

Echo online

21/03/2014

Grappa dal Rheingau

Lifestyle – A tavola con Antonella Nonino – La figlia del distillatore d'eccellenza friulano presenta i distillati abbinati a prelibatezze culinarie

Ambasciatrice della grappa: Antonella Nonino alla presentazione presso il ristorante "Kronenschlösschen" a Hattenheim. Foto: Regina Trabold

Abbinare la grappa ad un menu, è eccezionale. Durante il festival "Rheingau Gourmet und Wein Festival" i distillati d'eccellenza Nonino incontrarono la cucina stellata.

"I nostri distillati non sono fatti per piacere", dice la signora, che porta il tatuaggio in argento con il marchio della sua azienda in modo elegante sulla parte superiore del braccio: Antonella Nonino, una delle tre figlie di Benito e Giannola Nonino, è arrivata al Rheingau come ambasciatrice del brand. Al ristorante "Kronenschlösschen" a Hattenheim la sua Grappa incontra prelibatezze culinarie preparate nella cucina dello chef stellato Sebastian Lühr.

Fu annunciata Elisabetta, ma per presentare le grappe del Friuli è venuta Antonella. Davanti a me si trovano nove bicchieri, cinque i piatti che vengono portati in tavola. Il simbolo, simile alla Venere coricata, rappresenta l'alcol. Durante il medioevo, spiega Antonella, con questo simbolo si segnavano le case in cui avveniva la distillazione. La distilleria Nonino, attiva a Percoto in Friuli dal 1897, lo scelse come suo marchio. "Nel 1973 abbiamo creato la Grappa", afferma con orgoglio la signora con il tatuaggio Nonino. Le grappe esistevano ovviamente anche prima, ma non erano paragonabili a quelle prodotte da Benito Nonino. "Per decenni la Grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia. Gli italiani la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino diventassero famosi", scrisse il New York Times.

La Nonino ha creato il distillato con una tale perfezione che i giornali ne dedicano pagine intere. E in più dicono che la collezione Nonino dovrebbe fare parte dei marchi del lusso italiani come Prada, Gucci, Ferragamo, Armani, Ferrari. Ritengo che il distillato del vitigno "Picolit" (in Friuli e in Veneto le piccole uve Picolit sono trasformate in un vino dolce) sia stata un'astuzia di marketing, cosa che viene respinta con sdegno dalla figlia Nonino, che rimane fedele alla sua storia. "Il Picolit era diverso da tutto ciò che esisteva allora", dice con temperamento italiano. La grappa di suo padre, "un'esplosione di aromi" era così unica, che fu venduta solo agli amici. Annuisco. Sì, così si creano le marche. Otto mesi dopo Nonino la lanciò sul mercato per trionfare. Anche se si tratta di una piccola azienda (circa 40 collaboratori) con un grande nome.

Il termine "monovitigno" che vuol dire da un singolo vitigno, divenne l'attributo della marca. Come il distillato di uve Malvasia accompagnato da fegato d'oca arrostito e carpaccio di mele caramellate di Sebastian Lühr. Da schiacciare la lingua. Il piatto si sposa con l'acquavite d'uva.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Un'acquavite di pere Williams della Val Venosta.

Un goccio della Grappa Riserva AnticaCuvée si trova anche nel risotto di scampi. La Riserva invecchia nelle botti di Rovere, di cui prende il colore. "Il Pirus" viene servito come una specialità a parte. Pirus (pirum in latino) non ha niente a che vedere con il greco antico Pyrrhus. Il Pirus si ottiene da pere Williams della Val Venosta selezionate a mano. Non c'è da meravigliarsi che i suoi aromi si fondano perfettamente con il sorbetto alle pere.

La mamma Giannola è la colonna portante dell'azienda di famiglia, che conta ormai sette nipotine e un nipote ("chi fa grappa ha evidentemente figlie"). Papa Benito è colui che produce, il brillante intenditore con il naso esperto. Il "Gioiello" fu un'idea delle figlie. Il distillato di miele di castagno è un esperimento, dice Antonella. Nella terra dei Nonino, nella Valle del Natisone, si trova tanto miele. "Difficile da produrre, visto la proprietà antisettica del miele, che non giova al lievito, responsabile della trasformazione dello zucchero in alcol. Ma ci siamo riuscite", fa sapere Antonella con orgoglio. "O piace – o non piace", dice Giuseppe Maniaci accanto a me, mettendo il naso sopra il bicchiere. Non c'è dubbio, il gestore del ristorante "Da Gianni" a Mannheim è un estimatore del distillato di miele che stiamo degustando assieme al Pecorino di Pienza.