

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

JET[®] SET

Grappa. Una leggenda raffinata

NONINO

Testo: *Velimir Cindrić*

La grappa in Italia ebbe a lungo la reputazione di superalcolico contadino e di “grappaccia”, ottenuta alla meglio dagli scarti sdegnati da tutti. Oggi, invece, è divenuta un apprezzato prodotto manifatturiero di lusso.

“Con le quattro lire guadagnate vangando l’orto dell’albergo, Peduzzi si era preso una sbronza solenne. [...] Nella cantina vicino al ponte gli servirono altre tre grappe a credito perché, sul lavoro di quel pomeriggio, faceva tanto il misterioso ma sembrava anche tanto sicuro di sé.” Inizia così il racconto *Fuori stagione* di Ernest Hemingway scritto nel 1932 a Cortina d’Ampezzo, ben 21 anni prima della visita dello scrittore alla patria della grappa, ovvero al Friuli, ove fu ospite della famiglia Nonino, oggi nota per la produzione di grappa a Ronchi di Percoto, un rinomato marchio che quest’anno celebra i 120 anni di attività.

Hemingway conobbe molto bene la grappa ancora nella Prima Guerra Mondiale sul fronte italiano, ma anche nel corso del suo viaggio in Italia nel 1923 e poi durante i soggiorni a Venezia nel 1948 e nel 1954. Seppure la grappa in quegli anni non fosse ancora una bevanda così raffinata come lo è oggi e non molto nota al di fuori dei confini dell’Italia, la produzione dei Nonino lavorò alacremente affinché il nome di questo alcolico e il suo marchio venissero conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

Chi conosce le bevande ricercate sa che la grappa è il brandy italiano, ottenuto dagli scarti della produzione vinicola ossia dalle vinacce composte da bucce d’uva, dai semi e dalla poca polpa e succo residui. Per molto tempo tale bevanda fu reputata un superalcolico contadino, denominato “grappaccia” e ottenuto alla meglio da quegli scarti sdegnati da tutti; era considerata insomma un “distillato da poveri estratto dai residui delle botti di vino” ovvero “un’aspra bevanda per uomini duri”.

Persino Hemingway, abituato alla rudezza, descrisse la grappa come un “alcolico rustico da combattimento, qualcosa di duro da bere prima di lanciarsi nella battaglia”. Pertanto nel suo racconto la grappa veniva utilizzata anche come un’economica sostanza stupefacente per l’ubriacazione locale, continuamente sollecitato a gradire questa stimolante bevanda, anche grazie al basso costo.

Tuttavia, una radicale svolta avvenne all’inizio degli anni Settanta, quando i produttori di grappa Nonino rivisitarono l’intero concetto di questo alcolico, perfezionando il prodotto e trasformandolo, infine, in un apprezzato prodotto artigianale di lusso. Poiché l’intero processo non fu forzato né transitorio, la grappa da boutique ben presto si trovò tra i più pregiati superalcolici del mondo.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

La grande trasformazione della grappa

non portò alla ribalta soltanto versioni di eccellenza, ma riuscì anche a soppiantare quasi completamente quelle di scarsa qualità e di basso costo. Mentre in tutti i bar del mondo accanto alle etichette eccellenti dei single malt whiskey compaiono anche quelle generiche, mentre la vodka pregiata, la celebre Popov, e la grappa sono presenti quasi di regola solo nelle versioni speciali da boutique.

Uno dei protagonisti principali di tale rivoluzione fu proprio il marchio Nonino. Infatti, nel 1973 Benito Nonino e la sua consorte Giannola, la quarta generazione della distilleria a conduzione familiare, crearono quello che nel mondo della grappa di lusso divenne uno standard, quindi una bevanda non più prodotta da qualsiasi uva disponibile ma piuttosto da un una sola varietà di vite. La prima grappa ad essere prodotta secondo tale principio fu quella da *Picolit*, una varietà di vite locale poco conosciuta.

Questa semplice grappa distillata da un singolo vitigno (che conquisterà la celebrità con il nome di *Monovitigno*) destò uno straordinario interesse, tanto che oggi pressoché tutti i principali marchi di grappa propongono proprio prodotti di questo genere offrendo un'incredibile varietà di grappe monovitigno. La grappa di *Picolit* è ancor oggi una delle punte di diamante dell'offerta Nonino, commercializzata in una bottiglia di particolare pregio di forma di una piccola sfera dallo stretto collo cilindrico. La raffinatezza del suo contenuto corrisponde a quella dell'imballaggio in quanto la Nonino è sinonimo per l'estrema e la severa eleganza ascetica.

Il tutto ebbe un modesto inizio nel 1897 quando Orazio Nonino fondò la distilleria a Ronchi di Percoto, un piccolo paese nelle vicinanze di Udine. Orazio lavorava come fattore al podere della famiglia tedesca Kechler a San Martino di Codroipo non lontano da Udine. Ernest Hemingway, che fu due volte ospite della villa, ebbe l'occasione di assaggiare la grappa di Orazio proprio nella distilleria della famiglia Nonino.

I Kechler possedevano vigneti e producevano vino

e gli scarti venivano dati ai braccianti per distillare la grappa funzionale al loro consumo. Orazio colse l'occasione e avviò la produzione commerciale con un solo alambicco. L'attività fu ulteriormente sviluppata dai suoi discendenti Luigi, Antonio e, infine, dai coniugi Benito e Giannola, che assieme alle loro tre figlie –Cristina, Antonella ed Elisabetta– gestiscono l'azienda.

“Quando subentrarono i nostri genitori la grappa Nonino godeva già di una reputazione di tutto rispetto, ma ben presto si resero conto che il suo potenziale non era sfruttato al massimo. Infatti, la grappa è una tipica bevanda dell'Italia settentrionale, con inverni molto rigidi, che veniva legata alla cultura contadina e considerata un prodotto grezzo molto forte. Così mamma e papà iniziarono a sperimentare al fine di migliorarne la qualità e di ottenere una grappa monovitigno dall'uva locale Picolit, celebre per le raffinate note che ricordano i fichi, le mele cotogne, il miele, la crosta del pane... Compresero che l'aroma e il gusto delle grappe prodotte dalle bucce e dai semi dei singoli vitigni, come Picolit, Moscato, Merlot Chardonnay, sono molto differenti tra loro. Questa fu una grande rivoluzione nel mondo dei distillati che da sempre si ottenevano dagli scarti dei vitigni misti, tanto che il mercato ne rimase addirittura scioccato” – racconta Antonella Nonino, addetta alle pubbliche relazioni presso l'azienda familiare.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Per sottolineare che si trattava di una grappa davvero speciale,

Benito e Giannola decisero di imbottigliare il proprio prodotto con il marchio Nonino all'interno di bottiglie insolite munite di etichetta con l'indicazione dell'anno di vendemmia, della complessiva quantità prodotta e altri dati di questo tipo. Nel contempo iniziarono a sviluppare rapporti particolari con i produttori vinicoli per assicurarsi che la propria grappa potesse contare sulle materie prime più fresche.

Oggi, infatti, l'azienda Nonino subito dopo la pressatura dell'uva (già lo stesso giorno) trasporta le bucce e i semi rimasti presso la propria distilleria e inizia la fermentazione in contenitori d'acciaio per prevenire il deterioramento della materia prima. Dopo alcuni giorni si procede alla distillazione in piccoli alambicchi di rame; distillazione che viene attentamente controllata ed eseguita in modo del tutto artigianale. Questa fase viene sorvegliata dall'ottantaduenne Benito e da sua figlia Cristina. Dopo la distillazione, affinché la bevanda alcolica acquisisca un gusto armonioso, deve riposare per un periodo che varia da tre mesi ad un anno prima di essere imbottigliata.

“Tutta la freschezza della materia prima viene trasferita al distillato conferendogli uno straordinario aroma. Il Moscato, per esempio, profuma intensamente di fiori, mentre il Merlot diffonde un profumo particolarmente ricco ed elegante. Una tale raffinata grappa, oltre alla materia prima fresca, esige anche una fermentazione precisa e una distillazione artigianale. Molti produttori permettono la formazione dell'alcol metilico perdendo così le proprietà organolettiche, la freschezza e le caratteristiche tipiche. In tal modo compromettono la grappa quando poi devono procedere con il trattamento di demetilizzazione. Per questo motivo riteniamo che il nostro metodo sia ottimale per ottenere una grappa eccellente” – sostiene Antonella.

Nel 1984 Benito e Giannola per primi lanciarono sul mercato

un'altra novità denominata *Ue*, un distillato ottenuto dai grappoli interi piuttosto che solo dagli scarti della produzione del vino. Per questo nuovo prodotto utilizzarono le più diverse varietà di uva come il Traminer, il Verduzzo, il Moscato... Si tratta quindi di un distillato simile alla nostra *lozovača* (acquavite d'uva – NdT) con la differenza che la Nonino per l'*Ue* utilizza l'uva matura di prima qualità, mentre per la *lozovača* di norma si ricorre all'uva non ancora matura priva della gradazione zuccherina sufficiente per la produzione del vino.

Il distillato *Ue*, che non può essere definito grappa, proprio per la sua straordinaria morbidezza è ideale per una pluriennale maturazione nelle botti barrique, ed è molto popolare nei paesi ove non esiste la tradizione della grappa.

Dopo il Picolit tra le grappe monovitigno della Nonino fecero la loro comparsa molte altre tra cui quella di Ribolla, di Fragolino, di Moscato, di Schioppettino, di Merlot, di Chardonnay... Un ulteriore passo fu rappresentato dalle grappe invecchiate, dette Riserve, come la Chardonnay Barrique Riserva Antica. La maturazione della grappa Nonino è del tutto naturale, senza aggiunta di coloranti, e avviene esclusivamente nelle botticelle barrique nuove e in quelle in cui prima veniva tenuto lo sherry. Anche la grappa viene invecchiata per diversi anni (esistono le versioni da 5, 14, 18, 19 e 28 anni di maturazione).

Poiché nel Friuli, un tempo parte integrante della Monarchia Austro-Ungarica, erano note anche le produzioni di distillati di frutta, anche la produzione Nonino ne offre alcune come lo Slivowitz, la grappa Williams e il Kirsch. L'azienda produce anche alcune specialità come il liquore Prunella,

Centoventi anni della Famiglia Nonino

ottenuto con il succo di prugne al quale viene aggiunto il distillato dello stesso frutto, il distillato di miele e l'amaro.

Seppure la Nonino oggi offra alcune decine

di prodotti, tra i quali predominano le diverse varietà di grappa, i titolari sono orgogliosi che addirittura il 60% della produzione sia rappresentata dalla Grappa Tradizione, la versione simile a quella prodotta ancora da Orazio Nonino ma più raffinata e adattata al gusto moderno.

Oggi la Nonino commercializza metà della propria produzione in Italia e l'altra metà nel resto del mondo, in 70 paesi tra i quali occupano una posizione particolare Germania, Austria e Svizzera. Aumentano anche le esportazioni negli Stati Uniti e in Canada, pertanto il futuro del marchio è più che radioso.

“Vede, in realtà, la nostra distilleria consiste di cinque piccole distillerie, ovvero di cinque gruppi di alambicchi, uno per ogni membro della famiglia, con la differenza che quella della mamma vanta un numero maggiore di alambicchi, uno per ogni nipote. Il futuro dell'attività di famiglia, dunque, è assicurato. Siamo lieti che il mondo intero si sia innamorato della Nonino ma per noi è ancora più importante il ruolo svolto nella promozione della cultura della grappa” – conclude Antonella Nonino.

Riquadro 1

La grappa Nonino, seppure incomparabile dal punto di vista qualitativo con tipologie industriali valide, nei supermercati si vende a 12-13 Euro per le bottiglie da mezzo litro (la grappa industriale di scarsa qualità si vende a 6-7 Euro). Il costo delle grappe monovitigno come il Moscato o il Merlot varia tra 20 e 25 Euro, l'Antica Cuvée si vende attorno ai 35 Euro, mentre Picolit e le varietà monovitigno di lungo invecchiamento possono raggiungere il prezzo di alcune centinaia di Euro.

Di particolare bellezza sono le bottiglie da due e tre litri, ma anche la meravigliosa Imperial da sei litri, che spesso adornano gli scaffali dei bar.

Tra i vari imballaggi la corona va a quello di Ue di Picolit, la cui bottiglia è stata disegnata dalla nota azienda veneziana di vetrai Venini (esistono anche le versioni Riedl e Baccarata).

Da noi (in Croazia) alcune varietà delle grappe Nonino possono essere acquistate presso i supermercati della catena Konzum e nel negozio Delikatese Bonkulović a Zagabria.

Riquadro 2

Nobile amaro

Negli ultimi anni la Nonino ha raggiunto un grande successo con l'Amaro Nonino Quintessentia, anche se si tratta di un vecchio e davvero unico prodotto. Infatti, questo liquore è stato accolto a porte spalancate dal modo degli aperitivi e dei cocktail grazie al ritorno delle bevande classiche.

Tale amaro può essere bevuto liscio oppure con cubetti di ghiaccio o con ghiaccio tritato e menta. Esso ha ispirato diversi *mixologists* noti in varie parti del mondo per i loro eccellenti cocktail, come

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Nonino Frozen simile alla Caipirinha (mixologo Davide Girardi), *Paper Plane* con l'aggiunta di Aperol e Bbourbon (mixologo newyorkese Sam Ross), *Beati Fumo* con Whiskey Laphroig (mixologo Mike Ryan, Chicago), *Negronino*, una versione del cocktail *Negroni* (mixologo Mexence Traverse Hong Kong), *The Reanimator* con Rye whiskey (pensato dallo storico di cocktail David Wondrich e raccomandato da Eric Asimov, il principale critico enologo del New York Times), *Sigaro Nonino* infusione con sigari (mixologo Tony Paese, Hong Kong)...

“La ricetta fu inventata nel 1933 da mio nonno Antonio. All'inizio si chiamava Amaro Carnia come la regione storico-geografica del Friuli nord-orientale. Si tratta di una ricetta classica per l'amaro che si ottiene mediante l'infusione di oltre 25 piante officinali, arricchita con una piccola quantità di grappa. Quando i miei genitori avviarono la produzione di *Ue*, distillato più morbido rispetto alla grappa e invecchiato nelle botti barrique, iniziarono ad utilizzarlo per esaltare l'amaro. L'*Ue* invecchiata vanta un particolare gusto che davvero nobilita l'amaro” – spiega Antonella Nonino.

Riquadro 3

Premio Nonino

Ogni anno in gennaio l'azienda Nonino organizza la manifestazione Premio Nonino per la letteratura, suddivisa in quattro categorie Nonino Risit d'Aur Prize, Nonino Prize, International Nonino Prize e Nonino Prize Master of Our Time.

La giuria è composta da personaggi insigni come lo scienziato indipendente James Lovelock (97 anni), il regista teatrale e cinematografico Peter Brook e il regista cinematografico Ermanno Olmi. I premiati di quest'anno sono l'archeologa italiana Isabella Dalla Ragione (Nonino Risit d'Aur Prize), il professore britannico di archeologia mediterranea Cyprian Broodbank (Nonino Prize 2017), lo scrittore francese Pierre Michon (Nonino International Prize) e il filosofo politico John Gray (Nonino Prize – Master of Our Time).

Il premio trae le radici dalla ricerca dedicata agli antichi vitigni autoctoni friulani per la distillazione delle vinacce con le quali Benito e Giannola Nonino avrebbero iniziato la produzione le loro grappe monovitigno. Nel novembre 1975 al fine di “stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani” e preservare la biodiversità del territorio, la famiglia Nonio istituì il premio denominato Nonino Risit d'Aur. Quest'ultimo nel 1977, con il chiaro proposito di porre in primo piano in modo permanente la problematica della civiltà rurale, venne affiancato dal Premio Nonino.

A presiedere la giuria fu chiamato lo scrittore e regista italiano Mario Soldati. Dal 1984, l'anno in cui il premio venne ampliato con la sezione internazionale, sono stati assegnati 34 premi letterari a scrittori provenienti da 23 paesi. La rilevanza del premio è testimoniata dal fatto che l'evento gode di ampia copertura televisiva da parte della RAI e che ben cinque vincitori di Premio Nonino in seguito vinsero anche il Premio Nobel per la letteratura.