

PRODUZENTEN

Der Geist Italiens. Reinstil aus dem Friaul.



Es gibt Familien, die machen aus einem Produkt ein Erbe. Und es gibt Familien wie die Noninos, die ein vergessenes Produkt in eine internationale Ikone verwandeln. Grappa war lange ein Bauernbrand – rau, scharf, belächelt. Doch dann kam eine Familie aus dem Friaul und zeigte der Welt: Grappa kann groß sein. Fein. Kultiviert. Und unglaublich italienisch. Nonino – das ist kein Markenname. Das ist eine Haltung. Ein Versprechen. Und die Geschichte einer leisen Revolution.

1897-HEUTE: VOM FAHRENDEN BRENNKESSEL ZUR WELTSPITZE

Gegründet wurde die Brennerei **1897** von **Orazio Nonino** in **Ronchi di Percoto**, Friaul-Julisch Venetien. Anfangs noch auf Rädern – mit einer mobilen Destille, die von Hof zu Hof zog. Heute, fünf Generationen später, wird Nonino von den Schwestern **Cristina, Antonella und Elisabetta** geführt – mit derselben Leidenschaft wie ihre Eltern **Giannola und Benito**, die in den 1970er-Jahren die Welt des Grappas auf den Kopf stellten.

DIE MONOVITIGNO®-REVOLUTION

Der 1. Dezember 1973: Ein Datum, das den italienischen Grappa für immer veränderte.

Giannola und Benito Nonino wagen das Udenkbare: Sie destillieren Grappa nicht wie üblich aus gemischtem Trester, sondern **sortenrein aus Picolit**, einer noblen Rebsorte. So entsteht der erste **Monovitigno® Grappa** – reinsortig, duftig, komplex. Ein Grappa, der nicht mehr „nach hinten raus kratzt“, sondern **duftend nach Blüten, Früchten und Wärme**. Eine Spirituose, die ihren Platz am Tisch zurückerobert – nicht am Rand, sondern **in der Mitte des Genusses**.

DIE DESTILLATE – REINHEIT, STRUKTUR, ELEGANZ

Monovitigno® Grappa

Aus Moscato, Merlot, Chardonnay oder Ribolla Gialla – alle reinsortig, handverlesen, langsam destilliert. Duftig, präzise, mit klarer Herkunft.

Grappa Riserva

Im Barrique gereift. Rund, weich, mit Noten von Vanille, Trockenfrucht und Gewürzen.
Ideal als Digestif – oder als eleganter Begleiter zu dunkler Schokolade und gereiftem Käse.

ÙE® Acquavite d’Uva

Ein Brand aus der ganzen Traube – nicht nur dem Trester. Fruchtiger, sanfter, komplexer. **Wie Grappa – nur mit Flügeln.**

Amaro Nonino Quintessentia®

Ein Bitterlikör mit feinem Kräuterprofil und Grappa-Basis. Weniger süß, mehr Tiefe – und eine Ikone in der Barwelt (u. a. im berühmten Cocktail „Paper Plane“).

Gioiello® – Honigdestillat

Eine Spirituose aus reinem Bienenhonig – zart, floral, unvergleichlich.

QUALITÄT OHNE ABKÜRZUNGEN

100 % diskontinuierliche Destillation in Kupfer

Langsame Gärung & sofortige Weiterverarbeitung der frischen Trester

Keine Zusatzstoffe, keine Aromatisierung, keine Karamellfarbe – niemals

Nonino ist kein Modebrand. Kein Supermarkt-Schnaps. Sondern **ein leises Monument für Handwerk, Rebsorte und Eleganz**. Grappa, wie er sein kann – **wenn man ihn nicht vergisst, sondern neu versteht**.

Jetzt entdecken: Monovitigno®, Amaro & Riserva von Nonino

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

