

Drei Schwestern thronen auf dem Grappa-Olymp

Die Brennerei Nonino bei Udine revolutionierte vor 50 Jahren die Grappa-Erzeugung und macht auch mit Aperitivos Furore.

Von Adolf Winkler

Behutsam fasst Christina Nonino prüfend eine Handvoll heißen Trester aus dem Röster. Es duftet nach ofenwarmen Kastanien, Mandeln, Glühwein und Gugelhupf. „Mmmhhmmm“, kommentiert sie zufrieden die Qualität und erklärt: „Die Fermentierung der frischen Trauben erfolgt bei uns ganz kurz. Nur 24 Stunden. Das ist fundamental für den reinen Geschmack des Grappas.“ Es zischt und dampft, als der Brennmeister die Leitung in die Kondensatoren öffnet. „Das ist der schönste Moment“, schwärmt sie. „Die Destillation muss jetzt ganz langsam erfolgen.“ Jeweils zwei Stunden lang bei jedem der fast 100 holzverkleideten Kupferkessel in der mächtigen Halle.

„Qualität steht über allem“, bekräftigen Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino unisono das besondere Brennverfahren aus erlesenen Grundstoffen. „Die Trauben sind das erste Kriterium. Der Trester ist sehr delikat.“ Die drei Nonino-Schwester führen in Percoto nahe Udine die mit zig Preisen bedachte Brennerei. Das Branchenmagazin „The Wine Enthusiast“ kürte Nonino 2019 sogar zur „besten Brennerei der Welt“.

Als vor wenigen Monaten im Alter von 90 Jahren der Vater starb, war die Trauer nicht nur in der Familie groß, sondern in der gesamten Branche und weit darüber hinaus. Benito Nonino hatte vor 50 Jahren die Grappa-

Herstellung revolutioniert, indem er als Erster sortenreinen Grappa brannte: Monovitigno Nonino aus Trauben der autochthonen friulanischen Rebsorte Picolit. War der Tresterschnaps in Vorzeiten gemeinhin verächtlich als Fusel aus Weinabfall angesehen, so gelang es Benito Nonino, den Grappa zum hochqualitativen Destillat bis in den Rang eines Grappa Cru zu entwickeln, der zur Speisekultur gehört wie zum Abgang des Espresso. „Unser Vater war ein Visionär, alle vermissen ihn sehr, vor allem unsere Mamma Gianella, die 70 Jahre mit ihm in Amore verbunden war. Sie ist die große Kommunikatorin“, erzählen die Nonino-Chefinnen über ihre mit 87 Jahren noch rüstige Mutter.

Der Grappa-Revolution folgten weitere sortenreine Destillate von Ribolla Gialla, Malvasija und Muskat bis Prosecco. Eine spektakuläre Allee von der Brennerei entfernt, im Borgo Nonino in Persereano, lagern sie in 2620 Eichenfässern. Daneben wird gerade ein neuer Lagerraum für 1500 Fässer gebaut. „Die 40 Hektar eigene Weinbaufläche reichen bei Weitem nicht aus für unsere Jahresproduktion aus 45.000 Quintale Trauben“, rechnet Christina Nonino noch in der traditionellen italienischen 100-Kilo-Einheit. Gebrannt wird rund um die Uhr während nur eineinhalb Monaten zur Zeit der Traubenlese im Herbst.

Im Lauf der Jahre kamen zahlreiche Innovationen hinzu, vom Bitterlikör Amaro Nonino bis zum Aperitivo Nonino Botanical Drink, der aktuell als Cocktail Furore macht. „Die Trinkgewohnheiten ändern sich vor allem bei den jungen Leuten. Und mit den natürlichen Inhaltsstoffen entsprechen wir unserer Slowfood-Philosophie, die unsere Mamma schon zehn Jahre vor Slowfood-Gründer Carlo Petrini erfunden hat.“

Mamma Gianella Nonino trägt als eine von wenigen Frauen Italiens die Auszeichnung als Cavaliere del Lavoro. Sie und ihr Mann haben selbst eine hohe Auszeichnung erfunden. Den Premio Nonino, ursprünglich für die Erhaltung alter Rebsorten, dann auch für Literatur und Wissenschaft, der im Jänner 2025 zum 50. Mal vergeben wird. Eine hochkarätige Jury mit Autor Claudio Magris und anderen Geistesgrößen hat bisher bereits sechs Mal Preisträger gekürt, die später den Friedens-, Literatur- oder Physik-Nobelpreis erhielten: Rigoberta Menchú, V.S. Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan, Peter Higgs, Giorgio Parisi. All dies kann man repräsentativ aufbereitet als Gast im Borgo Nonino erfahren, wo es auch elegant-heimelige Suiten zum Übernachten gibt, mit zwei Feiersälen, in denen auch ein erwärmender friulanischer Fogolar von der gediegenen Pflege alten Kulturgutes zeugt. grappanonino.it



Die drei Schwestern Antonella, Elisabetta und Cristina Nonino führen die Familientradition in der Weltklasse-Des-tilliererei höchst erfolgreich fort. Unten Borgo Nonino und Fogolar

NONINO (6),
WINKLER (2)



POST AUS GRADO



Stefan Maiwald lebt seit Jahren in Grado. Auch sein Buch „Meine Bar in Italien“ (Styria-Verlag) spielt dort.

Ist das Kunst oder kann das weg?

Grado Pineta versucht, sich für den Tourismus aufzuhübschen. Aber schon am ersten Kreisverkehr steht dieses horrend verlassene Gebäude, das seit Jahren vor sich hin verfällt. Die einstige Diskothek Gradualis war im Disko-Boom der 1980er-Jahre gut besucht, aber der Disko-Boom hat sich ebenso erledigt wie das Gebäude selbst, das allenfalls Architekten für ein Kunstwerk halten würden. Nun haben die Anwohner 225 Unterschriften gesammelt und dem Bürgermeister übergeben, um das Gebäude entweder in Schuss zu bringen oder, besser noch, abzureißen.

Die Unterschriftenaktion schließt auch das ehemalige Hotel Plaza ein, das in Pineta seit dem Großbrand im Januar 2018 vor sich hin verfällt. Was bei den Gradesern eine alte Wunde aufreißt, denn dem Ort fehlt die Feuerwehr. Nur im Juli und August sind ein paar Fahrzeuge in Grado stationiert. Bei Bränden außerhalb der Saison ist Grado, wie 2018 zeigte, auf sich allein gestellt. Die Feuerwehr musste damals aus Monfalcone heranrücken, was im Fall des Hotels Plaza 45 Minuten dauerte – zu spät, um die Struktur zu retten.

Vielen Grado-Kennern fallen sicher noch drei, vier weitere Gebäude ein, die eine gut platzierte Sprengladung verdient hätten, etwa die horrend Villa Ostende neben dem Hotel Savoy, die erst ein Altersheim, dann eine Entzugsklinik werden sollte, doch beim Anblick dieses Gebäudes hätten auch willensstärkste Alkoholiker wieder mit dem Trinken angefangen. Nun gibt es Pläne, daraus ein Parkhaus zu machen. Es sind sehr, sehr vage Pläne.

Und dann gibt es ja noch ein neues Mammutprojekt. Seit 1958 (!) wird um den Riesenparkplatz in Città Giardino gestritten, es gibt Zank zwischen einer Erben-gemeinschaft und der Gemeinde. Nun sollen dort Wohnungen für Einheimische und Touristen und eventuell auch ein Mega-Supermarkt entstehen, so genau weiß das noch keiner. Eines ist aber sicher: Bevor dort auch nur ein Spaten in die Erde sticht, werden wir noch viele Silvesterfeuerwerke genießen.

THREE SISTERS ON THE OLYMPUS OF GRAPPA

Fifty years ago, the Nonino Distilleries (Udine) revolutionized the grappa production. Today they are also a hit with aperitifs.

by Adolf Winkler

Almost affectionately, Cristina Nonino takes a handful of hot pomace from the fermenter, which releases a fragrant odor of hot chestnuts, almonds, mulled wine and *Gugelbuzp*, which she sniffs with a sigh of pleasure, satisfied with its quality. She then explains: “The fermentation of fresh pomace lasts a very short time for us, only 24 hours. A fundamental factor in giving grappa its pure flavor”. It is all a hiss and a cloud of steam, when the master distiller opens the valve that vents into the condenser. “It is the most beautiful moment,” she says enthusiastically. “From that moment on, distillation will proceed very slowly”: two hours in each of the almost one hundred wood-lined boilers in the immense room.

“Quality first”, say in unison the sisters Cristina, Antonella and Elisabetta, explaining the particularities of the distillation process of the highly selected primary product. “The quality of the pomace, which is very delicate, comes first”. The three Nonino sisters in fact manage the award-winning distillery, located in Percoto near Udine: in 2019 the specialized magazine “Wine Enthusiast” even defined the plant “the best distillery in the world”.

When few months ago Dad Nonino died at the age of ninety, the grief did not concern only the family, but the entire sector and beyond: fifty years ago, Benito Nonino had in fact revolutionized the production of grappa, being the first to distill grappa coming from a single vine variety, the native Friulian Grappa Picolit. In fact, if in the past pomace grappa was looked upon almost with contempt, as a distillate of waste substances, Dad Benito had managed to transform it into a distillate of the highest quality, of the rank of a Cru Grappa, an indispensable component of the culture of the table, on a par with Espresso. “Dad was a visionary; we all miss him, especially Mom Giannola, tied to him by a love that lasted seventy years”. “Mom is a great communicator”, say the three entrepreneurial daughters speaking of their mother, 87 years old in full force.

The **Grappa Revolution** was followed by other “single-varietal” initiatives, this time with Ribolla Gialla, Malvasia, Moscato and Prosecco, all grappas that age in 2,620 oak barrels in a cellar located one avenue away from the distillery - the truly spectacular avenue that leads to Persereano, at Borgo Nonino. A new 1,500-barrel cellar is currently being built next door. “The 40 hectares of vineyard on the property are not even enough for our annual production of 45,000 quintals of grapes,” says Cristina, adopting the word traditionally used in Italy to indicate the unit of 100 kilos. And distillation will take place over the course of a month and a half at the autumn harvest, working 24 hours a day.

Over the years, innovative liqueurs have been added to the production, from Amaro Nonino to L’Aperitivo Nonino Botanical Drink, which is currently all the rage among cocktails. “Tasting habits are constantly changing, especially among young people, and with the use of natural ingredients we support our *Slow-food philosophy*, born from the genius of our mother ten years before being spread by its founder Carlo Petrini”.

One of the few women in Italy, Mom Giannola Nonino holds the title of Cavaliere del Lavoro. But, together with her husband, she invented her own title, that of recipient of the Nonino Prize, a Prize initially conceived to honor those who worked to preserve ancient vine varieties and then extended to literature and science; a prize that in January 2025 will be awarded for the fiftieth time. The jury, composed of figures of the highest level and among whom writer Claudio Magris

stands out, has already awarded the prize to six personalities who would later win the Nobel Prize for Peace, for Literature or for Physics, such as Rigoberta Menchù, VS Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan, Peter Higgs, and Giorgio Parisi: all this information is provided to us in the elegant and representative environment of Borgo Nonino, where we are received with full honors in a structure equipped with refined suites for guests, two ballrooms and a genuine Friulian *fogolar* (*fireplace*), tangible witness to an ancient culture of hospitality.

grappanonino.it

Caption:

The three sisters Antonella, Elisabetta and Cristina Nonino carry on with great success the family tradition of a world-class distillery.

Below Borgo Nonino and the *fogolar*.