

Traduzione articolo

Il liquore rinato

L'ULTIMA VERSIONE DI NONINO INNALZA L'UMILE GRAPPA AD ARTE LIQUIDA

La grappa apprezzata dai conoscitori – potente eppur elegante, e viva con l'essenza del Nebbiolo o del Moscato – ha una storia breve, considerati i liquori. Fino agli anni '60 la grappa era solo una bevanda dura e ultra-potente dell'Italia contadina. Distillata a casaccio dai locali in una bevanda ad alto contenuto di ottani proveniente dalla vinaccia dell'uva, questa acqua di fuoco serviva a scopi ben poco utili oltre al trattamento dei resti solidi rimasti dalla spremitura del vino.

La maggior parte dei produttori di grappa da generazioni distillava qualsiasi tipo di vinaccia riuscissero a trovare, senza badare alla qualità, ma alla fine degli anni '60 Giannola Nonino ebbe una intuizione. Pensò che, proprio come i vignaioli italiani miglioravano la qualità del loro prodotto finito scegliendo meticolosamente le uve migliori, poteva raffinare la grappa usando solo vinaccia fresca delle migliori vigne e, ancor più importante, le varietà più ambite. Lei e suo marito, Benito – quarta generazione dei proprietari delle Distillerie Nonino – iniziarono a sviluppare metodi di produzione unici per rispettando ancora le tecniche create da Orazio Nonino nel 1897, quando aveva fondato la sua distilleria nella regione Friuli Venezia Giulia, nel nordest d'Italia.

I Nonino abbracciarono l'innovazione, invecchiando la loro grappa distillata in alambicchi discontinui in piccole botti di legni vari, fra cui la quercia francese, italiana e spagnola – un fatto senza precedenti a quel tempo.

Nel 1973, Nonino divenne la prima ditta a offrire grappa distillata da un singolo vitigno, la delicatamente dolce uva Picolit, ed entro il 1984 la ditta produceva grappa da altri vitigni – Merlot, Chardonnay e Moscato – e anche da ciliegie, pesche, albicocche e altra frutta, come avevano sempre fatto.

Oggi le cinque distillerie Nonino – tutte di proprietà e gestite da Giannola e Benito e dalle loro figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta – offrono una grappa tradizionale bianca non invecchiata chiamata *grappa bianca*, una grappa invecchiata in legno di color oro pallido o ambrato, conosciuta come *riserva*, e grappa vintage.

L'ultima versione di Nonino esemplifica lo stile inventivo del marchio. AnticaCuvée Riserva (\$129) è un blend fatto da vinacce Merlot, Cabernet Franc e Schioppettino e i distillati che la compongono sono invecchiati da 3 a 20 anni in botti di quercia europea e poi messi assieme e invecchiati per un minimo di 3 anni. Pur avendo 86 gradi, questa grappa rimane gradevole al palato, evocando aromi di quercia bagnata di vaniglia e lampone candito prima di culminare in un finale persistente della miglior acquavite.

Suggeriamo di servire AnticaCuvée Riserva leggermente rinfrescata in un bicchiere a bordo stretto per concentrare il suo bouquet aromatico, e di accompagnarla con un sigaro, i nostri preferiti sono CAO Piazza Italia (6 x 60 gordo, \$6.60) o Gondola (6¼ x 54 torpedo, \$7.80), ciascuno dei quali sarà un accoppiamento più raffinato rispetto al rustico Toscano, avvolto a secco. Questi sigari sono fatti a mano in Nicaragua, ma contengono la dolcezza tostata del tabacco della provincia di Benevento in Italia e sono un complemento ricercato per le più raffinate grappe Nonino.

-RICHARD CARLETON HACKER

Nonino, terlatowines.com; CAO Italia, cigarworld.com

Foto sotto

La raffinata AnticaCuvée Riserva Nonino si accoppia idealmente con un CAO Piazza Italia (sotto)