

TRADUZIONE

LE DONNE NONINO

Molto raramente beviamo Grappa prima del pranzo. In questo caso abbiamo fatto un'eccezione. Come poche giornaliste di un paese di lingua tedesca abbiamo avuto il privilegio di avere una visita guidata nel "Regno" delle Produttrici di Grappa della Famiglia Nonino e poi abbiamo ricevuto un invito a pranzo. Un onore e un'esperienza stupenda!

"Ciao! Ben arrivati!" Un caloroso saluto da Antonella e Giannola Nonino e bacino. Siamo stati catturati dalla naturalezza e dall'apertura di queste energiche Italiane, le quali, nonostante siano conosciute a livello mondiale quali Ambasciatrici della Grappa, sono rimaste così naturali. Durante il tragitto in Distilleria, vicino a Udine, Antonella parla, con un italiano velocissimo (senza sottotitoli), della lunga tradizione e del fatto che i Nonino producono Grappa da cinque generazioni. "All'inizio" avevano un alambicco mobile che veniva portato da vigna in vigna per ottenere la Grappa dalla vinaccia (in realtà un prodotto di scarto).

Nel 1897 il Nonno si stabilì vicino a Percoto. A quel epoca la Grappa era poco più di un riscaldamento centrale nelle case sempre umide, che veniva bevuta dai contadini e dai soldati ancora prima di colazione, per riscaldarsi prima di affrontare il duro lavoro. Nessun Italiano, di un certo livello, avrebbe mai ordinato una Grappa come digestivo!

Questa immagine ha accompagnato la Grappa per tanti anni e quando Giannola e Benito presero in mano le redini dell'azienda negli anni sessanta volevano chiaramente staccarsi da questa immagine di distillato di basso costo e iniziarono a fare delle ricerche.

Nel 1973 hanno rivoluzionato il mercato con la prima Grappa di singolo vitigno, prodotto da una sola varietà d'uva. Il vitigno autoctono Picolit è il più prestigioso e raro vitigno in Friuli. Non soltanto la

Cent'anni della Famiglia Nonino

qualità dell'uva, ma anche quella della vinaccia è determinante per l'ineguagliabile gusto della Grappa Nonino. Benito e Giannola hanno scoperto che la vinaccia deve essere lavorata immediatamente, in

modo da prevenire la formazione dell'alcool metilico che danneggia il distillato. E' per questo motivo che la vinaccia viene ritirata presso i viticoltori immediatamente dopo la pigiatura, viene pre-fermentata in tini di acciaio inossidabile e viene lavorata nei mesi da settembre a novembre, in contemporanea alle vendemmie nella Distilleria che lavora a tre turni affinché la materia prima sia freschissima. Anche l'uva intera viene lavorata, come anche la frutta ed il miele.

Si distilla in 66 "Pentole" tradizionali, i quali separano i componenti volatili, responsabili per il bouquet, da quelli fissi. Il vapore passa nei tubi e tramite un sistema di refrigerazione si trasforma in liquido e così nasce, goccia dopo goccia, una raffinata Grappa chiara. Il principio è molto vecchio ed il loro metodo di distillazione è ancora quello artigianale. Il riempimento delle "Pentole da distillazione" con piccoli quantitativi e con vitigni separati, a secondo della varietà, è molto dispendioso e costoso.

Mentre Antonella ci guida attraverso la Distilleria inizia la musica da opera e da tutte le pentole esce il vapore, nonostante il fatto che non si sta distillando – si tratta di una messa in scena. Nella cantina invecchiamento sono posizionati 1.600 botti di barriques, nelle quali viene invecchiata la Grappa dopo la produzione per periodi di varia durata. L'imbottigliamento in decanter di vetro di Murano con sugheri e tappi esclusivi completa il "prodotto" molto ben studiato, come uno splendido tesoro "Made in Italy".

Com'è riuscita Giannola ad essere considerata dalle riviste di Gourmet in tutto il mondo l'Ambasciatrice della Grappa? Com'è diventata un "Cavaliere", cioè una "Ritterin" (cavaliere) della Repubblica Italiana, ed un Dottore ad honorem? Il fatto di conoscere Giannola a casa sua ci apre gli occhi. La Settantenne (loro usano un termine che significa ca. la Settantacinquenne – glielo farei togliere – non esageriamo!!) molto in gamba è una persona ambiziosa e determinata, che, oltre ad uno spiccato senso da perfezionista, ha da sempre un ottimo fiuto per pubblicità e marketing. Nel 1973 ha mandato delle prove del primo lotto imbottigliato di Grappa Monovitigno a Gianni Agnelli e ad altri personaggi potenti dell'economia,

Cent'anni della Famiglia Nonino

a politici, a stelle come Marcello Mastroianni e tanti altri. Il gusto era convincente ed i VIPs hanno fatto propaganda bocca a bocca per lei. Poco tempo dopo, altre Distillerie in tutta Italia copiarono il loro metodo di produzione e all'improvviso si distillava Grappa in tutte le Regioni del paese, persino là dove la Grappa non era conosciuta un tempo. La Grappa è diventato un fattore di economia.

Non è mai stato messo in dubbio il fatto che un giorno le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta si sarebbero impegnate attivamente in azienda, e che avrebbero fatto qualunque cosa fosse necessaria al momento, si occupano oltre che della produzione artigianale anche di marketing in Italia ed all'Estero.

Le figlie (nel frattempo sulla quarantina) viaggiano per degustazioni da Rio a Tokio e da New York a Shanghai. Con charme ed un'immediata simpatia hanno ereditato il talento per la vendita dalla madre. Da 600.000 ad un milione di bottiglie vengono prodotte in un anno, di cui solo il 40 % è Grappa Monovitigno, da 29 Euro in su si può trovare la più conveniente versione tradizionale della Grappa Monovitigno e UE, mentre i pezzi da collezione di particolari annate vengono venduti anche a Euro 2.000.

Volete pranzare con noi? Molto volentieri, tanto più che dopo due, tre diverse Grappe va bene mettere nello stomaco qualcosa di solido. Ma prima ancora c'è un Amaro per iniziare. I Nonino ci servono un pranzo tipicamente italiano nella loro bellissima decorata sala da pranzo, con Vitello tonnato, Pasta, Melone con Prosciutto, dopodiché c'è un Sorbetto alla Grappa ed un Gelato al profumo di Antica Cuvée, per finire formaggio con Miele, accompagnato dal GIOIELLO Distillato di Miele in abbinamento. Mentre pranziamo parlano tutti i membri della Famiglia contemporaneamente con noi, il rumore aumenta. Alla fine viene preparato un caffè Illy direttamente al tavolo. Un caffè corretto molto speciale. Quando ci concediamo siamo delle conoscitrici di Grappa e raccomandiamo alle lettrici della rivista "KAERNTERIN" di farsi regalare un goccio di questo nobile distillato. Una Grappa altamente qualificata è senz'altro anche adatta alle Signore, non brucia in gola e fa assolutamente parte di un raffinato pasto.

Cent'anni della Famiglia Nonino

A proposito, in autunno verrà Cristina Nonino a Klagenfurt per una Colazione “Business Frauen Fruehstueck” – non vediamo l’ora di rivederla!