

Food Advertising t



Piccolo manuale sulla grappa fatta bene (parte seconda)

di Thomas Pennazzi



 13/11/2018 - 09:00
  Nessun commento

Raggiungere il Friuli è sempre un piccolo viaggio, per un lombardo. Ma lo si compie volentieri quando la meta è il più celebrato produttore dell'acquavite italiana, la famiglia **Nonino**.

La qualità della loro grappa non mi era certo ignota, ma l'incontro in primavera con Antonella ed il suo raccontare mi avevano confermato nell'idea che il bicchiere non mentiva. Era il caso allora di andare a curiosare tra gli alambicchi fumanti.

L'accoglienza dei **Nonino** è stata calda ed ospitale sin dall'arrivo in ufficio. L'azienda è di dimensioni medio-grandi, gestita come si conviene ad un'impresa moderna. Pur non essendo ancora tra i maggiori produttori di grappa, il suo buon nome permette alla ditta di esportare circa la metà della produzione, gettando un riflesso positivo sulla fama complessiva della grappa all'estero.

La conduzione dell'azienda è ancora saldamente nelle mani dei genitori Benito e Giannola, coadiuvati dalle figlie Antonella, Cristina, ed Elisabetta, a cui si aggiungono le nipoti più un solo ragazzo. Il destino ha voluto sottolineare ai **Nonino** che la grappa è femmina, come la barbera, e se l'ultima parola in fatto di distillazione spetta ancora al padre, tutto il resto del lavoro si svolge all'insegna di un matriarcato brillante e ciarliero.



Cerca...



POST PIÙ LETTI DEL MESE



23 Ott, 2018

La carta dei vini: quattro (umili) consigli ai ristoratori



16 Ott, 2018

Intervista a Valentina Nappi. Tutto quel che c'è da sapere su vino, cibo e sesso



19 Ott, 2018

Io non so fare il vino naturale



07 Nov, 2018

Cos'è (e cosa non è) il vino artigianale



26 Ott, 2018

Quanto inquina il tuo bicchiere di vino?



15 Ott, 2018

Modena Champagne Experience 2018: quasi 200 note di assaggio e non solo



Visitando la distilleria ci si accorge subito che qualcosa la distingue dalle altre: prima di tutto al naso. Le distillerie di grappa, tra vapori e vinacce fermentanti ed esauste, hanno francamente un odore poco piacevole. Qui l'aria invece profuma di buono, un segno felice. Piazzali, macchine e capannoni sono quelli di un'industria dai meccanismi ben oliati, e la ragione è semplice: tutta la vinaccia conferita viene distillata a fresco non appena fermentata, e ciò richiede un'ottima coordinazione del personale, ed attrezzature adeguate allo scopo.

I **Nonino** hanno saputo potenziare l'attività artigianale di famiglia organizzandola in grande, senza mai tradire il legame con la terra ed il lavoro dei vignaioli che li forniscono di materia prima. E già questa manifesta la qualità della grappa che diventerà. Appena arrivati, stavano scaricando davanti a noi le vinacce di **Damijan Podversič** che un'entusiasta Antonella ci invitava ad annusare: fresche, profumate, e ancora umide; difficile distillare grappa cattiva, con roba simile.

I loro alambicchi poi sono l'immagine della semplicità, non così distanti da ciò che dovevano essere gli strumenti dei distillatori ambulanti friulani, una tradizione che sopravvive ormai solo in Armagnac. Qui non troverete alta tecnologia o macchine rivoluzionarie (tantomeno l'impianto che riduce la concentrazione di metanolo, portandosi via una parte degli aromi), ma solo tanto lavoro ed il sincero rispetto della materia prima.

La visione radicale dei **Nonino** è conforme quindi alle aspettative del bevitore appassionato: la vinaccia distillata subito dopo la fermentazione, l'uso dell'alambicco discontinuo ed un invecchiamento curato con serietà permettono di offrirgli una vasta gamma di prodotti, dall'onestissima e semplice grappa friulana tradizionale fino alle sublimi vette delle grappe e dei distillati di uva invecchiati più lustri. Senza dimenticare il successo internazionale del loro amaro. Qualche assaggio sparso fatto dalle bottaie, aperte gentilmente per la nostra visita, ce ne ha dato la conferma. Ad un certo momento si era sopraffatti dalla profondità dei bicchieri, ricchi quanto possono esserlo solo i grandi brown spirits. Sono dovuto uscire all'aria aperta per continuare ad usare il naso, ingolfato di aromi. Ormai mi è chiaro: nessun complesso di inferiorità alberga in queste grandiose grappe invecchiate.



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

COMMENTI RECENTI



Piero Careddu

Per l'amor del cielo, l'ultima cosa che voglio è



Littlewood

Ma qui nn si tratta di parametri gustativi o



Piero Careddu

Il racconto di Alessandra e i commenti a seguire.



I grandi vini in verticale

Grandi verticali internazionali

Grandi verticali dei vini italiani

Le anteprime di Intravino

Anteprima Bordeaux

E se è vero che *nullus locus sine genio*, quello di Percoto ha il nome di **Giannola Nonino**. La chiave del successo di un'impresa non si nasconde solo nell'organizzazione aziendale o nella sapienza professionale, ma anche nella personalità dell'imprenditore. E la signora Giannola è donna volitiva e vulcanica, davanti alla quale noi tutti, bevitori e distillatori di grappa, dobbiamo inchinarci.

Le spetta l'omaggio di avere – caparbiamente ed affrontando difficoltà di ogni genere – concepito la grappa varietale moderna, la Monovitigno®, nel lontano 1973, e l'acquavite d'uva (Ùe) nel 1984, obbligando la concorrenza ad inseguire il loro primato. Soltanto sentendone raccontare la storia dalla sua viva voce si può comprendere come il successo non sia mai scervo di prezzi da pagare, di ansie, di mille pensieri fatti di mostri burocratici e di invidie corporative. E senza una simile donna (e suo marito, s'intende) probabilmente la grappa sarebbe rimasta un oscuro e mediocre alcolico a diffusione regionale, mentre ora cammina per le strade del mondo a testa alta, desiderata dai forestieri per quella fascinosa creatura che in realtà è.

Vi chiederete come mai, tra migliaia di etichette ed alcuni marchi già celebri soltanto i **Nonino** siano stati capaci di dare alla propria grappa la stessa visibilità dei distillati nobili, ma la risposta è banale: merito della qualità senza compromessi, unita ad un talento naturale per le pubbliche relazioni.

Le sfide perché la grappa si tolga definitivamente dal cono d'ombra che ancora la affligge in casa propria sono due: la prima è fare gruppo, cioè riunire gli artigiani migliori – e ce ne sono – sotto l'ombrello di una filosofia produttiva condivisa (penso a qualcosa come ViViT, o simili), e la seconda è fare didattica, rivolta ai bevitori, ma soprattutto ai professionisti del bicchiere, che ne hanno un gran bisogno.

E se la mixology dev'essere una scorciatoia per avvicinare i giovani alla grappa, non si raggiungerà certo l'obiettivo facendo grappe attenuate, ma con una grappa fatta come l'arte comanda, e con una comunicazione giocata nel migliore dei modi.

I **Nonino** possono insegnarcelo.

La prima parte [qui](#)

@



Benvenuto Brunello

Chianti Classico Collection

Chianti Lovers

