

Civiltà del bere

Dal 1974.

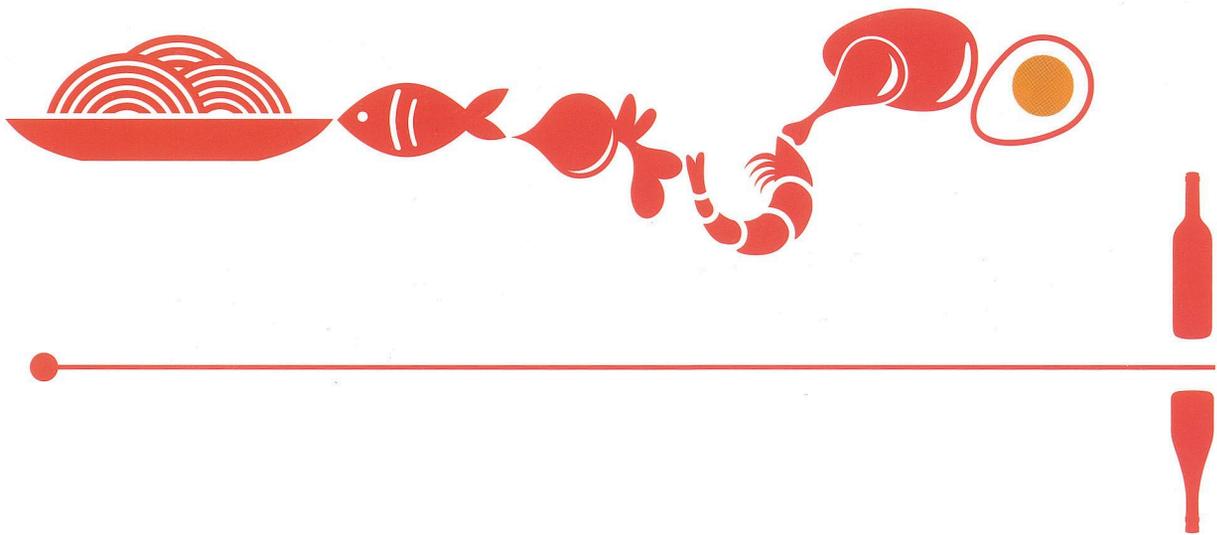
La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 7,00

2016

6

Affinità elettive



I 50 anni delle **DOC** ♥ **SANGIOVESE** di Predappio ♥ I **VINI SOLIDALI** sono anche buoni?
VERTICALI Messorio, Nobile Boscarelli, Trebbiano Masciarelli ♥ Grandi **SPUMANTI** del Mondo
BEAUJOLAIS non solo Nouveau ♥ Curare il **MAL DELL'ESCA** ♥ La **LIGURIA** del luppolo

SOMMARIO



Editoriale

5
Aria di neve



Monografia Affinità elettive

16
Trend dell'abbinamento

20
Un menu da top chef

27
I trucchi per non sbagliare

30
I classici regione per regione



L'italiano

38
I vini solidali
sono anche buoni?

47
I 50 anni delle Doc

51
Le Doc sono una coperta
che tutti tirano (dalla loro parte)

56
Trebiano Masciarelli 2014-2004

64
Le Macchiole e il progetto
#messorio4bolgheri

66
Vendemmia 2016 da record

74
Verticale di Nobile Boscarelli

78
Piccole Patrie
Predappio

85
Into the wine
l'evento e la guida

89
Monteverro, toscano
di vocazione internazionale



Senza confini

34
Beaujolais non solo Nouveau

59
Grandi Spumanti del Mondo
l'ultima delle #5giornatedelbere



Scienze

68
Come curare
il mal dell'esca

72
Intervista a Paolo Storchi
del Crea-Vic di Arezzo

81
Orvieto e il piano
di rilancio diVino



Business

91
SOS dal mercato interno



Food e L'altro bere

43
Nonino, grappa
100% artigianale

95
La birra della Liguria

98
Rooibos
tè rosso del Sudafrica

101
Hija Ilegítima
acquavite che sa di rum

102
Il ghiottone errante
castagna

106
Abbinamenti difficili
insalata di rinforzo



Rubriche

7
LUOGHI (NON) COMUNI
Quote rosa
il minore dei mali
di Cesare Pillon

82
LA ENO-GIOVENTÙ
Valentina e Davide Abbona
Francesco e Andrea De Sanctis
di Jessica Bordoni

9
CONTROVENTO
Oltre la Grande Muraglia
cavalcando le emozioni
di Luciano Ferraro

108
CIVILTÀ DEL WEB
Privacy e intimacy nel calice
di Stefano Tesi

11
INCANTO
All'asta record
exploit del Barolo 1990
di Aldo Fiordelli

109
TASTING NOTES
I nostri 24 migliori assaggi

13
NEL SEGNO DI BACCO
Paesaggi divini
Il vino misura di tutte le cose
*di Antonella Giardina
e Cristian Aiello*

*
Il prezzo dei vini citati nella rivista s'intende sempre medio in enoteca



CINQUE DISTILLERIE SOTTO LO STESSO TETTO

Nonino: grappa 100% artigianale grazie a 66 alambicchi discontinui

Sono 12, di rame, per ogni componente della famiglia e per i nipoti in segno di continuità > 5 cantine per l'invecchiamento in barrique da sempre sotto sigillo dell'Agenzia delle Dogane > Per una grappa a 0% coloranti > Un'energia che travolge chiunque incontri le donne di casa > Lo spettacolo di Benito che "vive" in distilleria



di **Alessandro Torcoli**

“In casa Nonino il brindisi con la grappa è un gesto sacro: un'esperienza emotiva e sensoriale che celebra l'amicizia e apre le porte al loro mondo: quello della ricerca instancabile per l'eccellenza qualitativa del distillato, un imperativo categorico che accompagna ogni minuto della nostra vita lavorativa nell'arco di tutto l'anno e che trova il suo culmine nel periodo della distillazione con metodo artigianale”, con queste parole si apre una giornata in casa Nonino. Lascia senza fiato la rassegna stampa. Ne hanno scritto dal *New York Times* al *Corriere della Sera*, da Gino Veronelli al guru dei bitter, Brad Thomas Parsons. Viene da pensare, che ci faccio io a Percoto? Anzi, avendo annusato grappe Nonino quand'ero ancora in fasce, avendo ascoltato i vati della cultura al Premio Nonino (quando presidente di giuria era Claudio Magris, oggi è il premio Nobel Naipaul), e incontrato Giannola e figlie nelle occasioni più mondane... mi sento anche un po' teso. Perché il desiderio è di entrare nella quotidianità di questa famiglia che è anche un orgoglio italiano, un nome che ha raggiunto le tavole di **72 Paesi del mondo**, Nigeria compresa.

Oltre 70 vendemmie per Benito

Passiamo dalla casa dove il capostipite nonno Orazio installò l'alambicco primigenio, nel 1897, un'epoca in cui la distillazione era itinerante. Qui fotografo il futuro, ossia Francesca, la neolaureata figlia di Cristina. Poco in là, ci addentriamo in distilleria e compare Benito. A guardarlo nella storica fotografia di Oliviero Toscani, parrebbe un attore professionista. Invece, fa tutto un altro effetto incontrarlo in bicicletta, lasciarlo parlare delle sue uve, di vinacce e distillazione, sapere che durante le vendemmie compare in piena notte per controllare tagli, teste, code e seguire con Cristina – corresponsabile della distillazione – le varie operazioni



IN APERTURA Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino IN QUESTA PAGINA Francesca, figlia di Cristina, con il mito dei barman Simone Caporale, e la zia Antonella; Giannola e Benito Nonino con le figlie; le preziose ampole di UE® Riserva 14 e 18 anni e Gran Riserva 26 anni



dei distillatori su turni di 24 ore. Benito ricorda una figura di Altan, e non a caso il famoso disegnatore friulano, amico della famiglia, nel 1997 gli dedica una graphic novel *ante litteram* intitolata *Ben - il quarto figlio di Noè*. Sottolinea Benito: «Scoprire, conoscere l'odore e avere il contatto diretto con le vinacce è fondamentale, capire il senso di una filiera produttiva che non ha eguali nel mondo della distillazione è un'arte che viene tramandata da padre in figlia, un'esperienza coinvolgente: anche per me che ho superato le 70 vendemmie». È incredibile l'equilibrio di quest'uomo circondato da 11 donne scoppiettanti come motori alimentati dal vapore dei 66 alambicchi discontinui in rame. La moglie Giannola, le figlie **Cristina, Antonella ed Elisabetta**, e sette nipoti femmine (l'unico maschio, per ora, si dedica ad altro). C'è un risvolto curioso, che aiuta a spiegare l'onnipresenza di Benito in distilleria: sua madre Silvia, vedova bianca, si trovò con il figlio ancora piccolo e tutta l'azienda da gestire. Benito, quando rientrava da scuola, se voleva stare con la mamma, doveva seguirla tra le calderine. La distilleria Nonino è sorprendente: 55 cisterne inox, da 600 quintali l'una, oltre a 18 più piccole, riempite e chiuse sotto

vuoto nella stessa giornata, indispensabili per poter fermentare le vinacce vitigno per vitigno, separatamente, e non tutte assieme come accade spesso altrove; 66 alambicchi artigianali discontinui a vapore in rame per una distillazione successiva alla fermentazione senza lasciar spazio a fermentazioni degenerative e ottenere l'eccellenza mantenendo le caratteristiche organolettiche di ciascun vitigno. Questa non è una sola distilleria, sono cinque distillerie in una. Genitori, figlie e nipoti si cimentano ciascuno con i loro alambicchi e la loro simpatica competizione permette un continuo miglioramento del prodotto. Qui tutto parla di tradizione artigianale tramandata tra generazioni e niente di omologazione industriale. Tutto racconta un processo creativo che coinvolge occhio e naso, mano e pensiero. **Prima di tutto la materia prima** Sulla materia prima, uve e vinacce, si è fondata l'iniziale battaglia di Giannola e Benito, ormai scritta nei libri di scuola. Era il 1973, e pur nel rispetto della tradizione Benito e Giannola attuano una rivoluzione copernicana: la distillazione delle vinacce del singolo vitigno, il Monovitigno Nonino®, per ottenere una grappa straordinaria che potesse entrare



ULTIMI GRANDI SUCCESSI

Il guru Brad Thomas Parsons apre il suo nuovo libro con l'Amaro Nonino, che definisce una delle più eleganti espressioni di bitter. Travel Channel, il canale tv statunitense dedicato ai viaggi, lo indica tra i 14 liquori al mondo da assaggiare, e il *New York Times* lo presenta come un ingrediente chiave del Paper Plane, il cocktail creato da Sam Ross nel 2007 e oramai divenuto un modern-classic. I cocktail Nonino non sono il frutto di una moda recente, ma il naturale sviluppo della ricerca avviata da Giannola negli anni Ottanta, quando famosi barman come Salvatore Calabrese e Mauro Lotti le dedicavano le loro creazioni. Oggi l'ampia collezione di cocktail, come il Noninotonic a base di grappa, sono un esempio perfetto di come un'azienda possa "mantenere la sua identità sperimentando con i suoi prodotti". Lo scrive *Wallpaper*. Intanto Francesca, *mixologist* in erba, ha appena terminato la sua prima masterclass con Simone Caporale, uno dei tre più famosi barman al mondo, che per i Nonino ha creato il Tiki Pirus, cocktail caraibico a base di distillato di pera Williams Nonino. Se i cocktail a base di grappa e amaro segnano un altro primato di questa famiglia innovativa, altrettanto lo sono i fantastici abbinamenti con il cibo da essa scoperti e da tempo adottati in famosi ristoranti di tutto il mondo per i loro piatti stellati (fra gli altri, Gualtiero Marchesi, Annie Feolde, Emanuele Scarello, Davide Oldani, Heinz Winkler).

Dall'11 ottobre 2016, giorno di uscita, il libro di Parsons, *AMARO*, sta riscuotendo grandi successi, citato alla National Public Radio, da Bloomberg per il Thanksgiving Day e sul *New York Times Magazine*. Il 19 settembre 2016 Robert Simonson sul quotidiano *New York Times* scrive: "l'Amaro Nonino è ingrediente chiave del Paper Plane, il modern-classic cocktail scelto dal giornale per rappresentare la categoria degli Equal-parts cocktails, creati con massimo cinque ingredienti in parti uguali". Ideato nel 2007 da Sam Ross, mixologist di New York, il Paper Plane è ormai "classico-moderno" irrinunciabile. Infine, Erhard Ruthner su *Falstaff* (novembre 2016) inserisce l'Amaro Nonino fra i tre migliori bitter alle erbe di tutto il mondo. NELLA FOTO le Imperiali Nonino nel prestigioso JW Marriott Marquis, resort a 5 stelle di Dubai



DUE IDEE VINCENTI

TIKI PIRUS

di Simone Caporale, uno dei 3 più grandi barman del mondo

40 ml di Pirus Nonino
Acquavite di pere Williams
20 ml di Triple sec
20 ml di succo di lime
15 ml di orzata
Decorazione ombrellino e
polvere di passion fruit

THAT'S AMARO APERITIVO NONINO

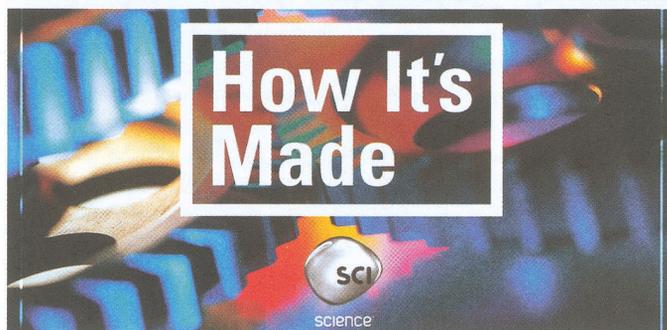
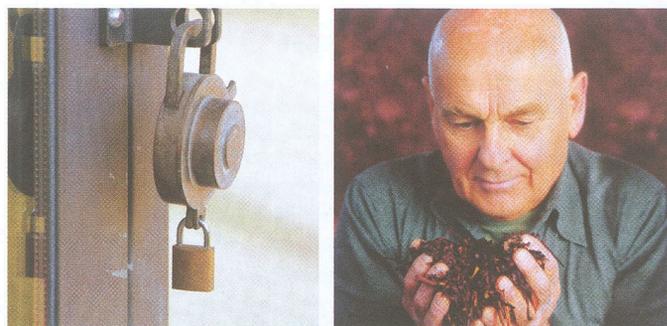
Semplice e perfetto

5 cl di Amaro Nonino
Quintessentia®
5 cubetti di ghiaccio o
ghiaccio tritato
1 fetta di arancia



nell'olimpico dei grandi distillati mondiali. È la **Grappa Cru Monovitigno®Picolit**, un capolavoro di purezza, eleganza ed espressività del vitigno. Nel 1984 sempre Giannola e Benito, in onore di Cristina, Antonella ed Elisabetta realizzano una nuova Acquavite: **UE® l'Acquavite d'Uva** ottenuta dalla distillazione dell'uva intera (raspi esclusi). Chiedono e ottengono dai tre ministeri di Industria, Agricoltura e Sanità l'autorizzazione a produrla nonostante l'opposizione di molti distillatori. Nasce così un prodotto che lega l'eleganza del distillato di vino al carattere della Grappa. Ultimo straordinario successo della famiglia Nonino è l'**Amaro Nonino Quintessentia®**, il bitter ottenuto dall'antica ricetta di Antonio Nonino nobilitata da UE® Acquavite d'Uva invecchiata lungamente in barrique. **Invecchiamento in barrique sotto sigillo delle dogane** Gli imperativi categorici per un distillato di qualità sono la materia prima e la distillazione con metodo artigianale, ma un altro punto che necessita chiarezza riguarda l'invecchiamento. Le Riserve vengono sottoposte a un invecchiamento di minimo 18 mesi fino al numero indicato in etichetta. Se Cognac e Whisky sono protetti da regole stringenti, il mondo della grappa ha avuto bisogno di un nuovo decreto ministe-

riale, il 747, con il quale il ministro dell'Agricoltura Martina, lo scorso agosto, ha richiamato i produttori a sottostare alle leggi esistenti in Italia fino dal 1951. È stato un primo passo nella tutela del consumatore e anche un riconoscimento importante per i Nonino, che da sempre seguono un invecchiamento naturale in barrique e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza. Le movimentazioni in entrata e in uscita dei prodotti sottoposti a invecchiamento sono tutte rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei monopoli. Abbiamo visitato due delle cinque cantine di invecchiamento, e in entrambi i casi è intervenuto un funzionario delle dogane per la rimozione del sigillo "antiscasso" e la successiva chiusura. Abbiamo assaggiato la Grappa Riserva AnticaCuvée®, la grande novità di quest'anno, direttamente dalle piccole botti fra cui alcune di Ex Sherry a 59,9 gradi, e sentito quanta seta e che intensità si sprigionano dalle barrique, dove nel corso degli anni la grappa assume un affascinante colore ambrato più o meno intenso a seconda della tipologia del legno e del periodo di invecchiamento, oltre a un profumo straordinario di cioccolato, ciliegie e pasticceria. Una perfetta alternativa ai Whisky internazionali che ha stupito anche all'ultimo Bar Convent Berlin lo scorso ottobre.



SOPRA il sigillo che garantisce gli ingressi alle cinque cantine per l'invecchiamento, e che può essere aperto solo da un funzionario dell'Agenzia delle Dogane; Benito analizza personalmente la qualità delle vinacce; la trasmissione americana *How It's Made* che ha spiegato come si produce la grappa prendendo ad esempio la distilleria Nonino

QUALCHE ASSAGGIO

Grappa Nonino 43°
 Grappa Nonino Riserva Anticacuvée®
 Grappa Nonino Monovitigno®



GRAPPA NONINO 43°

PERFETTA PER IL NONINOTONIC

Da vinacce bianche e rosse, distillate con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore. Cristallina, ha un aroma elegante, gentile, con note di crosta di pane, acacia. Al palato è morbida, con tocco erbaceo. Servita con ghiaccio, qualche goccia di limone, una fetta di limone, 3 cl di Grappa 43° (quella del gallone) acqua tonica quanto basta per un **Noninotonic®** che ti sorprende.

GRAPPA NONINO RISERVA ANTICACUVÉE®

CASK STRENGTH 5 YEARS

Invecchiata da 5 a 20 anni in barrique e piccole botti, imbottigliata direttamente dalla botte a 59,9% vol. Intensa, con note di frutta secca (per chi è della zona, ricordi di presnitz), vaniglia, uvetta e cioccolato. Ottima anche servita alla maniera del Whisky full-proof, con acqua a parte per diluirne l'essenza e scatenare gli aromi. 0% coloranti.

GRAPPA NONINO MONOVITIGNO®

LO CHARDONNAY INVECCHIATO 12 MESI IN BARRIQUES

Al naso già si preannuncia delicata, con guizzi intensi di frutta tropicale e mela golden, caratteristiche del vitigno. Il palato è morbido, con persistenza e freschezza. 0% coloranti.