haben wir den alten Aperitivo Bianco unserer Großmutter Silvia weiterentwickelt. 2019 haben wir ihn dann in Deutschland und Österreich vorgestellt und seitdem entwickelt er sich auch international sehr gut.« Von Nonino wird also noch so einiges zu erwarten sein.

falstaff

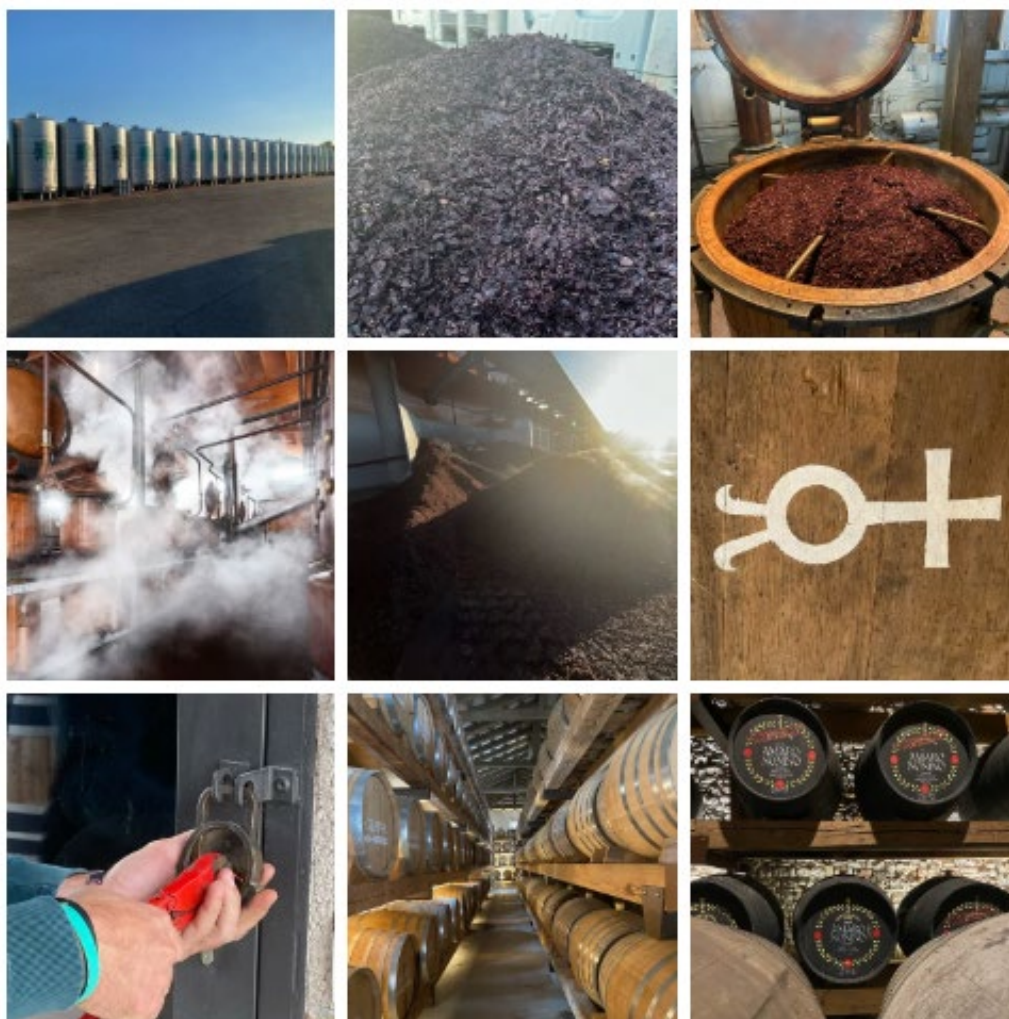
»Il futuro è nel mixing!« Intervista con Antonella Nonino



In questi ultimi decenni la grappa ha fatto un percorso straordinario, che ha trovato in casa Nonino uno dei suoi principali propulsori. Falstaff ha discusso con Antonella Nonino i trend attuali, le sfide e il potenziale della grappa nel campo dei cocktail.

di Alexander Thürer

In concomitanza con la costituzione di Falstaff Italia è stato anche assegnato per la prima volta il premio »Falstaff Legend«, che vuole costituire un riconoscimento alle carriere di personaggi significativi nel mondo del vino e dei liquori. Nel corso della prima edizione, uno dei premi è stato conferito anche a Giannola Nonino, che percorrendo insieme al marito Benito una strada coraggiosa e visionaria ha saputo trasformare la grappa dal semplice distillato che era in un nome di prestigio internazionale. Introducendo tra l'altro la prima grappa ricavata da un unico vitigno (la grappa "monovitigno" appunto) e più tardi *il distillato d'uva »Ùe«*, Casa Nonino ha rivoluzionato l'intero settore, dimostrando grande spirito pionieristico. La storia di Giannola è del resto quella di un'intera famiglia, che ha saputo tramandare l'amore per il lavoro alle figlie. Le quali proseguono nell'opera di trasferimento di questa preziosa eredità.



Il know-how è la chiave

Nelle fasi preliminari dell'istituzione del premio, Falstaff ha avuto modo di farsi raccontare da Antonella Nonino, una delle figlie di Giannola, il mondo della grappa, la storia della famiglia e i trend attuali del settore. Perché se è vero che livello internazionale la grappa ha vissuto uno sviluppo considerevole, rispetto ad altri giganti del mondo dei liquori essa continua a restare una pianta ancora giovane. Una delle grandi sfide è quindi quella di introdurre la grappa nel mondo dei giovani, facendola crescere in senso prospettivo, del che Antonella Nonino è cosciente come pochi altri. «Già dal 2007 profundiamo tutto il nostro impegno nell'introdurre la grappa nel mondo della mixologia; e a poco a poco anche gli altri marchi cominciano a perseguire questo obiettivo. Il risultato è stato che sono sempre più i giovani ad interessarsi di questo prodotto e ad informarsi in merito nella nostra galassia digitale. È proprio questo, ormai da anni, l'obiettivo di Nonino: fornire informazioni trasparenti su questo scomparto, e rafforzare il relativo know-how. «Qui ad esempio la Nonino ha predisposto la »Nonino Guide on the Culture of Distillation«, aprendo al mondo i segreti della produzione di questo distillato. »Quante più informazioni hai sulla grappa artigianale, tanto meglio puoi decidere cosa bere«, prosegue Antonella. Un'iniziativa importante, se si pensa che in Italia è lasciato all'azienda decidere se specificare in etichetta il tipo di distillazione (tradizionale in pot still o industriale in distillazione continua). »Però per il cliente è importante capire cosa c'è nella bottiglia. Da quando i miei genitori nel 1973 hanno introdotto nel mercato, col »Nonino Monovitigno Picolit«, la prima grappa ricavata da un solo vitigno, riusciamo finalmente a mostrare alla gente come lavoriamo, e lo facciamo a livello internazionale. E i fatti ci danno ragione, visto che oggi esportiamo la nostra grappa in 86 paesi.«

Come sostenere la grappa

In linea di massima l'inquadramento legislativo dell'industria della grappa lascia un ampio campo di manovra in materia di contrassegnazione del prodotto. Ma è proprio questo che ancora oggi genera confusione tra i consumatori. Così ad esempio non è solo lasciato all'arbitrio del produttore decidere se indicare in etichetta la modalità di distillazione; non è neppure prescritto specificare sulla bottiglia il nome del produttore, e il consumatore non capirà quindi necessariamente se questo è diverso dall'imbottigliatore. «Sono oltre trent'anni che ci impegniamo per una più chiara regolamentazione della grappa», dice Antonella Nonino, che però sa anche benissimo che un buon 85% della grappa prodotta in Italia è un prodotto industriale e che quindi ci sono conflitti di interesse con altri produttori. E anche in materia di indicazione dell'invecchiamento ci sono in etichetta molti dati che generano confusione. Il miglior esempio può essere qui una denominazione come «Riserva del Fondatore», completa dell'anno: suona benissimo, ma non vuol dire automaticamente che quella grappa riposa nella botte sin da quell'anno. E girando la bottiglia, può darsi che si trovi la dicitura «Grappa Invecchiata», il che significa soltanto un invecchiamento di almeno 12 mesi (che diventa «Riserva» dopo almeno 18 mesi). «Però va detto che la qualità della Grappa è nel complesso migliorata di molto rispetto a come era prima», prosegue Antonella.

La grappa, i Nonino e la mixologia

Se tuttavia la grappa vuole conquistarsi il posto che le spetta tra i liquori top, non potrà fare a meno di passare per i bar e i cocktail, perché è qui che batte il cuore di un gran numero di consumatori. «Qualche volta bastano qui risposte meno articolate, per esempio una "Grappa Tonic". Ma anche in drink così semplici si distingue subito la qualità di una grappa», dice Antonella Nonino, che vede proprio nei cocktail il grande trend futuro della grappa. «Al nostro fianco ci sono sempre più produttori che partecipano alle fiere dei bar o ai concorsi di mixing, e contribuiscono a consolidare il trend».

Giannola 38



4,5 cl di Grappa Nonino Monovitigno Moscato
1,5 cl di Sherry Fino (Tio Pepe)
1,5 cl di succo di limetta
1,5 cl di sciroppo di zucchero
1 cucchiaino di Chartreuse verde

La mixologia è però entrata nella sfera di attenzione di Casa Nonino anche grazie ad altre innovazioni che hanno aperto la strada a nuove categorie di prodotto, altrettanto interessanti della grappa classica agli occhi dei mixologi. Già nel 1992 una vecchia ricetta della famiglia ha portato alla nascita dell'«Amaro Nonino Quintessentia»; nel 2015 sono seguiti poi l'aperitivo «Nonino Botanical Drink» e un po' più in là l'aromatico «Nonino Ginger Spirit». «Abbiamo riconosciuto assai presto il trend dell'aperitivo, e già nel 2015 abbiamo creato l'Aperitivo Nonino, sviluppando il vecchio Aperitivo Bianco di nostra nonna Silvia e presentandolo poi nel 2019 in Germania e in Austria, dopodiché si è diffuso benissimo anche a livello internazionale.»

C'è da scommettere che la Nonino avrà in serbo per noi ancora altre sorprese.