

# KURIER

Pag. 1

## Il gusto italiano

Dal Friuli i Nonino  
reinventano la grappa

Pag. 2

## Le sorelle e il grappolo

**Grappa. E' stata la famiglia Nonino ad introdurre la vecchia grappa del contadino nel mondo della gastronomia di classe.**

DI ANITA KATTINGER

A dare una mano, le figlie di Benito Nonino hanno dovuto provvedere sin da bambine, anche se il primo assaggio di grappa è stato concesso loro solo dopo compiuti i 18 anni: o almeno così la raccontano oggi Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino. Era stimolante vivere in una nuvola odorosa di acini pressati, a parlare di barriques e vitigni tra gli aiutanti dei maestri distillatori. Padre e madre volevano che le piccole imparassero il mestiere dalla gavetta, fidandosi sempre dei loro nasi raffinati.

“E' stata Mamma a spingere per la distillazione di una grappa monovitigno di Picolit”

Antonella Nonino

Responsabile del marketing alla Nonino

Per non sprecare i residui della pressatura dei grappoli, i viticoltori del Nord Italia crearono a suo tempo un “prodotto di scarto”, un distillato di vinacce di bassa qualità. Il Friuli, l'Alto Adige, il Piemonte, il Trentino, il Veneto e la Lombardia si considerano infatti la patria della grappa italiana, che però fino agli anni 70 del secolo scorso era considerata niente altro che una bevanda alcolica a buon prezzo per i poveri, i contadini e i soldati, in altre parole una roba per soli uomini. E ancora oggi in Norditalia chi si prende un raffreddore usa prescrivere un bicchiere di latte caldo con la *correzione* di grappa, medicina e conforto allo stesso tempo.

Bisognò aspettare il 1951 perché il legislatore si decidesse a regolamentare la produzione di questo distillato, e quando Giannola - la Mamma appunto - entrò per matrimonio a far parte della dinastia

## Centoveventi anni della Famiglia Nonino

fu proprio lei a tirare fuori questa bevanda tradizionale dalla sua condizione di cenerentola, proponendo una tipologia produttiva completamente diversa: “Noi esistiamo già dalla fine del 19° secolo, ma è stata solo Mamma a spingere per la distillazione di una elegante grappa monovitigno dalle uve del Picolit, un distillato che al palato sa di crosta di pane, miele di acacia e cotogna”, racconta la figlia Antonella intervistata dal KURIER.

### Un “prodotto di scarto” diventa oggetto di culto

Poco dopo i coniugi Nonino chiesero la licenza per rimettere a coltivazione gli antichi vitigni di schioppettino, pignolo e ribolla gialla (ancora oggi infatti la famiglia ricava i suoi distillati preferibilmente da vitigni autoctoni un tempo a rischio di scomparsa). “Ma il vero segreto della nostra grappa sta nella vinaccia, che deve essere veramente fresca.”

Per la produzione del distillato i Nonino utilizzano soltanto vinacce ricche di mosto - pressate sempre assieme agli acini - dei principali viticoltori friulani, che vengono portate in distilleria subito dopo la spillatura e lavorate immediatamente. È proprio questa rapida lavorazione dopo la fermentazione a rendere superflua la conservazione in silo delle vinacce. Per la produzione sono assai ricercati i vitigni rossi, che però sono di lavorazione più difficile. Non si aggiunge zucchero, e il colore deriva esclusivamente dal legno delle botti. Il Picolit e le altre grappe monovitigno riposano per sei mesi in serbatoi di acciaio inossidabile, mentre altri distillati destinati alla riserva maturano per fino a cinque anni in piccole botti a suo tempo utilizzate per lo sherry.

Oggi tutte le figlie lavorerà in seno all’azienda, e contrasti con i genitori non ce ne sono mai: “Mamma allora non voleva ammettere che la grappa non potesse essere qualcosa anche per le signore e per la gastronomia di livello. Per mio padre a sua volta è sempre stato normale lavorare assieme alle donne, e attualmente in azienda ci sono ben 26 donne. I genitori sono ancora presenti ogni giorno: si discute tantissimo, ma per l’azienda è un bene.”

### Ascoltare la natura

Per Antonella mantenere il contatto con i viticoltori lavorando al contempo in armonia con la natura è “una sfida”. “I mutamenti climatici rappresentano ovviamente un grosso problema, e i viticoltori devono mantenere il controllo della situazione. Prima in Friuli la vendemmia aveva luogo in autunno, oggi i produttori devono effettuarla già in agosto.” Ben prima dell’invenzione dello Slow Food in Piemonte, la famiglia Nonino ha dato vita a un premio per la diversità. “Più di due terzi dei grappoli utilizzati per la nostra produzione sono di provenienza locale. Vorremmo avere ancora più Picolit, e sosteniamo i produttori che puntano sui vecchi vitigni tradizionali.”

Antonella Nonino ha dovuto appena farsi strada in un business per uomini, e oggi gira per il mondo.

## Centoventi anni della Famiglia Nonino

Le sorelle si sono suddivise il lavoro. “Io ho preso lo sviluppo e il marketing e giro per il mondo per presentare la nostra produzione.” Una delle nipoti è entrata di recente a far parte del team, e Antonella le ha dato il medesimo consiglio che Mamma e Papà hanno dato a lei a suo tempo: “la prossima generazione sarà ancora migliore. Ama ciò che fai.”

A mia nipote ho detto: “La prossima generazione sarà ancora migliore. Ama ciò che fai.”

-----

### Ricetta

#### Grappa-Ginger

4 cl di grappa, 3 cl di succo di pera, 3 cl di Prosecco, 1,5 cl di succo di zenzero, 1 cl di sciroppo di zucchero, Prosecco

Riempire di ghiaccio un terzo dello shaker, aggiungere gli ingredienti e agitare bene, versare nel bicchiere e aggiungere il Prosecco