

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Meiningers
weinwelt

Grappa en vogue

L'Italia è e resta il paradiso dei distillati delle vinacce.

È giunto il momento di gustare questo prodotto che altrove era un po' passato di moda.

E non solo come digestivo.

di Wolfgang Faßbender

“Dal 1950 Nonino matura esperienza nell'invecchiamento della grappa.

E con incredibili risultati”

Antonella Nonino (al centro)

È una leggenda che ancora non è svaporata nel tempo, per quanto il suo protagonista il suo tempo l'abbia ormai passato. Romano Levi, gran maestro delle aquaviti italiane, è morto nel 2008 lasciando al mondo un gran numero di esemplari unici. Bottiglie di grappa con etichette dipinte a mano, tutte diverse, una più bella dell'altra. Levi amava il particolare, il rarissimo - perché non si può comprare senza limiti -, e quel culto che regnava nel paese piemontese di Neive ogni volta che un potenziale acquirente bussava alla porta chiedendo umilmente di poter acquistare qualcosa. E chi veniva qua a comprare la grappa solo per la sua qualità scopriva di essere al posto sbagliato, perché le grappe di Levi possedevano qualcosa che ancora oggi intimorisce in questa categoria di bevande: quel fondo rustico, quell'aroma potente e intrigante, quel gusto che derivava da una lavorazione alla fiamma libera, ormai passata di moda, e forse anche dalla scelta e dai modi di conservazione delle materie prime. Diciamolo pure: la grappa distillata alla vecchia maniera non era ancora stato dell'arte ai tempi di Levi.

Specialità in controtendenza

Ma oggi sono altre le persone entrate in questa affascinante leggenda. Aziende a conduzione rigidamente familiare, nomi celebri, ma anche vigneti che non si sono chiusi alla produzione della grappa, e che provvedono a ché dalle loro vinacce nascono specialità eccellenti e talvolta millesimate. Molte new entries variegano la scena, ma non si deve credere che i produttori classici restino con le mani in mano. Nardini, tanto per citarne uno, il più vecchio produttore, continua a sviluppare nuovi prodotti e nuove linee, e già visitando la sua distilleria a Bassano del Grappa si capisce che qui nulla si copre di polvere, che i responsabili osservano il mercato da vicino. Oltre alla storia dell'azienda e all'illustrazione dei criteri qualitativi, il visitatore curioso riceverà anche nuove ricette per cocktail: un chiaro segno che anche qui in Italia non ci si accontenta più del puro e semplice bere. L'entusiasmo per i digestivi forti era un tempo maggiore, e dopo il pranzo neanche gli italiani passano più automaticamente alla grappetta. Ma se del resto qualche foresto pensasse che Bassano del Grappa abbia voluto col suo nome onorare Nardini, dovrebbe presto tornare coi piedi per terra. Perché la cittadina deve il suo nome all'omonimo monte davanti alla porta di casa. Dal canto suo, Berta non potrà forse competere con la tradizione di Nardini, ma con la sua fama di certo. Perché nel produrre la grappa nessuno in Italia supera nell'uso sapiente della legna questa azienda a conduzione familiare di Mombaruzzo nella provincia piemontese di Asti. Ed è qui che ad un certo punto si giunse all'idea di nobilitare il distillato.” Siamo stati noi i primi, nel lontano 1970, ad invecchiare la grappa in botti di legno” dice il titolare Enrico Berta. E non solo questo: la

✚ Nonino Distillatori in Friuli dal 1897 - 33050 Percoto Udine Italia - Tel. +39 0432 676331 - www.grappanonino.it - info@nonino.it

Centoventi anni della Famiglia Nonino

provenienza di origine autoctona, che un tempo in Italia era la più diffusa, è stata qui completamente rivisitata. “Abbiamo cominciato a selezionare severamente la materia prima, per avere più qualità e non più quantità.” Oggi questa distilleria punta al mercato delle grappe di pregio. Essenze legnose diverse, invecchiamenti differenziati, bottiglie eleganti: quando si parla di grappa non si può trascurare Berta, dicono in molti.

L'arte dell'aroma

Ma bisogna anche guardare agli Jacopo Poli, agli Andrea Da Ponte e ai Nonino, dichiarano altri. Anche qui in Veneto o là in Friuli ci sono le specialità invecchiate in botte. E Jacopo Poli non esita ad utilizzare anche i barrique di un famoso castello bordolese per far riposare le sue grappe per non meno di otto anni. E presso i Nonino si conquista una fama eccellente, accanto a tutti gli altri classici, la riserva custodita in piccole botti di ciliegio. E non a caso: “Dal 1950 Nonino matura esperienza nell'invecchiamento della grappa”, dice Antonella Nonino, “E con incredibili risultati”. È già difficile da intuire la finezza della Cask Strength Grappa: un purismo tutto moderno che finora si conosceva solo nella produzione del whisky scozzese. E, a proposito di purismo: sia Nonino che Poli si sono fatti un nome con il vitigno puro. Nel 1973 Nonino ha creato la prima grappa monovitigno al mondo, ricavata appunto da un unico vitigno. Una rivoluzione di media grandezza, che ha trovato numerosi imitatori e ha stimolato alla sperimentazione. Oggi qua - ma anche là - ci sono grappe di Fragolino, grappe di Ribolla Gialla, grappe di Sauvignon Blanc e grappe di Friulano. Si può discutere se a dare le grappe migliori sono il Barbera o il Cortese, il Müller-Thurgau o il Ruchè, o se la voglia di sperimentare non abbia portato già troppo lontano. Ma è indiscutibile che il mondo della grappa si è fatto più elegante e preciso; anche perché i produttori guardano con occhio attento alle vinacce consegnate, o perché Poli ha sviluppato un procedimento di distillazione a bagnomaria sottovuoto che si dimostra particolarmente delicato nei risultati. Da qui alle grappe d'uva che Nonino ormai porta sul mercato col marchio Uè il passo è breve: qui in luogo delle vinacce si utilizzano la buccia, il succo e la polpa. E per quanto riguarda l'aroma, stando all'opinione di numerosi esperti non sono solo le distillerie piemontesi e quelle venete o friulane a stare in prima fila: nel profondo nord, in Alto Adige, dove col Gewürztraminer o col Rosenmuskateller c'è già una grande esperienza di produzione vinicola, il tutto si sta già trasferendo in grande stile ai superalcolici. Non c'è da credere cosa sanno produrre in termini di finezza aromatica distillerie come Ortler, Roner e Walcher. Come sembrano lontani i tempi rustici dei distillati vecchia maniera di Levi per chi degusta oggi una grappa di Lagrein di Unterthurner o di Weißburgunder di Roner invecchiata in botte di whisky!

Chi non vuole bere la grappa solo come digestivo, né la vuole mescolare - diciamo con un liquore alle erbe o angostura o maraschino - può dedicarsi con passione al suo impiego in gastronomia. “Se hai dei dessert a base di confetture oppure dolci a base di pasta frolla può essere quanto c'è di meglio”, dice Lisa Bader, sommelière del famoso Dolder Grand di Zurigo. E assieme ad uno zabaglione fresco una grappa giovane, non invecchiata, può risvegliare sensazioni di felicità anche in un amante passionale del vino.

Rinunciare a godimenti del genere sarebbe troppo generoso definire una leggerezza.

DA PROVARE ASSOLUTAMENTE

Grappa di lusso invecchiata in botte

da uve di moscato, con discrete note di vaniglia ed erbe aromatiche; si avverte ancora la moscatella:

Bric del Galan, Berta

Prezzo: € 84,98

Reperibile al sito: www.banneke.com

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Grappa monovitigno

con echi di vaniglia, pepe e ortaggi:

Grappa Il Sauvignon Blanc

Monovitigno, Nonino

Reperibilità vedi:

www.schlumberger.de

Un aroma inconfondibile

Un alito di rose speziate con noce moscata:

Grappa Rosenmuskateller

Distilleria Ortler

Reperibilità vedi:

www.ortler.bz

Oro chiaro classico

invecchiato in botte

con delicato sentore di legno:

Grappa Riserva, Nardini

Prezzo: € 29,99

Reperibile al sito:

www.galeria.kaufhof.de

Inconfondibile

Moscatella dal grandioso rapporto prezzo/prestazioni, un aroma di grappolo ben elaborato:

Grappa di moscato, Silbona

Prezzo: € 19,90 (0.5 l)

Reperibile al sito:

www.grappa.de

L'essenza

del Barbera

speziata ma incredibilmente elegante;

riuscito esempio di grappa di annata:

Grappa di Bricco dell'Uccellone, Braida di

Giacomo Bologna

Prezzo: € 59,50

Reperibile al sito:

www.koelner.weinkeller.de

Eleganza

allo stato puro

con note di agrumi

secchi e maturi, un pizzico di tè.

Una finezza affascinante:

Cleopatra Amarone Oro,

Jacopo Poli

Prezzo: € 39,99

Reperibile al sito: www.spirituosen.wolf.de