



Cristina Nonino: „Die Destillation ist ein Handwerk und eine alchemistische Kunst“

von Francesco Carrubba, 15. Mai 2025



Cristina Nonino

Der sortenreine Grappa, der Traubenbrand, die Mixologie: Cristina Nonino sprach mit uns über die 3 „Revolutionen“ des Unternehmens

Cristina Nonino gehört zu der Generation, die heute **Nonino Distillatori** leitet. Als „weltweiter Botschafter des italienischen Grappa“ wird das Unternehmen im Jahr 2027 sein 130-jähriges Bestehen feiern. Die Familie hat es geschafft, ein „minderwertiges“ Erzeugnis in ein Spitzenprodukt des Made in Italy zu verwandeln. I Grandi Vini suchte das Unternehmen auf der TuttoFood in Mailand auf und führte ein Interview mit Cristina.

Cristina Nonino, „die Brennmeisterin des Hauses“

Ja, ich wurde vor einigen Jahren von meinem Papa, einem großen Brennmeister, ausgebildet. Es brauchte viele Jahre Erfahrung, Schulung, Kenntnisse. Unsere Destillationskunst mit Dampfbrennkolben ist absolutes Handwerk, eine alchemistische Kunst, bei der man sich **wirklich in perfekter Harmonie mit den Brennblasen und der Natur** fühlt, denn wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten und destillieren daher ausschließlich während der Weinlese.

Ist das eines eurer Geheimnisse?

Ja, oder jedenfalls ist es eine der Voraussetzungen, um einen exzellenten Grappa zu erhalten: wir beginnen **mit ganz frischem Trester**, der gerade abgezogen wurde. Das ist das Wichtigste. Papa hat uns ein sehr strukturiertes Produktionsverfahren beigebracht, das mit der Auswahl des Tresters beginnt.

Wir sind eine der am besten geeigneten Regionen für den **Weinbau**, daher haben wir wirklich außergewöhnliche Trauben. Wir können innerhalb von maximal zwei Tagen die Vergärung vornehmen.

Der Trester von weißen Trauben gelangt unverarbeitet in die Brennerei, d.h. der Zucker ist noch nicht in Alkohol umgewandelt, und so können wir auch den weißen Trester von einer einzelnen Rebsorte destillieren.

Die erste „historische“ Innovation war der Grappa Monovitigno® im Jahr 1973

Meine Eltern kreierten **weltweit den ersten Grappa aus einer einzigen Rebsorte**, den sortenreinen Monovitigno, der später die Art und Weise, wie Grappa präsentiert und hergestellt wird, revolutionieren sollte. Und zwar so sehr, dass man von einer wahren epochalen Revolution sprechen kann.

All dies, um wahnsinnig gute Rohstoffe zu destillieren und **einen exzellenten Grappa** zu erhalten. Papa hat uns immer gesagt, dass man niemals Kompromisse eingehen darf, wenn man Spitzenleistungen erzielen will.

Nach dem „Monovitigno“ war der Traubenzucker die zweite Erfindung

Ja, das stimmt, denn Papa und Mama waren immer sehr verliebt ineinander. Es war auch eine sehr dynamische Beziehung, denn sie stritten sich jeden Tag, liebten sich aber wahnsinnig und versöhnten sich abends immer wieder. Was ihre Beziehung wahrscheinlich gefestigt hat, war die Tatsache, dass sie **sich immer wieder auf die Probe stellen** wollten und immer neue Ziele anstrebten.

Als sie von einer Reise ins Elsass und in den Schwarzwald zurückkehrten, damals im Gefolge des großen Wein- und Gastronomiejournalisten Luigi Veronelli, der dafür sorgte, dass viele der hervorragenden Produkte unseres Landes in Italien und in der ganzen Welt bekannt wurden, hatten sie **die schönsten französischen und deutschen Obstbrennereien** besucht, in denen bereits alle Beeren und Früchte den Weg in die Destillation gefunden hatten. Und Papa Benito hatte Mama gegenüber den Wunsch geäußert, sich selbst an der Herstellung eines erstklassigen Obstbrandes zu versuchen. Sie antwortete: „Ja, aber wir müssen etwas machen, was noch niemand gemacht hat.“

Hier wurde im Vorfeld diese Idee geboren, die wie **das Ei des Kolumbus** ist, denn tatsächlich wurde bei der Traube bis dahin entweder ihr fester Bestandteil destilliert, also die Schale der Traube, der Trester, in dem sich unter anderem die Polyphenole und die wichtigsten Bestandteile, die für die Düfte und Aromen ausschlaggebend sind, konzentrieren, um daraus in Italien Grappa zu machen, oder aber der flüssige Teil, um Brandy zu erhalten, denn als Cognac gilt nur der Weinbrand, der aus den Trauben der Cognac-Region gewonnen wird.

Es ist also niemandem in den Sinn gekommen, dass Weintrauben, wie Birnen, Aprikosen und jede andere Frucht, aus drei Teilen bestehen: aus **Schale, Saft, aber auch Fruchtfleisch**. Und jeder dieser Teile hat seine eigene organoleptische Besonderheit.

Cristina Nonino, welches Hindernis war zu überwinden?

Die Erlangung einer speziellen Genehmigung. Denn nach der damals geltenden Gesetzgebung - wir sprechen von 1900 - durfte bei Trauben nur der feste oder nur der flüssige Teil destilliert

werden. Also stellten meine Eltern Anträge bei drei verschiedenen Ministerien: Industrie, Gesundheit und Landwirtschaft. Ich erinnere mich, dass Mama zweimal, ja dreimal pro Woche Ministerialbeamte aufsuchte.

Ich darf gar nicht daran denken, wie schwierig es für sie war, diese vorläufige Genehmigung zu erhalten, die schließlich dank der Unterstützung von Landwirtschaftsminister Filippo Maria Pandolfi erteilt wurde. Mama konnte sich an ihn wenden, weil er mit einem bedeutenden friaulischen Unternehmer, mit Andrea Pittini, befreundet war. Sie schickte eine kleine, versuchsweise hergestellte Menge des Traubenbrands an den Minister.

Im Begleitschreiben stand: „Lieber Herr Minister, probieren Sie dieses Destillat. Wenn Sie meinen, dass es das Recht hat, weiter zu leben, dann unterzeichnen Sie das Dekret, das seit Monaten auf Ihrem Schreibtisch liegt“. Er hat nicht nur das Dekret unterschrieben, sondern uns sogar angerufen, um uns zu beglückwünschen. All das ist natürlich sehr schön, denn in gewisser Weise haben meine Eltern einen Markt eröffnet und zwar nicht nur für Familie Nonino, sondern auch für die italienische Destillationsbranche und, wenn man so will, auch für ausländische Destillateure.

Denn selbst die Destillation des **Single Malt Whisky**, bei der man die Malzproduktion bestimmter Crus hervorhebt, wurde ein wenig später im Fahrwasser dieses Vefahrens geboren. Es ist natürlich wichtig, den Dingen Aufmerksamkeit zu schenken und zu sehen, was in der Welt vor sich geht, und zu prüfen, ob es eine Idee gibt, die man sich zu eigen machen und auf seine Kunst, auf seine Arbeit anwenden kann.

Sie waren Protagonisten auch in diesem Kampf sowie in einer dritten Innovation bzw. Revolution: in der Mixologie

Wir haben immer an den Stellenwert des Grappa in der Mixologie geglaubt. Leider muss man sagen, dass der Grappa in Italien immer eine Rolle am Ende des Essens gespielt hat: um Gottes Willen, das passt bestens ... Ich bin eher dafür, dass Grappa nicht nach dem Kaffee getrunken wird, denn es ist eigentlich schade, ihn zu trinken, wenn der Kaffeegeschmack vorherrscht. Für mich ist er außergewöhnlich, wenn er mit Desserts gepaart wird: es gibt keinen Wein, der sich so gut mit einem Dessert kombinieren lässt wie ein Destillat, insbesondere Grappa. Und wenn es sich um einen sortenreinen Grappa handelt, kann man ihn wirklich auf die Desserts abstimmen, die man begleiten möchte.

Und vor allem dank der Erfahrung im Ausland, denn wir waren die erste Familie, die den italienischen Grappa im Ausland angeboten hat, und zwar dank der italienischen Küche, die weltweit als Exzellenz gilt und auch deshalb so beliebt ist, weil sie den italienischen Lebensstil repräsentiert. Sehr oft, wenn meine Mutter und meine Schwestern - ich kümmere mich mehr um den italienischen Markt - diese äußerst wichtigen Spitzenköche oder Barkeeper in den besten Hotels und Restaurants der Welt aufsuchten, wurde ihnen zur Begrüßung ein Cocktail gewidmet.

Also, Cristina Nonino, am Anfang, als der Grappa in die Mixologie eingeführt wurde, waren die besten Barkeeper der Welt mit dabei

Simone Caporale, 'The Maestro' Salvatore Calabrese, Monica Berg - die einflussreichste Barkeeperin der Welt -, Alex Kratena, Joerg Meyer... haben Cocktails mit unseren Destillaten kreiert. Wir sprechen hier nicht von bereits bekannten Cocktails, bei denen ein internationales Destillat durch unser italienisches Destillat ersetzt wird, sondern von maßgeschneiderten, also von tailor-made Cocktails.

Das Wunderbare ist, dass all dies dem Grappa die Möglichkeit gibt, eine Rolle in dem meiner Meinung nach schönsten Moment des Tages zu spielen: beim Treffen zum berühmten Aperitif. Vorhin habe ich an einer Debatte mit Experten teilgenommen, die sagten, dass man heute nicht

mehr von Happy Hour, sondern von Aperitif spricht, das ist eine klare und international beliebte Definition geworden.

Es bedeutet, Protagonist zu sein in einen Moment der Freude, des Teilens und der Leichtigkeit, mit einem leichteren Drink. Zum Beispiel mit dem Aperitif **Nonino Botanical Drink**, der drei Jahre in Folge mit dem renommierten Meininger Award als bester Aperitif des Jahres ausgezeichnet wurde. Im vierten Jahr kam er dann auf den zweiten Platz, sonst sah es aus, als ob wir dafür bezahlt hätten (sie lacht, Anm. d. Red.) Er zeichnet sich dadurch aus, dass er zu 100 Prozent pflanzlich ist, was wir auch auf dem Etikett angeben.

Es ist schön, Protagonist zu sein in einem so fröhlichen Kontext. Es gibt etwas, das ich gerne hinzufügen möchte. Im Moment des so genannten Aperitif-Dinners besteht die Möglichkeit, dass **Jung und Alt zusammen kommen**, dass die, die mehr ausgeben können, mit denen zusammen sind, die weniger Geld haben. Ich bin jetzt 62 Jahre alt. Die Tatsache, dass ich mit jungen Menschen im Alter von 25 bis 30 Jahren zusammen sein und einen fröhlichen und unbeschwerteren Moment erleben kann, gibt mir Energie. Und wir haben die Möglichkeit dazu. Das Schöne, um das uns die Welt im Übrigen ein wenig beneidet oder bewundert, ist genau diese empathische Fähigkeit von uns, Zeit miteinander verbringen zu wollen, authentisch zusammen sein zu wollen.

Nonino ist buchstäblich ein Synonym für Gastfreundschaft

Wir üben Gastfreundschaft in unserer Brennerei aus, zuerst in dem Raum des Hauses, in dem Mama geboren wurde. Jetzt haben wir ein richtiges kleines Dorf, wo alles klar angeordnet ist. Es ist wie unser Zuhause eingerichtet, sogar noch besser, mit den schönsten Dingen. Denn ich glaube, in ganz Italien, aber besonders im Friaul, **ist der Gast heilig**. Und deshalb muss man ihn auf die bestmögliche Weise empfangen. Es ist immer jemand aus der Familie da, um ihn zu begrüßen. **Der Willkommensdrink ist ein Muss**, denn er schafft diese Beziehung, die dann unauflöslich ist.

Cristina Nonino, Sie haben die Familie erwähnt: das Unternehmen ist derzeit sehr frauenlastig

Ja, das Schicksal hat es so gewollt, dass wir in meiner Generation - ich bin die fünfte - drei Schwestern sind. Was uns wirklich bewegt hat, ist, dass The Times, eine der bedeutendsten internationalen Zeitungen, meinem Papa Benito, der im vergangenen Juli verstarb, eine ganze Seite widmete, um ihn als **Vater des italienischen Grappa** zu feiern, weil er es geschafft hatte, aus einem armseligen Produkt ein internationales Spitzenerzeugnis zu machen.

Er wurde Vater von drei Töchtern, für Papa war das nie ein Problem. Vielleicht lag es daran, dass er bereits als Kind seinen Vater verlor und es für ihn normal war, von Frauen umgeben zu sein, sogar von starken Frauen, die fleißig waren und alles taten, was zu tun war. Und die neue Generation, die sechste, besteht aus acht Enkelkindern, sieben Mädchen und einem Jungen, und endete mit einem Paukenschlag: Zwillinge. Und ich werde bald Oma eines Mädchens: schöner geht's nun wirklich nicht.

Übrigens, Cristina Nonino, jedes Mitglied der Familie hat eigene Brennkolben

Wie wohl in allen Familienbetrieben, so auch in unserem, wollten unsere Eltern die Unternehmensgewinne immer in die Produktionskette investieren. So besteht unsere Mitgift aus **jeweils sechs Brennblasen und vielen Barrique-Fässern** für jede von uns.

Das erfüllt uns nicht nur mit Freude und Stolz, sondern zwingt uns irgendwie dazu, uns mit großem Engagement der wunderschönen Kunst der Destillation zu widmen, an die ich mich immer gerne erinnere, wie es der große Primo Levi in seinem Essay über die Chemie tat ... Die

Destillation erinnert ein wenig an die Evolution des Lebens. Denn in der Destillationssäule findet das statt, was wir '**den Tanz des Grappa**' nennen.

Man sieht, wie die Tröpfchen des Alkoholdampfes aufsteigen, dann aber wieder nach unten fallen. Beim Abtrennen von unerwünschten Bestandteilen des Grappa arbeitet man mit der Temperatur, die in der Destillationssäule entsteht. Der „Tanz“ steht für das Leben eines jeden von uns, in dem wir fallen können ... Aber das Wichtigste ist, dass wir wissen, wie wir wieder aufstehen können, und wenn wir das tun, sind wir stärker und weiter entwickelt als zuvor.

Stark genug, um 2019 zur besten Brennerei der Welt gewählt zu werden (Wine Enthusiast)

Dies ist eine Premiere für den Grappa in Italien. Für uns war das natürlich eine Anerkennung, die uns nicht nur mit Freude und Stolz erfüllt hat, sondern uns auch bewusst machte, wie wichtig es ist, diesen Weg zu gehen. Mit Sorgfalt, Engagement, Kenntnissen, Hingabe und absolutem Fleiß, um den besten Grappa der Welt zu produzieren und auch den anspruchsvollsten Kenner zufrieden zu stellen. Das ist unser Credo.