

falstaff

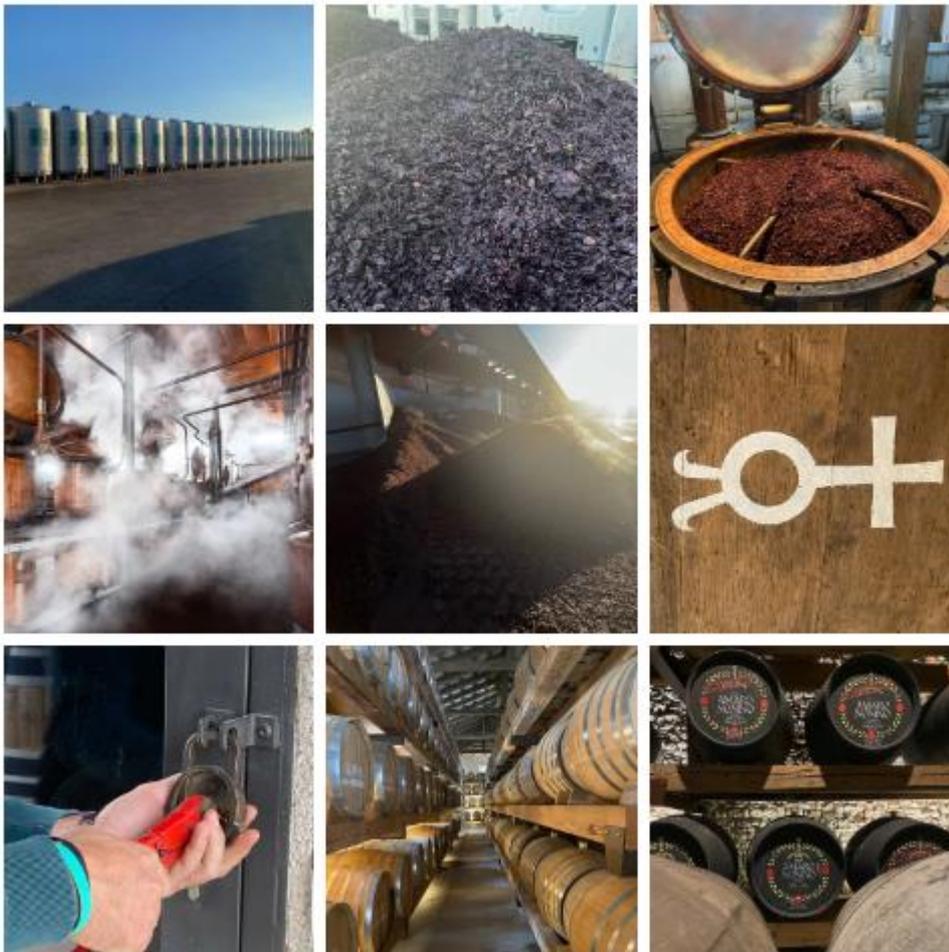
»Im Mixing liegt die Zukunft!« Im Gespräch mit Antonella Nonino



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.