

## Cent'anni della Famiglia Nonino

### titolo:

DINASTIA NONINO

Il segreto della grappa

### indice:

ARTE CULINARIA

IL SEGRETO NONINO

Dall'acquavite dei contadini al distillato nobile

### IL SEGRETO NONINO

*La Grappa è il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. La famiglia Nonino ha trasformato l'acquavite dei contadini in un distillato nobile e fa parte delle migliori distillerie di grappa nel mondo.*

Percorrendo i tipici viali d'acacia su piccole stradine italiane, lontano dalla città, si raggiunge l'idillica cittadina di Percoto nella provincia di Udine. In questo posto nasce per tradizione, rispettando il ritmo della natura, la Grappa della famiglia Nonino, riconosciuta in tutto il mondo. Difficilmente si trova una rivista del settore che non abbia ancora messo le grappe Nonino in testa alla sua classifica. L'ultima a eleggere la Grappa Cru Monovitigno Picolit® tra le migliori grappe, non solo della sua categoria, con 99 di 100 punti, fu Falstaff. È l'unica grappa a superare con il suo posizionamento persino le grappe invecchiate in botti di legno.

Oggi sono Benito e Giannola con le loro figlie Cristina, Antonella e Elisabetta a gestire l'azienda di famiglia. "Per nostro padre era importante che imparassimo il mestiere di sana pianta", racconta Antonella Nonino, mostrandomi i capannoni della distilleria. Durante la vendemmia tutte le figlie danno una mano, manovrano gli alambicchi, controllano la qualità della produzione come anche i fornitori delle vinacce e delle botti.

Non è un caso che il logo Nonino sia composto dall'antico segno degli alchimisti. Benito e la sua famiglia sono spinti dall'ingegno, continuamente alla ricerca della grappa perfetta. Nel 1973 i coniugi Giannola e Benito rivoluzionano il modo di produrre la grappa nel mondo intero. Creano la grappa Monovitigno®, ottenuta dalla distillazione di vinacce dell'uva Picolit. Il risultato è un sapore ricco e persistente che permette di riconoscere l'origine del vitigno. Il successo è tale da indurre la maggior parte dei distillatori a seguire l'esempio dei Nonino. Nel 1984 segue la prossima pietra miliare, la famiglia distilla l'uva intera, creando in questo modo il distillato d'uva UE®. Si ottiene, distillando in un'unica operazione la buccia, la polpa e il succo d'uva. Anche le figlie hanno ereditato l'ingegno. Nel 2000 Cristina, Antonella ed Elisabetta presentano la grappa di miele Gioiello®. La sfida è nella fermentazione, visto che il miele è un antisettico naturale fermando la trasformazione dello zucchero in alcol. Il segreto della produzione è gelosamente custodito. In base al tipo di miele, il distillato varia nelle sue innumerevoli note di sentori e sapori strettamente legati al miele d'origine. La famiglia è lontana dall'aver raggiunto il traguardo della loro ricerca alchemica. Varietà, fermentazione, invecchiamento, la sperimentazione continua. Dal 1952 si trovano nelle cantine d'invecchiamento delle distillerie Nonino piccole botti di legni diversi, come il rovere di Nevers, di Limousin o l'acacia.

Paragonate alle solite botti industriali sono molto piccole con i loro 350 litri, ma così il contatto del distillato con il legno è maggiore e maggiore è l'arricchimento naturale. Tale scelta presuppone maggiori costi sia per l'investimento in barriques, sia per la perdita di una parte del distillato dovuta all'evaporazione naturale per la porosità del legno.

Benito Nonino ha fissato nuovi standard per la produzione della grappa, ha innalzato il suo livello. Giannola Nonino ha modificato la presentazione e la valorizzazione di quella che, in origine, era una semplice acquavite per i contadini. Aveva come obiettivo di trasformarla in un distillato decoroso, inviava campioni a persone celebri e teneva sempre una bottiglietta nella sua borsa per distribuire il suo bene prezioso. Dall'acquavite dei contadini alla bevanda nobile accanto a Whisky, Cognac e altri. Era la famiglia Nonino con la sua passione per la tradizione e la gioia di vivere italiana a renderlo possibile.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

### La distillazione Nonino

Le distillerie Nonino imbottigliano esclusivamente grappe e acquaviti, distillati con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore a Percoto. Vinaccia fresca, morbida, selezionata, mostosa viene portata in distilleria immediatamente dopo la svinatura, diraspata e immessa nei tini di acciaio inossidabili. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in ambiente anaerobico. Alla fermentazione segue subito la distillazione. A questo punto del processo il momento giusto e la velocità sono determinanti per la purezza del sapore. Se la vinaccia viene distillata dopo un lungo periodo di fermentazione e insilamento durante il quale continua a fermentare, sviluppa un'alta percentuale di alcol metilico. Per ridurlo è necessario l'uso della colonna di demetilizzazione, che toglie alla grappa oltre all'alcol metilico anche degli aromi. Risulta un odore sgradevole con una forte nota di alcol, un segno per una cattiva grappa e per una fermentazione prolungata.

Per poter distillare la vinaccia subito dopo la fermentazione e per rinunciare alla colonna di demetilizzazione la famiglia Nonino possiede 66 alambicchi discontinui, che lavorano 24 ore su 24 durante la vendemmia. La distillazione discontinua avviene molto lentamente con il taglio della testa e della coda per ottenere solo il cuore della Grappa. Così si mantengono le preziose caratteristiche del vitigno prescelto.

Mixologist di successo e di fama di tutto il mondo hanno scelto la Grappa Nonino per creare esclusivi cocktail.

### HAPPY HOUR CON NONINO

#### **SICILY**

*Head Mixologist Patricia Richards  
Wynn Las Vegas and Encore - USA*

3,75cl Grappa Nonino Cru Monovitigno® Fragolino  
3 foglie di basilico fresco di media misura  
1,5cl succo di limone appena spremuto e filtrato  
2,25cl sciroppo di Arancia 1883 Routin Blood  
1,5cl Limoncello  
6cl Ginger Beer

Sminuzzare le 3 foglie di basilico, unirle agli altri ingredienti ad eccezione della Ginger Beer. Riempire uno shaker di ghiaccio per 2/3 e agitare bene. Aggiungere la Ginger Beer e filtrare in un tumbler basso. Guarnire con foglie di basilico fresco e 1/2 fetta di arancia.

#### **SUMMERTIME**

*Mixologist Jörg Krause,  
Monaco - Germania*

3cl Amaro Nonino Quintessentia®  
2cl Grappa Nonino Monovitigno® Moscato  
1cl sciroppo di fragole  
2cl succo fresco di lime  
1cl succo fresco di limone

Versare tutti gli ingredienti, con del ghiaccio a cubetti, nello shaker e agitare energicamente. Filtrare con uno strainer in una coppa cocktail raffreddata. Decorare con una fragola intera.

#### **PASSION NONINO**

*Barman Mirko Falconi  
Gritti Hotel Venezia - Italia  
Vincitore della Nonino Competition UKBG 2008  
(The United Kingdom's Bartender's Guild)*

## Cent'anni della Famiglia Nonino

3cl Grappa Nonino Cru Monovitigno® Fragolino

1,5cl Cinzano bianco

0,5cl Aperol

1cl succo di frutto della passione

1cl sciroppo di rose

Shakerare tutti gli ingredienti ad eccezione della Grappa. Una volta shakerato il tutto, versarlo in un mixing glass aggiungendo ghiaccio e Grappa. Mescolare lentamente e servire in una coppa cocktail ghiacciata. Decorare con scorza di mela, melone e zucca.

### Foto pag. 53:

La purezza e la fresca assoluta della vinaccia sono indispensabili. Immediatamente dopo la fermentazione avviene la sua distillazione.

### Callout pag. 53:

“Per nostro padre era importante che imparassimo il mestiere di sana pianta.”

### Foto pag. 54:

(da sinistra) Elisabetta, Antonella, Giannola, Benito e Cristina Nonino. Tutta la famiglia lavora in produzione e controlla personalmente la distillazione per garantire qualità assoluta.

### Callout pag. 54:

“Benito Nonino ha fissato nuovi standard per la produzione della grappa, ha innalzato il suo livello.”