

El producto

4 Las nueces contienen diez o más antioxidantes, reducen el colesterol y ayudan a regular la presión cardiovascular

La receta

6 El chef del restaurante Espai Sucre, Ricard Martínez, utiliza el queso Le Gruyère AOC para crear un postre con reminiscencias a un desayuno clásico

Los premios

7 Codorníu consigue tres Medallas de Oro, entre otros galardones, en la 29ª edición del prestigioso concurso International Wine Challenge celebrado en Londres

SUPLEMENTO GASTRONÓMICO
Gourmets
EL PERIÓDICO DE CATALUNYA

EDITA: Ediciones Primera Plana, S.A. Grupo Zeta. PUBLICIDAD: Zeta Gestión de Medios. Consell de Cent, 425-427 (08009) Barcelona. Tel. 93.265.53.53. Fax: 93.246.92.49. www.zetagestion.com. REDACCIÓN: Alberto Larriba, Alberto González, Eduard Palomares y Pilar Enériz. MAQUETACIÓN: Adolfo Alonso, Estela Piñero y Nuria Martín. IMPRESIÓN: Gráficas de Prensa Diaria. Paret del Vallès. COORDINACIÓN: Anna Riera.

EL PERSONAJE

Texto **Alberto Larriba** Foto **Marta Jordi**



Sonriente. Giannola Nonino, reflejada en un espejo de la cafetería Mitte, en Barcelona.

Giannola Nonino

Presidenta de Nonino

LA GRAN DAMA DE LA GRAPA

“El primer objetivo de nuestro compromiso, en una época donde el beneficio parece ser la medida dominante del éxito, nunca ha sido el dinero, sino la mejora continua, la búsqueda exagerada de la calidad, la innovación, la producción de la mejor grapa del mundo, respetando el territorio y su cultura, que se caracteriza por los aromas típicos de la vid original, capaz de abordar y seducir al consumidor más exigente”, proclama Giannola Nonino. “Todo esto ha sido posible porque creímos, creemos y nunca nos rendimos, ayudados por muchas personas que comparten nuestros valores más simples pero más difíciles de alcanzar: la búsqueda de la calidad total respetando al hombre, su tierra, sus frutos y su cultura”, declara.

Todos los Nonino llevan esa pasión en los genes. Aman sus raíces por encima de todo. Y esa es la base que sustenta su filosofía de vida. “Tal vez nuestro verdadero mérito haya sido desafiar el futuro sin olvidar la mejor parte del pasado”, remacha Giannola.

“Sin pasión no hay calidad”

EL APELLIDO Nonino no solo da nombre a una destilería italiana de fama mundial. Es la historia de una gran pasión en torno a la grapa, el aguardiente típico del país transalpino. Nacida en la región del Friul en 1897, la empresa familiar prosigue su brillante trayectoria en pleno siglo XXI de la mano de la quinta generación encarnada por Cristina, Antonella y Elisabetta, las hijas de Benito y Giannola Nonino, los verdaderos *culpables* de revolucionar el método de elaboración de la grapa y encumbrarla a los altares de los destilados. Pero hasta alcanzar el reconocimiento internacional –hay un antes y un después de Nonino, según *The New York Times*–, la familia de destiladores tuvo que vencer muchos obstáculos y perseverar sin desfallecer para cumplir su gran sueño: producir la mejor grapa del mundo.

Junto a Benito –“el dios de la destilación”, afirma su mujer– Giannina aprendió el arte de destilar. Hasta principios de los años 70, la costumbre era mezclar diferentes variedades de uva para obtener el aguardiente. Sin embargo, todo cambió en 1973, cuando Benito, tras años de investigación y múltiples pruebas, obró el milagro de destilar la variedad de un solo viñedo (picolit), gota a gota, inmediatamente después de la fermentación mediante un solo alambique artesanal discontinuo. Así nació la primera grapa monovarietal de Nonino, que cambió la producción del producto y dio paso a la gran revolución del destilado a nivel mundial. “Es sorprendente como una materia pobre como la piel de la uva da un producto cristalino, con un aroma y un sabor maravilloso”, comenta Giannola.

Conscientes del tesoro obtenido –“un elixir excepcional”, exclaman al unísono–, el siguiente paso fue dar a conocer la calidad suprema de la grapa. Y en ese terreno Giannola volvió a demostrar su indiscutible talento como estratega. Ideó un innovador *packaging* para presentar el néctar como si fuera una auténtica reliquia. Una original botella de vidrio soplado fue el diseño elegido para contener el preciado producto. Y, para promocionarlo, obsequió a diferentes personalidades de la talla de Gianni Agnelli, Sandro Pertini, Eugenio Scalfari, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni o Sean Connery, entre otros, con una muestra de la nueva Grappa Monovitigno Picolit Nonino.

Un éxito arrollador

La operación de marketing resultó un rotundo éxito y pronto el aguardiente pasó a competir en la Champions de los grandes destilados (whisky, coñac, ron, vodka...). Aun así, la empresa tuvo que vencer nuevas dificultades y luchar contra la incomprensión de los prebostes de la viticultura italiana, que apostaban por otros cultivos ajenos a las variedades autóctonas de la región. Pero eso no amilanó a los Nonino, defensores a ultranza

de la tradición vitivinícola de su tierra friuliana. Así, en 1983 crearon el Premio Internacional Nonino, en reconocimiento a los valores de la comunidad campesina, clave en la recuperación de las variedades autóctonas del Friul. El galardón ha recaído en personajes ilustres como Raymond Klibansky, Rigoberta Menchú, V. S. Naipaul, Claudio Abbado, entre otros.

El éxito de Nonino, refrendado por numerosos premios y reconocimientos, no

“El método Nonino se basa en la seriedad y el rigor en la producción 100% artesanal de nuestros destilados”

es fruto de la casualidad. “Sin pasión no es posible desarrollar este trabajo ni conseguir un producto de calidad”, afirma el matrimonio. “La destilación es un proceso mágico que necesita paciencia y dedicación”, aseveran. “El método Nonino se basa en la seriedad y el rigor en la producción 100% artesanal de la grapa”, desvelan. Y es que para

obtener una grapa excepcional “hay que vivir el oficio, mimar la selección de la materia prima, supervisar en todo momento el proceso de elaboración para lograr una fermentación perfecta, destilar el aguardiente con alambique discontinuo, y controlar el sabor, el aroma y el color”, aseguran.

Hoy, Nonino presenta una amplia gama de productos que destacan por su calidad incuestionable. “Nuestros destilados son fruto de la investigación y de la voluntad de salvar todos los obstáculos sin rendirnos jamás hasta lograr nuestro propósito. Si un producto no obtiene el resultado óptimo se elimina porque Nonino es sinónimo de calidad”, sostiene Giannola. El brandi de uva (Acquavite), creado en 1984; el destilado de miel pura (Gioiello), descubierto en el 2000; y los digestivos de hierbas (Amaro) y destilados de frutas naturales conforman un equipo imbatible.

Italia, Alemania, Austria, China, Canadá, Estados Unidos, Australia y España son los mercados más importantes para la firma italiana, que exporta a unos 65 países. Cinco generaciones después, Nonino presume de producir “la mejor grapa del mundo”, concluye Giannola.