

Cent'anni della Famiglia Nonino

WINO bezGranic

W  no
bezGranic

domenica 29 giugno 2014

Grappa, kobiety i śpiew

<http://winobezgranic.blogspot.it/2014/06/grappa-kobiety-i-spiew.html>

domenica 29 giugno 2014



Cristina i Antonella Nonino. Foto A. Zakrzewicz

Kto poznał kobiety z rodziny Nonino - rozumie dobrze przysłowie: "Gdzie diabeł nie może,
104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

tam babę pośle". Trzy siostry: Cristina, Antonella i Elisabetta to córki Giannoli i Benita Nonino - włoskiej rodziny, która od trzech pokoleń produkuje wyborną Grappę Nonino (najwyższej jakości wysokoprocentowy alkohol z winogron).

Polacy i Rosjanie mają wódkę ze zboża i pszenicy (moim zdaniem chyba najlepszą na świecie), Meksykanie piją tequilę, Brazylijczycy rum, Francuzi lubią koniak i calvados, a Włosi robią grappę. To rodzaj "brandy" ze świeżego moszczu winogronowego. Pije się ją na koniec obfitego włoskiego posiłku (złożonego z przystawki (*antipasto*), pierwszego (*primo*) i drugiego (*secondo*) dania, z kolejną przystawką (*contorno*) - najczęściej warzywną, deseru i małej kawy), w celu poprawienia trawienia. Do posiłku pije się oczywiście wino: najpierw *prosecco*, a potem białe lub czerwone w zależności od tego, co leży na talerzu.

Od bimbru do królowej wódek deserowych

Rodzina Nonino, która od 1897 roku destyluje *acquavite* ("woda zdrowia" to inna starożytna nazwa mocnego trunku z winogron) jest znana już prawie na całym świecie jako "The Grappa Dynasty". Ich stosunkowo niewielka spółka (zatrudniająca około 30 osób i część z nich tylko sezonowo) mieści się w miejscowości Percoto koło Udine, w prowincji Friuli-Wenecja Julijska. Oczywiście przodkowie Nonino na początku pędzili zwykły bimber, który z obwoźnej beczki był sprzedawany robotnikom idącym do pracy o świcie. Ten rejon Włoch zimową porą ma klimat podobny do naszego, więc nie należy się dziwić, że tam - w mroźny poranek - preferuje się lufkę od cappuccino. Zresztą podobno wódka pita z umiarem służy zdrowiu (może stąd się bierze nasze "na zdrowie") - rozgrzewa i konserwuje od środka.

Aby ze zwykłego bimbru (niektórzy dobrze znają jego zapach i smak) zrobić międzynarodową królową wódek deserowych - potrzeba było kobiety - czyli mamy Giannoli Nonino. Dla niej każda trudność i każda przeszkoda to trampolina do sukcesu. To ona wpadła na pomysł, aby rozpocząć destylację alkoholu tylko z jednego rodzaju szczepu winogron. Tak powstała *Grappa monovite*. Pierwszą była słynna już *Grappa Cru Monovitigno Picolit* wydestylowana w 1973 roku.

"Kiedy zaczęły kapać pierwsze krople, zebrałam je w dłonie. Cristina, Antonella i Elisabetta były uwieszone na mojej spódnicy i plątały się pod nogami. Poczułam znowu zapach jabłek i akacji z mojego dzieciństwa. Wtedy powiedziałam, a raczej wykrzyczałam do męża: <<Benito udało się nam!>>" - po dziś dzień wspomina Giannola i jej córki.

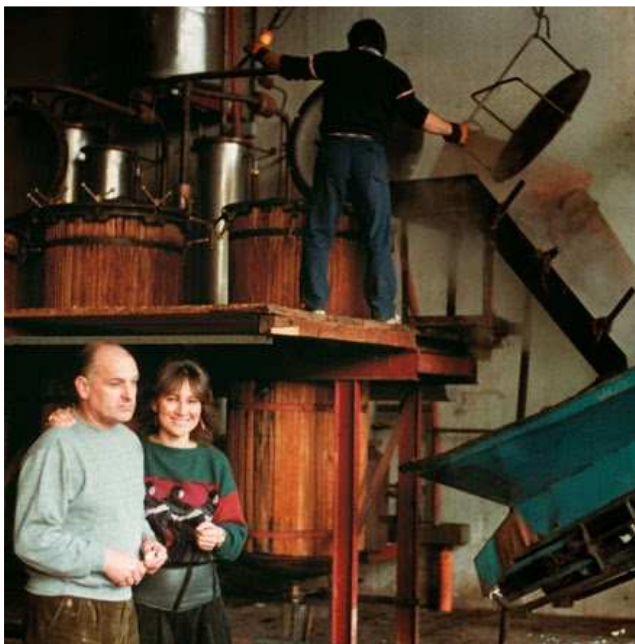
Cent'anni della Famiglia Nonino



Mała przezroczysta karafka z dmuchanego szkła, która zawierała trunek czysty jak łza i wydestylowany ze szczególnie smacznego, delikatnego i malutkich winogron typu Picolit - czterdzieści lat temu kosztowała 156 dolarów. Za jeden kieliszek podawany na zakończenie wykwintnego obiadu - trzeba było zapłacić 15 dolarów. Zaiste był to drogocenny napój! Tak drogocenny, że firma Nonino na samym początku miała trudności z wprowadzeniem go na rynek. Giannola nie straciła jednak animuszu - zamiast sprzedawać swoją "wodę życia" na wagę złota - zaczęła ją rozdawać. Tak Grappa *Cru Monovitigno Picolit* trafiła w ręce między innymi Marcello Mastroianniego, który stał się jej koneserem i najlepszą reklamą, a potem wielkim przyjacielem rodziny. Znany włoski aktor odwiedzał ich w Percoto, gdzie tańczył i śpiewał z Giannolą nie przy jednej okazji. Dziś jedna trzecia rocznej produkcji firmy Nonino (700-800 litrów grappy w zależności od zbiorów) to wyborowe trunki typu *monovite* destylowane ze świeżych owoców winorośli regionalnych typu Picolit, Refoso, Verduzzo, Fragolino. Spółka rodzinna fakturuje 13 milionów euro rocznie. Połowa produkcji jest sprzedawana za granicę, a największymi koneserami Grappy Nonino są Amerykanie i Niemcy.

Kultura przy wódce

Cent'anni della Famiglia Nonino



Giannola i Benito Nonino w 1962 roku

"Pierwszym naszym celem w epoce, w której działalność dla profitu jest miarą każdego sukcesu, nie było nigdy tylko zarabiać - ale inwestować by podnosić nieustannie jakość naszej pracy i naszych produktów, aby produkować najlepszą grappę na świecie, respektując i waloryzując naszą ziemię oraz naszą kulturę" - słowa Giannoli, które są mottem rodziny Nonino, charakteryzują najlepszego ducha włoskich spółek rodzinnych. I właśnie w tym duchu, w 1975 ufundowali oni nagrodę Nonino Risit d'Âur, mającą na celu ratowanie antycznych szczepów winorośli rosnących już przed wiekami we Friuli-Wenecji Julijskiej. A dwa lata później narodziła się nagroda Nonino wręczana pisarzom, poetom, filmowcom, dziennikarzom sławiącym etos chłopsko-ziemiański. Od tego czasu w Percoto biesiadują wielcy świata kultury. Do laureatów Nonino (wybieranych przez specjalne jury, któremu przewodzi Claudio Magris) należą: Leonardo Sciascia, Jorge Amodo, Claude Lèvi-Strauss, Rigoberta Menchú Tum, Claudio Abado, Ermanno Olmi, Giorgio Bocca, Tonino Guerra, Emanuel Le Roy, Ladurie Henry Roth, Léopold Sédar Senghor, António Lobo Antunes i wielu innych.

Aby zaprosić Jorge Amodo do Włoch, Giannola złapała za telefon w środku nocy i nie znając portugalskiego zadzwoniła do domu brazylijskiego pisarza. Jak zwykle miała szczęście - jego żona mówiła w jednym z włoskich dialektów, więc się porozumiały. Żeby przekonać Lèvi-Straussa by osobiście przyjechał do Percoto, pani Nonino pojechała do Paryża i umówiła się z jego żoną na obiad, przywożąc ze sobą swoją drogocenną grappę. Do Sciasci też dzwoniła późną porą. By mieć u siebie Léopolda Sédar Senghora, Giannola pojawiła się z butelką w Ambasadzie Senegal, gdy jako prezydent składał wizytę oficjalną we Włoszech.

Gdzie diabeł nie może, tam babę pośle - najlepiej z butelką grappy... Wystarczy powiedzieć, że Giannoli Nonino udało się zorganizować degustację swoich wódek nawet w prestiżowej siedzibie Bulgari.

Sycylijski pisarz - Leonardo Sciascia tak się zaprzyjaźnił z rodziną Nonino, że odwiedzał ich wielokrotnie i w ich domu napisał swoją ostatnią powieść "Il Cavaliere e la Morte" (Rycerz i Śmierć). Nonino łączy także coś z Polską. Jerzy Grotowski również wpadał do nich na kieliszek przy okazji swoich włoskich wojaży. Lèvi-Strauss napisał, że odbył wiele podróży, ale ta do Percoto wydała mu się najbardziej egzotyczną...

Cent'anni della Famiglia Nonino



Nagroda Nonino 2014

Czy kobiecie pasuje wódka?

Trzy córki: Cristina, Antonella oraz Elisabetta odziedziczyły wszystko po matce - urodę, wdzięk, pasję a zwłaszcza temperament i dar przekonywania. W rodzinie Nonino głównym magiem od destylacji jest ojciec - Benito. Ale z braku męskich potomków - niełatwą sztukę robienia dobrej wódki musiała przejąć Cristina. To ona teraz nadzoruje zbiory, pracę robotników w winnicy i pomaga ojcu w destylacji. Antonella zajmuje się marketingiem i pijarem. Na Elisabetę spadł handel zagraniczny - zwłaszcza ze Stanami Zjednoczonymi, gdzie jest wielu klientów. Trzy drobne kobietki wyglądają jak księżniczki, które wyszły z jakiejś bajki. W rzeczywistości to prawdziwe "terrorystki" - entuzjazmu, zapału i jakości pracy.

Historia rodziny Nonino to nie tylko wielki biznesowy sukces najlepszej włoskiej wódki deserowej, ale to także opowieść o emancypacji włoskich kobiet, które nie siedzą już w domu, ale na wszystkich polach dorównują mężczyznom, a nawet ich prześcigają - wychowując przy tym dzieci.

Kobieta z kieliszkiem w ręku zawsze budzi mieszane uczucia, zwłaszcza u Włochów. To jednak także symbol emancypacji, jak papieros - oczywiście gdy pije się z umiarem i najlepiej tak dobre trunki jak Grappa Nonino. Wiele Włozek z Północy, które pracują i prowadzą własne biznesy, spotyka się po pracy na drinka i plotki, niczym kultowe nowojorskie bohaterki *Sex and the City*.

I przy tych okazjach niezastąpione są *Nonino Coctails* o fantazyjnych nazwach i składzie: *Passion Nonino* (np: Grappa Nonino Cru Monovitigno Fragolino, white Cinzano, Aperol, passion fruit juice, rose syrup), *Nonino Cool*, *Nonino Secret*, *Black Vino*, *Nonino Ginger*, *Dreaming Nonino*, *Sophisticated Lady*, *Nonino Sisters*, *Nonino Sweet Sensation*, *Grapinha*, *Nonino Libre*, *Negronino*, *Nonino Frozen*, *Sigaro Nonino*, *The Reanimator* (niezwykle popularny w najlepszych restauracjach Nowego Yorku) oraz inne.

Cent'anni della Famiglia Nonino



Nonino Frozen (Amaro Nonino Quintessentia, soda water, lime, cane sugar, mint leaves)

Oczywiście do wódki trzeba mieć głowę, jak do biznesu... :)

Agnieszka Zakrzewicz



"The Grappa Dynasty"

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

<http://www.grappanonino.it/it/>

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino



[Riserva Millesimata](#)



[I Vigneti Monovitigno®](#)

O wódce polskiej i nie tylko warto przeczytać:

<http://www.milerpije.pl/wodka.html>

Publicato da [Agnieszka Zakrzewicz](#) a [15:38](#)