

MaG Autunno 2013

TESTI: TOM BRANDENBERGER, FOTO: BUBU DUJMIC

Pag. 67

Foto

Dar tempo al tempo ... la Riserva della casa può invecchiare fino a 16 anni prima della sua commercializzazione.

NONINO

IN ITALIANO SI DICE “LA GRAPPA” (in tedesco GRAPPA è di genere maschile NdR). NON CI STUIREBBE, SE FOSSE DOVUTO A GIANNOLA, CRISTINA, ANTONELLA ED ELISABETTA DI PERCOTO. LE “SPICE GIRLS” NEL MONDO DEI DISTILLATI HANNO PROVVEDUTO A FAR DIVENTARE NONINO IL SINONIMO DI GRAPPA DI OTTIMA QUALITÀ IN TUTTO IL MONDO.

Per un breve periodo ti sembra far parte del clan. Non è possibile opporsi al fascino disarmante di Giannola Nonino e delle sue figlie, che seducono ogni ospite in pochissimo tempo e ti fanno diventare un membro di famiglia con un gioviale “tu”. Può accadere che, mentre assaggi una delle migliori grappe della casa, tu venga coinvolto nelle preoccupazioni giornaliere per i figli o nelle problematiche della politica locale. “Siamo una famiglia completamente normale” – anche questo è una parte importante della filosofia aziendale dei Nonino. Tuttavia, quando si tratta del prodotto, le quattro signore agiscono con più energia e il loro fascino diventa più deciso. Non c'è dubbio, il loro messaggio è: Facciamo i migliori distillati dell'Italia. Dopo un giorno passato a Percoto, tendo a crederci.

DALLO SCARTO AL DISTILLATO NOBILE

All'inizio c'era un'acquavite di qualità scadente: In origine la grappa era un elisir esistenziale nei giorni di freddo per contrastare il clima rigido del Nord Italia; un'acquavite poco costosa per lavoratori, contadini e soldati – con una pessima immagine. Non è un caso, visto che la materia prima della grappa è un prodotto di scarto. La così detta vinaccia si ottiene durante la produzione del vino - si tratta di una massa secca composta dalle bucce rimaste dopo la pigiatura dell'uva. O si butta - o si distilla. Una volta i grappaioli giravano per i vigneti con alambicchi a ruote e distillavano dalle vinacce, spesso conservate da settimane, una grappa della stessa qualità della materia prima. Anche il nonno di Benito Nonino viaggiava con un alambicco itinerante prima di stabilirsi nel 1897 a Percoto, vicino a Udine. Questa era anche la data di costituzione della società Nonino, ma dovevano passare ancora più di sette decenni prima che le grappe uscissero dell'angolo delle acquaviti scadenti per poveri.

IL SUCCESSO È DISCONTINUO

Quando Benito e Giannola si sposavano nel 1962, c'era una grande richiesta di grappe a buon prezzo. La maggior parte delle imprese usava allora il metodo di distillazione continua (vedi testo), a scapito della qualità, ma col vantaggio di poter vendere di più.

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

Tuttavia, i Nonino non erano più disposti ad accettare l'assenza della grappa sulle tavole imbandite e sulle tavole dei migliori ristoranti per mancanza di qualità ed immagine.

Testo in mezzo

Informazione

Continuo

discontinuo

Oggi la Nonino possiede 66 alambicchi discontinui a vapore (12 per ciascun membro della famiglia e uno per ogni nipote). Questo metodo di produzione prevede l'alimentazione discontinua dell'apparecchio di distillazione e lo scarico dopo ogni processo di distillazione. Ogni carico di vinaccia percorre il processo di distillazione completo, dall'inizio alla fine – così il mastro distillatore riesce a controllare la qualità in ogni fase della produzione e a determinare la durata e il tipo di distillazione. E' possibile tagliare la testa e la coda e solo il così detto cuore della grappa finisce nella bottiglia. Questo metodo di produzione è più impegnativo e costoso, ma si raggiunge una qualità migliore rispetto al metodo continuo.

Pag. 68

Foto:

Tempo è ... qualità:

Dalla Nonino si fa in fretta. Non passano più di 48 ore tra la pigiatura e la lavorazione nella distilleria. Dopodiché la fretta non serve più: i migliori distillati possono invecchiare nelle botte per anni.

Pag. 69

Foto:

1 Il Borgo Nonino, un ambiente di grande eleganza.

2&3 Al Ristorante "La Taverna" è possibile assaggiare piatti friulani sia nel giardino che nella sala interna arredata con gusto e cura.

Idee di viaggio

Giannola Nonino

consiglia

Dormire

Borgo Nonino

Ronchi di Percoto (Udine)

Nel 2004 Nonino torna alle sue origini. La famiglia acquista a Ronchi di Percoto l'antico borgo, dove il nonno di Benito girava per le fattorie con il suo alambicco montato su ruote. La splendida tenuta è stata ristrutturata con cura e ospita da settembre 2013, oltre alle sale di rappresentanza e alla cantina, 13 camere per gli ospiti con vista sul parco. (Un altro) consiglio ...

Tel.:

039 (0)432676331

www.nonino.it

Mangiare

Osteria

"Alla Tavernetta"

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

Osteria al centro di Udine, premiata diverse volte da slow food. Ottima cucina regionale, con piatti stagionali, ambiente molto caldo. È assolutamente necessario prenotare.
www.allatavernetta.com

Ristorante

“La Taverna”

Ristorante in posizione pittoresca con un grande ed elegante giardino. La cucina sposa la realtà friulana con influssi mediterranei. La lista dei vini comprende tutti i nomi più importanti del Friuli. Chiedere di piatti stagionali.

www.ristorantelataverna.it

Responsabile del reparto vini e distillati

DA INTENSO A FRUTTATO

SIGNOR STROMBERGER CONSIGLIA

La grappa è il classico digestivo, andrebbe quindi bevuta alla fine di un pranzo o di una cena. Esistono invece anche altri abbinamenti. Come per esempio il caffè corretto, un caffè con una piccola aggiunta di grappa. Ha un effetto molto eccitante non solo dopo un pasto. La grappa va degustata in uno speciale bicchiere da grappa consentendo agli aromi e ai sentori di potersi sviluppare al meglio. Meinl am Graben offre una grande scelta di grappe di tutto il mondo – proponiamo circa 25 tipi diversi, dai sentori intensi dello Chardonnay ai sentori fruttati del Moscato.

MEINL'S CANTUCCINI SOFT

MEINL'S CANTUCCINI CLASSICI

I classici biscotti toscani alle mandorle sono molto apprezzati anche oltre il confine italiano. I Cantuccini vanno abbinati al Vino Santo, al Cappuccino e al caffè, e sono ovviamente ottimi con la grappa.

300g € 7,99

Pag. 70 e 71

“Era anche la rabbia che ci ha spinto a fare la migliore grappa. La rabbia, quando andavamo da amici a Udine e questi ci offrivano whisky, vodka o altri distillati, ma mai una grappa”, racconta Giannola. E così, dall'inizio, puntavano sulla più pregiata distillazione discontinua con alambicchi da caricare e scaricare in continuo. Erano anche consapevoli, che la qualità della grappa dipendeva della qualità della materia prima. Con tanta pazienza ed insistenza riuscivano a convincere i viticoltori a non mescolare le vinacce, ma a dividerle per singolo vitigno. Inoltre cominciavano a ritirare le vinacce subito dopo la pigiatura, a dirasparle e a lavorarle nei tempi più brevi. Solo in questo modo è possibile evitare la formazione di alcool metilico con effetto negativo sulla qualità. Inoltre l'azienda Nonino si impegnava a salvare gli antichi vitigni autoctoni allora impopolari, come Schioppettino, Pignolo e Picolit, pagando un premio a coloro che mettevano a dimora una di queste varietà. Un'impresa difficile caratterizzata dalla necessità di vincere la resistenza della burocrazia italiana. “In fondo il nostro lavoro è da sempre una battaglia eterna, necessaria per raggiungere i nostri obiettivi”, sottolinea “Giannola degli spiriti”, come si usa anche chiamare la First Lady di Nonino con un certo rispetto. Se esiste un anno determinante per la trasformazione della grappa in un distillato serio di grande qualità, è l'anno 1973. Nel 1973 Benito e Giannola Nonino introducevano per la prima volta una grappa di un singolo vitigno: Monovitigno Nonino. Per la prima grappa monovitigno scelgono il più prezioso e raro vitigno del Friuli, il Picolit. Erano disponibili solo 100 litri di

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

questo distillato pregiato, che doveva rivoluzionare il settore della grappa come l'iPhone il mercato dei cellulari. Ancora oggi la grappa Monovitigno Cru Picolit è il fiore all'occhiello dell'importante collezione di Nonino – nel 2009 è stata eletta dalla rivista “Spirit Journal” uno dei tre migliori distillati del mondo.

PER AMORE DEL PRODOTTO

Anche se dovevano vincere tante resistenze e dubbi durante i primi anni, i Nonino sapevano presto di essere sulla strada giusta. Al Picolit seguivano altre grappe monovitigni. Nel 1984 la collezione si ampliava con il distillato d'uva UE – una sorta di acquavite ottenuta da uve intere, che necessitava prima l'autorizzazione del ministero. Giannola capiva presto, che l'immagine di un prodotto non nasceva solo dalla sua qualità: “Ho deciso di presentare i nostri prodotti alle persone da me ammirate: Gianni Agnelli, Marcello Mastroianni o Sean Connery. Se dovessi riuscire a convincerli, potrei convincere anche tutti gli altri.” E Giannola ci riusciva. Sin dall'inizio teneva alla presentazione della grappa in una confezione di buon gusto e creava la bottiglia fino ad oggi invariata di vetro soffiato, tipo ampolla, con tappo di sughero argentato ed etichetta scritta a mano. Il processo di produzione e i prodotti diventavano sempre più raffinati. Oggi la distillazione si concentra nelle poche settimane della vendemmia. Durante questo periodo gli impianti di distillazione lavorano giorno e notte, il numero dei lavoratori raddoppia. Le vinacce fresche vengono raccolte dai viticoltori, immesse in grandi tini di acciaio e distillati nelle 48 ore nei così detti pot stills. Da 100kg di vinaccia si ottengono 3,5 litri di distillato con un grado alcolico di 70%. Con l'aiuto dell'acqua distillata diventano 6 a 7 litri di grappa Nonino.

Testo in mezzo pag.70

Suggerimenti

Come degustare la grappa

Volendo scoprire tutta le sfumature aromatiche di una buona grappa, è importante investire nel bicchiere giusto. Sono particolarmente appropriati i bicchieri dal disegno a corolla di tulipano, come vengono usati nei migliori ristoranti. Le grappe più giovani dovrebbero avere una temperatura fra 10 e 14 gradi. Le grappe invecchiate e affinate in barrique vanno invece degustate a temperatura ambiente. Prendete il bicchiere senza agitarlo e portatelo al naso. Sentite la parte più volatile del distillato, i delicati profumi di frutta. Poi agitate gentilmente per poter percepire i composti più aromatici. Ora potete portare alla bocca un po' di distillato. E' importante che la grappa tocchi brevemente ogni parte della lingua, dove si trovano le vostre zone gustative. Alla vostra salute.

UNA FAMIGLIA INTERA PRODUCE DISTILLATI

Durante il periodo di distillazione tutte le fasi lavorative sono da eseguire accuratamente, tutta la famiglia aiuta e tutti devono potersi fidare gli uni degli altri. “Qualche volta ci sfidiamo e litighiamo su chi produce la qualità migliore” racconta Cristina Nonino, dimostrando come e dove si separa la testa del cuore della grappa. Queste settimane passate assieme nella gestione degli impianti di distillazione non sono solo decisive per il successo di un anno intero, ma sono probabilmente anche la base dei legami familiari così unici e caratteristici per l'azienda Nonino. La ricerca di una qualità di prodotto sempre migliore spiega solo una parte del successo. Nonostante la crescita continua del fatturato e della produzione, superando ormai 1 milione di bottiglie all'anno, convince di certo il fascino di un'azienda familiare, i cui membri sono parte importante di un insieme. Ritratti di famiglia, realizzati da fotografi famosi fanno parte del marketing di prodotto – o le tre sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta, che non sono solo decisamente belle, ma che hanno anche ereditato il talento della madre, di saper abbinare il fascino femminile

Oltre Cent'Anni della Famiglia Nonino

all'istinto commerciale. Antonella è convinta: "La grappa è nei nostri cromosomi". Come le loro proprie ambasciatrici esportano l'ideologia Nonino in tutti i paesi e per loro merito, sempre di più, quando si pensa alla grappa, si ordina Nonino.

Note di degustazione

Nonino Grappa Monovitigno®

Il Merlot

La materia prima, vinacce raccolte fresche e lavorate morbide di uva Merlot. Cristallina, morbida e rotonda. Il sentore ricorda la pigiatura del mosto.

Nonino

Grappa AnticaCuvée

Riserva

Cuvée di grappe monovitigno Merlot, Cabernet Franc e Refosco, invecchiate in piccole botti di rovere da tre a 16 anni. Ambrata, evidenti sentori di vaniglia, di chiodi di garofano e frutta candita. Al palato velluto, morbido. Ricorda l'uva passa, il cioccolato e leggermente la curcuma, persistente.

Nonino

Grappa Cru Monovitigno

Picolit

Al naso leggere note di miele, fichi freschi e uva passa. Al palato estremamente brillante e accattivante, netta e precisa, gusto fruttato sostenuto da note amare, molto persistente.