

MarketWatch

20 NOVEMBRE, 2017

PROFILI

Il Vero Artigiano della Grappa

In un mare di grappe grezze, Nonino emerge con il suo approccio artigianale basato sulla qualità.



Nonino has five aging cellars, in which a variety of its grappas, amaros and single grape distillates are aged.

(Nonino ha cinque cantine di invecchiamento, in cui invecchia una varietà delle sue grappe, amari e acquaviti d'uva)

Nonostante la sua lunga presenza in Italia, la grappa non ha ancora preso piede sui mercati internazionali, in parte a causa della sua immagine di prodotto grezzo – una percezione alimentata dal fatto che oltre l'80% del volume della grappa italiana è prodotta in serie (prodotto di massa). La famiglia Nonino, tuttavia, da lungo tempo è il punto di riferimento della grappa, e qualche decina di anni fa è stata un pioniere nel trasformare il distillato da una bevanda per la classe operaia in un digestivo artigianale e delicato.

Elisabetta Nonino appartiene alla quinta generazione della famiglia ed è la portabandiera dell'impegno dell'azienda per una qualità artigianale. “La grappa industriale è neutra”, dice. “Nella nostra famiglia ci è sempre stato detto di bere vodka se si desidera qualcosa di neutro. Se si beve grappa, è un peccato sprecare la materia prima, che costa molto più del grano, per avere qualcosa che non è diversa dall'alcol neutro”.

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

Il fondatore dell'azienda Orazio Nonino ha iniziato a fare la grappa nel 1897, nel cuore della regione italiana del Friuli-Venezia Giulia. Quando nacque, la grappa era un intruglio di bucce, raspi e semi schiacciati (conosciuti assieme come vinaccia) – visti come gli scarti del processo di vinificazione. Dopo aver lavorato su un carro con un piccolo alambicco per oltre trent'anni, Orazio costruì la sua distilleria a Percoto, Italia, nel 1928 e, di fatto, fondò la sede della Nonino.

La distilleria passò ai discendenti della famiglia Nonino, finché arrivò nelle mani del pronipote Benito Nonino e dia sua moglie, Giannola — la quarta generazione — nel 1962. Assieme, Benito e Giannola trasformarono la grappa in una bevanda aristocratica da centellinare, grazie a un'intensa focalizzazione sulla qualità, come pure al lancio nel 1973 della primissima grappa da un unico vitigno mai prodotta, il Monovitigno, ottenuto dall'uva Picolit e in produzione ancora oggi.



(From left): Christina Nonino, Elisabetta Nonino, matriarch Giannola Nonino and Antonella Nonino are all dedicated to educating consumers and raising grappa's international prestige.

(Da sinistra: Cristina Nonino, Elisabetta Nonino, la matriarca Giannola Nonino e Antonella Nonino sono tutte dedite all'educazione dei consumatori e a elevare il prestigio internazionale della grappa)

“Con il debutto della distillazione della grappa monovitigno, i miei genitori diedero la possibilità di parlare di questo liquore tradizionale dell'Italia del nord”, dice Elisabetta Nonino. Da allora la distilleria ha lanciato altre grappe monovitigno, fra cui il Merlot, il Moscato e il Prosecco Bianco.

Nonostante il successo dell'azienda, il miope ambiente normativo italiano ha permesso l'avvento di una marea di produttori di grappa industriale. Per contrastare il fatto di essere associata a essi, la distilleria dichiara in modo indipendente che la propria grappa è artigianale al 100%, e che qualsiasi prodotto che porti il nome Nonino è stato prodotto e imbottigliato nella distilleria, con l'utilizzo di metodi artigianali, e senza aggiunta di coloranti o caramello.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

“Se si vuole fare una buona grappa, si deve distillare una materia prima molto fresca”, spiega Nonino. A tale scopo, la distilleria utilizza solo la vinaccia più fresca per la sua grappa, acquisita da vignaioli friulani con cui ha stabilito rapporti di fiducia.

Il grande numero di alambicchi in rame della distilleria, sistemati nelle cinque distillerie della sua sede di Percoto, le permette di produrre diversi tipi di grappa monovitigno allo stesso tempo e di distillare simultaneamente vinaccia fresca immediatamente dopo la vendemmia di metà/fine ottobre.

"Con il debutto della distillazione della grappa monovitigno, i miei genitori diedero la possibilità di parlare di questo liquore tradizionale dell'Italia del nord."

ELISABETTA NONINO, NONINO

“Siamo l'unica distilleria nel mondo con 66 alambicchi artigianali per la distillazione”, dice Nonino. “E distilliamo solo durante la vendemmia — 24 ore al giorno, sette giorni la settimana”. I competitori industriali, invece, spesso non distillano la vinaccia fino a mesi dopo la vendemmia. Senza un'immediata fermentazione e distillazione, si crea naturalmente una fermentazione secondaria e la vinaccia deve essere distillata doppiamente. Questo processo alla fine spoglia il prodotto finale dei suoi aromi e profumi. Gli alambicchi continui sono anche presenti in modo preponderante nella produzione industriale, e contribuiscono alla scarsa qualità facendo bollire la vinaccia in continuazione durante la distillazione.

Più recentemente, la ditta si è trovata un'altra spina normativa nel fianco: l'imminente creazione di una grappa DOCG, che permetterebbe la produzione della grappa ovunque in Italia. La grappa ha avuto origine nel nordest d'Italia e ha radici profonde presso le popolazioni agricole del Friuli-Venezia Giulia, del Veneto e del Trentino-Alto Adige. Secondo Nonino, la nuova DOCG di fatto cancellerà quell'eredità e renderà molto più facile fare la grappa ai produttori industriali di tutta Italia. “La prima distilleria di grappa in Sicilia è stata costruita nel 1972, perciò non hanno traccia delle tradizioni della grappa”, dice. “Se si mette un DOCG in Sicilia, perché non in Toscana, Lazio, e qualsiasi altra regione”?

Nonino così ha scelto di dissociarsi dalla DOCG. “Abbiamo deciso che era meglio dichiarare che avere Nonino sull'etichetta ha un valore molto più alto di qualsiasi altra cosa”, spiega.

Centoveventi anni della Famiglia Nonino



The distillery uses only the freshest of pomace in its grappa, which it sources from vintners its cultivated close relationships with.

Man mano che la leadership dell'azienda passa completamente nelle mani della quinta generazione, continua a rivitalizzare la percezione globale della grappa, soprattutto negli Stati Uniti, che sono ora il secondo maggior mercato di esportazione. Anche se le vendite di grappa sono calate negli Stati Uniti negli ultimi due anni — meno 14% nel 2015 e un altro 20% nel 2016 — la quota di Nonino nella categoria è cresciuta costantemente. La distilleria produce circa 900.000 litri di distillato l'anno, considerati tutti i marchi, con il 13% della sua grappa che viene esportata negli Stati Uniti.

La presenza della grappa negli Stati Uniti cala e cresce da decenni. La riscoperta Americana dei vini italiani durante gli anni Settanta e Ottanta ha accresciuto la visibilità del distillato, anche se mai in modo imponente. Anche quando distillatori artigiani come Capovilla, Marolo e Poli sono entrati sul mercato, la proliferazione della grappa industriale ha danneggiato la reputazione del distillato all'estero, e oggi la categoria è al suo minimo da sempre.

(La distilleria usa solo la vinaccia più fresca per la sua grappa, che acquista da vignaioli con cui a rapporti molto stretti)

Elisabetta spera che due nuove grappe Nonino che sono entrate sul mercato Americano quest'autunno — Vendemmia, un blend floreale di Prosecco, Ribolla Gialla e Malvasia (\$40 per 750-ml.), e Vendemmia Riserva (\$45), un blend di uve non dichiarate invecchiata 18 mesi nelle nuove botti di quercia francese — serviranno come trampolini di lancio per aumentare lo standard di qualità della grappa fra i consumatori Americani. Cita come esempio l'evoluzione della grappa in Germania, il primo mercato di esportazione della distilleria per volumi. La produzione di entrambe le nuove varietà è limitata, ma la ditta punta a volumi che possano superare quelli delle più aristocratiche grappe monovitigno. Il portafoglio americano della distilleria è gestito da Terlato Wines.

La presenza della grappa negli Stati Uniti cala e cresce da decenni.

Oltre alla grappa, il portafoglio Nonino comprende anche l'Amaro Nonino Quintessentia, un amaro a base di acquavite d'uva invecchiata. Antonio Nonino, il nonno di Elisabetta, presentò l'amaro nel 1933. La versione aggiornata lanciata nel 1992 con una leggera modifica rispetto alla ricetta originale, che utilizzava come base grappa invecchiata al posto dell'acquavite d'uva invecchiata. Amaro Nonino Quintessentia è stato un grandissimo successo per Nonino e oggi costituisce la maggior parte delle esportazioni Nonino per volume negli Stati Uniti, contando per l'87% delle forniture.

La linea delle acquaviti d'uva Nonino è particolarmente unica. La distilleria ha inventato la prima Acquavite d'Uva, ÚE nel 1984, distillando assieme la buccia, la polpa e il succo dell'uva. Su richiesta dei Nonino, il Governo Italiano autorizzò la produzione continuativa delle acquaviti d'uva nel 1986, cementando nella storia l'innovazione dell'azienda. Oggi, il portafoglio Nonino comprende 13 varietà di ÚE, che vanno dai monovitigni ai prodotti multi - vitigno invecchiati.

Molti prodotti del portafoglio Nonino non arriveranno mai sul mercato Statunitense, dove al momento vengono offerte solo sette varietà. Per esempio, per le celebrazioni del suo 120° anniversario Nonino

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

sta lanciando diversi prodotti nuovi esclusivamente sui suoi mercati europei. “Usciremo con la grappa invecchiata più vecchia che si possa trovare sul mercato”, dice Nonino. “E’ una Riserva di 22 anni”. Contemporaneamente a questa uscita, la ditta farà debuttare anche acquaviti d’uva di 26 e 27 anni, imbottigliati in bottiglie rosse in omaggio all’acquavite d’uva originale, il Picolit Nonino.



Nonino is the only distillery in the world with 66 artisanal pot stills for distillation, enabling the company to distill fresh pomace and make several types of grappa all at once.

(Nonino è l’unica distilleria al mondo con 66 alambicchi artigianali per la distillazione, che permettono all’azienda di distillare la vinaccia fresca e di fare diversi tipi di grappa contemporaneamente.)

Sul mercato Statunitense, Nonino mette in risalto il potenziale della grappa per bar e ristoranti. La Mixology è un altro punto importante di interesse, dato che è una piattaforma che aiuta a separare le varietà di grappa di alta qualità dalle sue controparti dozzinali. Con Vendemmia, Elisabetta suggerisce un Nonino Tonic. “Utilizza la grappa bianca invece del gin, e si può davvero apprezzare l’aroma e la qualità della grappa perché è meno alcolica”, dice.

Aggiunge che Vendemmia Riserva, che ha un profilo di colore e profumo più simile a quello di altri distillati invecchiati quali il Bourbon o il whisky di segale, si integra perfettamente in un Old Fashioned o un cocktail infuso allo zenzero. I principali clienti on-premise della ditta comprendono ristoranti di altissima qualità include a New York, Chicago, Aspen, Las Vegas e Palm Beach Gardens. Il futuro di Nonino sembra luminoso, con una nuova generazione di membri della famiglia pronti a entrare in campo. “C’è qualcuno della sesta generazione che inizia: mia nipote Francesca” dice Nonino. “Le mie figlie e le figlie di mia sorella Antonella sono troppo giovani, ma Francesca ha 26 anni ed è ora che si unisca a noi. Siamo molto felici”.