



DESTILLERIE NONINO – GENIALE GRAPPA-PIONIERS

ZURÜCK



<http://www.feinschmecker.com/artikel/destillerie-nonino-geniale-grappa-pioniere/>

Ciò che all'inizio fu solo una bevanda povera per contadini, ora è diventata una bevanda nobile. Uno dei pionieri della grappa fu Orazio Nonino, i cui discendenti sono ormai gli ambasciatori ufficiali della grappa.

"They have changed grappa from a Cinderella to a queen." (The New York Times)*

Rimane un mistero, quando il primo sorso scese lungo la gola dell'inventore della grappa. Il primo documento scritto in cui è menzionata la grappa (nel territorio di lingua tedesca è anche permesso dire la grappe) risalirebbe al 1451. Si tratterebbe di un testamento di un defunto notaio piemontese, il quale lasciò ai propri eredi il suo apparecchio di distillazione e una ricetta.

Ma la diffusione della bevanda in tutta l'Italia avvenne solo alla fine dell'Ottocento, dopo che alcuni mastri distillatori ebbero girato per i villaggi vinicoli con alambicchi a ruote, trasformando le vinacce in distillati di una qualità finora sconosciuta ai viticoltori. Infatti, tanto più fresca è la materia prima, migliori saranno gli aromi fruttati contenuti nel distillato finito. Per i produttori più rinomati è molto importante far entrare in distilleria solo la quantità di vinacce che possa essere distillata immediatamente dopo la pigiatura.

Pionieri e precursori

Uno dei primi artisti della distillazione fu Orazio Nonino, che nel 1897 fondò le Distillerie Nonino. Oggi è un'azienda di grande successo. Da anni fa parte dei marchi internazionali più importanti ed è, non solo in Germania, il numero uno nel segmento più alto del mercato.

I Nonino cominciarono a scrivere la storia solo quando Benito e sua moglie Giannola, nel 1967, produssero la prima grappa millesimata. Nel dicembre 1973 seguì un'altra svolta, quando i due distillarono una grappa da un solo vitigno, il Picolit, che chiamarono **Monovitigno Nonino**.

Poi nel 1984 Benito e Giannola Nonino iniziarono a distillare l'uva intera, e non solo la vinaccia, e crearono **l'Acquavite d'Uva ÛE**. La parola ÛE in friulano significa uva. Anche questa nuova variante ebbe successo.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Nel marzo 2014, in occasione della ProWein, la famiglia Nonino presentò l'acquavite **ÙE Gran Riserva** invecchiata 26 anni in botti diverse, composta da uva Merlot, Pinot, Schioppettino e Traminer, una leccornia per il palato persistente quasi in eterno. Purtroppo disponibile solo in edizione limitata. Per il mercato tedesco erano previste solo 72 bottiglie.

Nell'aprile del 2000 le tre figlie della famiglia, Cristina, Antonella ed Elisabetta introdussero la linea **Gioiello**, distillati di puro miele in diverse varianti, facili da riconoscere.

Ma le vedette della famiglia rimangono i diversi tipi di grappa. I Nonino le fanno invecchiare in piccole botti. Oggi ne vantano 1750 in quercia francese, in acacia, ciliegio selvatico, pero ed ex-Sherry, che custodiscono soprattutto le grappe. Hanno convinto anche The New York Times, che scrisse una volta: "They have changed grappa from a Cinderella to a queen*."

Successo attraverso l'innovazione

Non sorprende quindi che la famiglia Nonino abbia ricevuto dal Presidente della Repubblica nel dicembre 2003 il riconoscimento *Premio Leonardo Qualità Italia*. Così furono nominati ufficialmente ambasciatori della grappa italiana in tutto il mondo.

Giustamente, perché nonostante l'esperienza acquisita, la famiglia Nonino continua a sperimentare e riesce a creare sempre sorprendente qualità nuove ancora sconosciute. Come per esempio un'acquavite di **Moscato** invecchiata 19 anni in barrique. Un noto giornalista enogastronomico aveva precedentemente sostenuto, che questo tipo di bouquet perderebbe molto del suo aroma durante un periodo di invecchiamento prolungato. Ma in questo caso si trattava di un classico errore. La grappa invecchiata non solo mantiene il sapore del vitigno d'origine, ma presenta in più altre note fruttate e speziate, conferendo un piacere organolettico impressionante.

Il successo dà ragione ai Nonino e pertanto vantano ormai un'ampia gamma di prodotti, che va dalle grappe standard di buonissima qualità fino ad arrivare alle specialità invecchiate 20 anni. Le grappe Nonino con i loro sapori puri si contraddistinguono per l'assenza di aromi naturali e caramello, consentiti fino ad una certa quantità. Soprattutto i distillati più giovani diventano leggermente più vigorosi delle grappe con aggiunta di aromi e caramello, ma il sapore rimane più tipico e autentico. Già, arte individuale anziché esaltatori di sapidità.

Nella fascia alta e altissima i Nonino sono imbattibili. La grappa **Monovitigno Riserva Il Prosecco** con il suo sapore di arance e tè ne è la dimostrazione.

In occasione della mia ultima visita Elisabetta Nonino mi ha dato un ottimo consiglio: "Prepari un risotto con Chardonnay, ma sostituisca alla fine il vino con un bicchiere della nostra grappa Chardonnay invecchiata in barrique". Un sogno di un piatto, che raccomando con piacere.

*Hanno trasformato la Grappa da Cenerentola a Regina (dei distillati n.d.r.)