

Frankfurter Allgemeine

SONNTAGSZEITUNG

14/12/2014

“Per le donne la grappa era una vergogna”

La famiglia Nonino ha trasformato un distillato scadente usato dai contadini in un prodotto d'eccellenza.

Antonella Nonino, una delle figlie, parla di tradizione, del suo cocktail preferito – e della varietà preferita di Angela Merkel.

di Peter Badenhop

Signora, lei è una discendente della più famosa famiglia italiana, produttrice di grappa. Si ricorda ancora del suo primo sorso di grappa?

Per essere sincera: no. Ma mi ricordo, che da bambina stavo con mio padre in distilleria. Oltretutto, mia madre andava spesso dai viticoltori per valutare la qualità dell'uva. Conservo bellissimi ricordi di queste gite.

Beviamo un altro bicchiere?

E naturalmente ricordo il travolgente profumo della vinaccia, dei residui della pigiatura in distilleria. È il profumo della mia infanzia e della nostra casa. Siamo tre sorelle e sin dall'inizio si doveva collaborare ed aiutare, già da bambine e più tardi da adolescenti. C'era sempre qualcosa da fare – ed ancora oggi è così, dato che anche noi a nostra volta abbiamo figli. Ma nostro padre però non ci ha mai permesso di bere la grappa, prima dei 18 anni potevamo solo annusarne il profumo.

I suoi genitori, Benito e Giannola Nonino, sono considerati i pionieri della grappa di alta qualità. Ne hanno rivoluzionato la produzione.

Sì e ne siamo molto orgogliose. Nel 1973 i miei genitori hanno introdotto sul mercato la prima grappa distillata da un solo vitigno, il Monovitigno Picolit. Il successo è stato travolgente. Vuole provare un sorso?

Volentieri. Hm, che cosa rende questa grappa così particolare?

Oggi distilliamo otto diverse grappe Monovitigno, ma l'uva Picolit è la nostra regina. La Grappa ottenuta da questo vitigno raro e nobile è purissima e cristallina, al naso ricorda note di fiori d'acacia, mele cotogne e fichi e in bocca risulta ricca, intensa, elegante ed è molto persistente. Direi che è la grappa la più armoniosa tra tutte le grappe.

Negli anni settanta la grappa aveva una cattiva reputazione di un'acquavite scadente. Che cosa hanno cambiato i suoi genitori?

I Nonino distillano sin dal 1897. Ma la mamma, nel 1962, ha sposato il papà ed è entrata in famiglia, tutto è cambiato. Assieme hanno sperimentato tutto il possibile, sviluppando in questo modo il processo produttivo Nonino.

La prego di entrare nel dettaglio.

L'ottanta per cento della grappa italiana è ottenuta tramite una produzione industriale. Per noi questa non è nemmeno grappa, essendo la grappa, per tradizione, l'acquavite di vinaccia prodotta con metodo artigianale nel Nord Italia, e non può essere semplicemente prodotta da qualche parte in una fabbrica. Negli anni

Cent'anni della Famiglia Nonino

sessanta e settanta è successo proprio questo che la grappa veniva prodotta industrialmente ed ancora oggi è così. Questo è un motivo. L'altro motivo è la sua presentazione.

Quando mia madre è arrivata in famiglia, i Nonino facevano già una buona grappa di tutto rispetto, ma nessuno al di fuori dei militari e contadini la beveva. Nessuno serviva la grappa in un buon ristorante e per le donne bere la grappa era una vergogna. Ma mia madre non voleva accettare che la Grappa, al contrario del Cognac e del Whisky, venisse considerata un'acquavite della gente povera – e soprattutto in Friuli, dove la distillazione delle acquaviti vanta una lunga tradizione. Così, assieme a mio padre, ha deciso di produrre la migliore grappa del mondo, per dimostrare alla gente che la grappa può essere un grande appagamento del gusto. E si è data da fare per imbottigliare il distillato di grande qualità in bottiglie preziose e di venderlo come un prodotto eccelso. Il primo risultato di questa rivoluzione è stato il Picolit.



“Il profumo della mia infanzia”: la Signora Nonino durante la degustazione -photo Michael Kretzer

I suoi concorrenti stanno ormai facendo lo stesso.

Non abbiamo concorrenti, solo imitatori. Esiste una serie di produttori che offrono anche grappe monovitigno. Solo pochi però seguono il nostro esempio di una qualità senza compromessi.

Quali sono i vitigni più adatti alla produzione della grappa?

Dipende. Le uve bianche, come il Picolit, la Ribolla, il Prosecco, il Sauvignon e lo Chardonnay sono sempre molto eleganti. L'uva rossa, come il Merlot al contrario è significativamente più rotonda e intensa nell'aroma – ma spesso troppo decisa per una grappa armoniosa. Distillati a base d'uva rossa sono molto apprezzati, ma raramente davvero buoni.

Parliamo dell'invecchiamento. Quanto tempo passa la sua grappa nella botte dopo la distillazione?

I tempi possono variare. Il Picolit e altri tipi di grappa riposano 6 mesi in tini d'acciaio inossidabile, altri invecchiano per mesi o anni in piccole botti di rovere, ex-Sherry o altre botti di legno. Qui ho per Lei due nostre grappe invecchiate. Tutte e due sono Cuvée di vitigni diversi. La nostra AnticaCuvée Riserva è un blend di grappe che sono state invecchiate in barriques da quattro a 18 anni; la Riserva 8 Years è un blend di diverse grappe invecchiate 8 anni in barrique.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Vediamo: Tutte e due hanno un bel colore ambrato. Che buono, e tutte e due sono molto aromatiche e ricche. L'AnticaCuvée al naso e in bocca sa di albicocca, vaniglia, spezie e di pasticceria.

Angela Merkel l'apprezza particolarmente.

La nostra Cancelliera beve grappa?

Sì, una volta a Trieste le abbiamo regalato una bottiglia e ci ha scritto che le è piaciuta molto.

Sorprendente. Tuttavia, preferisco la Riserva 8 Years. Sa di frutta candita, di spezie ed uva passa. In bocca si aggiungono note di cioccolato e marzapane.

Sì, la Grappa 8 Years è leggermente più floreale e – *come si dice?* Non vorrei dire più dolce, potrebbe essere fuorviante. Ma è leggermente più sinuosa, morbida e fruttata, dovuto anche all'uso delle uve aromatiche come Moscato e Schioppettino. Una grappa stupenda, setosa, una delle mie preferite.

Come dilettante, che aspetti dovrei considerare prima di acquistare una bottiglia di grappa?

Guardi l'etichetta. Se non trova l'indicazione "metodo artigianale", non si tratta di grappa prodotta artigianalmente. Se le capita di visitare una distilleria, se vede alambicchi di rame lustrati come uno specchio, se sembra un museo, ne può dedurre che qualcosa non va e che in realtà si produce in un altro posto.

Bene, dopo aver comprato una buona grappa, come si degusta?

La scelta del bicchiere adatto è molto importante. Usi un bicchiere a calice leggermente aperto. Qualche volta la grappa viene servita in un bicchiere con coperchio. Non va bene, come molti altri distillati anche la grappa ha bisogno di aria per poter sviluppare al meglio le sue caratteristiche. È il motivo per cui serviamo le Riserve in bicchieri tipo ballon.

E la temperatura?

La grappa bianca va bevuta fresca e va servita dai dodici ai quattordici gradi. Nel bicchiere si riscalda velocemente e raggiunge la temperatura perfetta. I distillati invecchiati vanno bene ad una temperatura leggermente più elevata. Ma è anche possibile bere la grappa con ghiaccio come aperitivo o cocktail.

Ha una preferenza?

Grappa con Tonic, ghiaccio e una fetta di limone è semplice, ma molto rinfrescante in estate. Tuttavia, preferisco in assoluto "Nonino Ginger": 4 cl della nostra Grappa Chardonnay Barriques, 1,5 cl succo di zenzero, 1 cl sciroppo di zucchero, 3 cl succo di pera, 3 cl succo d'uva. Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e aggiungere in seguito Sprite, spumante o Prosecco – *fantastico!*

Suona allettante. Ma che cosa faccio, se non finisco la bottiglia in una serata? Quanto tempo posso conservarla nell'armadio?

Diversi anni. Le grappe bianche possono cambiare leggermente i loro aromi, ma non a loro scapito. E le Riserve si conservano in eterno.