

LIFESTYLE

C

L'arte magica della distillazione

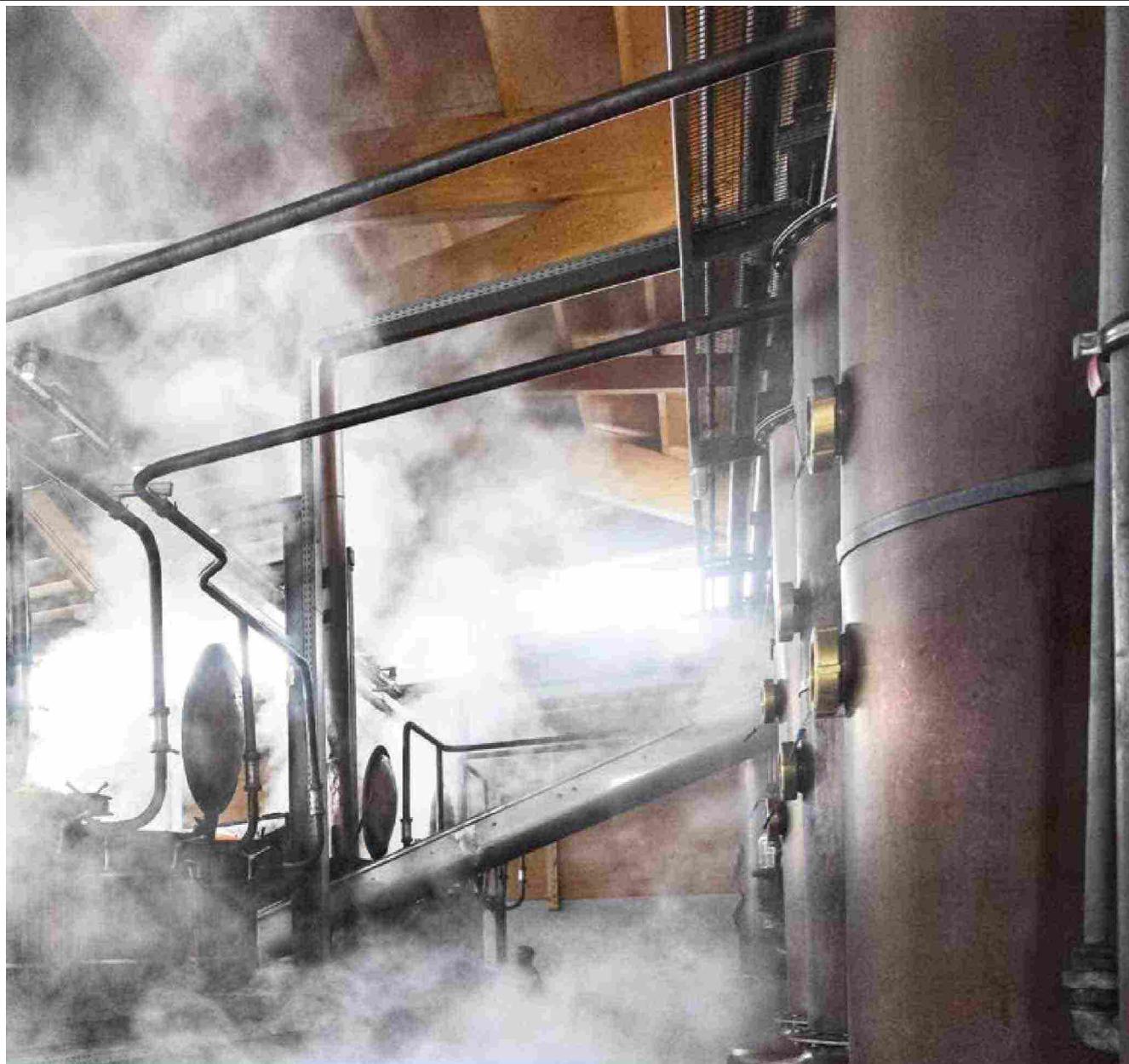
Antonella Grosso

LA DISTILLERIA **NONINO**, CONSACRATA LA MIGLIORE AL MONDO DAL PREMIO WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS RICEVUTO SUL PALCO DEL PALACE OF FINE ARTS DI SAN FRANCISCO A FEBBRAIO 2020, È STATO IL PRIMO BRAND ITALIANO DI SPIRITS AD AGGIUDICARSI L'IMPORTANTE RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE. La visione rivoluzionaria dell'azienda di famiglia ha permesso alla grappa di elevarsi di Status, da distillato negli anni '60, considerato grezzo e di uso contadino, a prodotto di qualità, in grado di competere con gli altri Spirits, come Whisky e Cognac, attraverso un continuo impegno verso l'eccellenza, basato sulla ricerca e sperimentazione. "PER DECENNI LA GRAPPA È STATA POCO PIÙ CHE UNA FORMA TASCABILE DI RISCALDAMENTO PER I CONTADINI DEL NORD ITALIA... GLI ITALIANI PIÙ 'IN' E LA MAGGIOR PARTE DEGLI STRANIERI LA DISDEGNAVANO. MA TUTTO QUESTO ACCADEVA PRIMA CHE I **NONINO** DI PERCOTO SALLISERO ALLA RIBALTA..." scriveva Raymond Walter Apple Jr., sul *The New York Times* nel 1997.

Nella **Nonino**, oggi, convivono con grande energia tre generazioni: dal papà Benito e la mamma Giannola, che nel 1973 hanno iniziato a produrre Cru Monovitigno di alta qualità, rivoluzionando l'arte della distillazione, alle tre sorelle Antonella, Elisabetta e Cristina, ai nipoti, tutte femmine e un solo maschio, uniti dalla passione e dal senso di appartenenza alla famiglia dal forte DNA al femminile.

LA STORIA COMINCIA NEL 1897, QUANDO IL BISNONNO ORAZIO **NONINO**, IN UN PAESE SPERDUTO DEL FRIULI AL CONFINE CON LA SLOVENIA, A PERCOTO, HA FONDATA LA DISTILLERIA PERCHÉ LA SUA RICCHEZZA ERA UN PICCOLO ALAMBICCO SU RUOTE CHE AVEVA EREDITATO. Lavorando per una famiglia di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

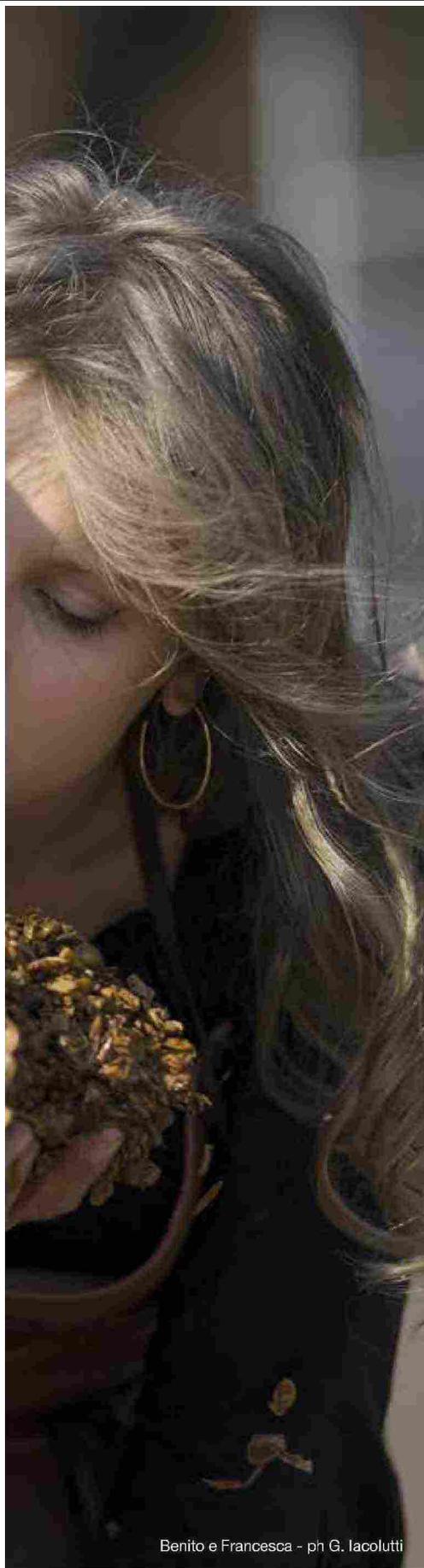


latifondisti, riceveva in cambio le vinacce considerate lo scarto della vinificazione; l'unico frutto della fatica dei campi che veniva riservato ai contadini. "Una storia struggente e bellissima", racconta con entusiasmo CRISTINA **NONINO**, LA MAGGIORE DELLE TRE SORELLE CHE NON ESITA A CONDIVIDERE LA GIOIA IMMENSA DI ESSERE STATA PROMOSSA DAL SUO PAPÀ MASTRO DISTILLATORE DELLA GRAPPA **NONINO**. "È PER ME IL PREMIO PIÙ GRATIFICANTE DI TUTTO IL MIO IMPEGNO in **Nonino** per essere riuscita a dare continuità all'arte meravigliosa della distillazione ed aver ottenuto questo prezioso riconoscimento dal mio papà che è molto esigente. È come essere laureata in distillazione artigianale con il più severo dei professori", sorride. La nostra è un'arte veramente artigianale. Tutta la filiera produttiva è seguita con grande attenzione e amore per la ricerca dell'eccellenza qualitativa. La grappa fa parte della nostra vita: la mamma è sempre in prima linea e, poi, ci siamo noi, tre sorelle con l'aiuto della sesta generazione, rappresentata da mia figlia Francesca, che ha 31 anni, e segue la comunicazione social e digitale ed affianca Elisabetta nei mercati di USA e Russia".

LA MATERIA PRIMA È L'UVA E UNO DEI SEGRETI DA CUI NON SI PUÒ PRESCINDERE PER OTTENERE UNA GRAPPA DI ECCELLENZA È DISTILLARE DELLE VINACCE MOLTO FRESCHE, ANCORA FRAGRANTI, MORBIDE E SUCCOSE. "Il momento più bello", continua Cristina, "è l'estrazione dell'alcool dalla materia prima. IL DISTILLATORE DEVE SAPER INTERAGIRE CON L'ALAMBICCO PER OTTENERE IL MIGLIORE DEI RISULTATI. LA DISTILLAZIONE È UN'ARTE ALCHEMICA E QUESTO RITUALE ANTICO LO VIVO DA QUANDO SONO NATA. Quando sei immersa nell'atmosfera dei vapori alcolici, dei suoni degli alambicchi in rame, ti rendi conto del

LIFESTYLE ©





Benito e Francesca - ph G. Iacolutti

miracolo di estrarre tutti i sentori, i profumi e i sapori più intensi che si concentrano nelle vinacce”.

La svolta è datata 1° dicembre 1973 quando le sperimentazioni culminano con la produzione della prima grappa Monovitigno, brevettata **Nonino**, ottenuta dalle vinacce provenienti da un solo tipo d'uva, il Picolit, la più rappresentativa e preziosa del Friuli.

Erano gli anni in cui si iniziava ad affermare un' enologia importante e il grande Gualtiero Marchesi portava un tocco di raffinatezza nella cucina italiana. L'originalità di ottenere un distillato capace di riproporre nei profumi e nei sapori le caratteristiche dell'uva stessa ha reso la **Nonino** famosa nel mondo. PRIMO ESTIMATORE DI QUESTA GRAPPA COSÌ INNOVATIVA È STATO IL MAESTRO LUIGI VERONELLI CHE LA ELOGIAVA NELLA SUA RUBRICA "IL BUON GUSTO" SU PANORAMA. La prima produzione di Monovitigno non fu venduta perché pur essendo celebrata come prodotto di eccellenza, racchiusa in un'ampolla di vetro soffiato di Murano, visto il prezzo, il cliente rinunciava all'acquisto. "Il papà e la mamma hanno dimostrato grande amore per il proprio lavoro", racconta Cristina, "non si sono mai arresi. LA GRAPPA FU REGALATA AGLI OPINION LEADER DEL TEMPO, DA GIANNI AGNELLI, NOSTRO GRANDE ESTIMATORE, A MARCELLO MASTROIANNI, AL PRESIDENTE SANDRO PERTINI A INDRO MONTANELLI. La mamma s'iscrisse alla Associazione Italiana Sommelier per poter presentare nelle occasioni più importanti la grappa di Picolit ai commensali e spiegare che cosa avesse di speciale rispetto alle altre. Questo ha determinato un'azione di marketing di passaparola, che ha portato la Distilleria **Nonino** al successo e a riconoscerle la Laurea Ad Honorem in Economia Aziendale. GRAZIE A LEI È NATO ANCHE IL PREMIO **NONINO** A SOSTEGNO DELLA DONNA E DEL SUO RUOLO SOCIALE, GIUNTO ALLA QUARANTACINQUESIMA EDIZIONE, NATO PER SALVARE I VITIGNI AUTOCTONI FRIULANI, che stavano scomparendo dimenticati dal censimento e che, poi, si è evoluto in Premio letterario. Tra i membri della giuria tanti personaggi illustri da Mario Soldati ad Ermanno Olmi, che hanno anticipato per ben cinque volte le scelte del Nobel, come quello per la Fisica a Peter Higgs e quello per la Letteratura allo scrittore giapponese Mo Yan. Distillatori da oltre 120 anni, i **Nonino** sono promotori di un'economia circolare in armonia con la Terra: "La nostra materia prima sono le vinacce, i residui della vinificazione, e il residuo della distillazione diventa un ottimo fertilizzante e dalla spremitura a freddo dei vinaccioli, i semi degli acini d'uva, si estrae l'olio di vinaccioli, usato per scopi alimentari e cosmetici". I valori ereditati di rispetto, coerenza e coesione della famiglia hanno sempre accompagnato la **Nonino** che ha continuato a mirare lontano con grande resilienza "perché quando credi in qualcosa non devi mollare mai e la generosità d'animo dei miei genitori è stata ripagata. Amor con amor si paga", diceva sempre la nonna.

IN QUESTI ULTIMI ANNI MOLTI HANNO RISCOPERTO LA VERSATILITÀ DELLA GRAPPA, FANTASTICA DA MEDITAZIONE, IN PUREZZA, MA SORPRENDENTE E STRAORDINARIA ABBINATA AI DOLCI, CON LE CREME, LA CIOCCOLATA E NEI COCKTAIL. Il Monovitigno consente di scegliere quella più adatta, dai sentori floreali il Moscato, fruttati il Fragolino, elegante Merlot o Picolit. I Cru Monovitigno saranno presentati anche quest'anno nella VIP Lounge del Salone Nautico Genova, in abbinamento alle diverse tipologie di caviale. Oppure degustate nei signature cocktail. GRAZIE AI BAR TENDER INTERNAZIONALI, LA TENDENZA SI STA DIFFONDENDO ANCHE IN ITALIA E AVVICINA IL PUBBLICO PIÙ GIOVANE CHE NON RINUNCIA ALL'APERITIVO. **Nonino** Botanical Drink con essenze botaniche è stato eletto "Aperitivo dell'Anno 2021 International. Negli USA, l'Amaro **Nonino** Quintessentia, grazie al cocktail Paper Plane, creato da Sam Ross, ha fatto innamorare i barman di tutto il mondo ed è entrato tra i New Era drinks dell'International bartender association (Iba); tanto da essere considerato il drink che ha rilanciato l'uso dell'amaro italiano.

grappanonino.it