

enRoute



AIR CANADA 

YOURS TO KEEP
CE MAGAZINE EST À VOUS

Unleashing the winners of
**THE 2013
HOTEL DESIGN
AWARDS**

*On rameute les gagnants des
PRIX DU DESIGN
HÔTELIER 2013*

SEE WHO'S BEST IN SHOW

YYZ

LE PEDIGREE DES LAURÉATS

SEPTEMBER
SEPTEMBRE

2013

ENROUTE.AIRCANADA.COM

A STAR ALLIANCE MEMBER
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE





STILL LIFE / IMAGE DE MARC



NO SOUR GRAPPAS LÂCHE PAS LA GRAPPA

Our writer heads to Northern Italy to discover the Nonino family spirit that's behind the country's best grappa.

En Italie du Nord, notre journaliste s'imprègne de l'esprit des Nonino, qui inspire les meilleures eaux-de-vie de marc du pays.

BY / PAR NOAH RICHLER

IT'S BARELY NOON AND ALREADY BENITO NONINO IS POURING A chestnut-honey distillate from one of his family's limited-production Gioiello lines, paired with chunks of Parmesan cheese and honey. Benito's irrepressible wife, Giannola, walks into the room wearing dark glasses and leopard-print pants; she throws her arms in the air and shouts, "Evviva!" The toasts roll forth, and we clink glasses with such force that the stem breaks off Giannola's. Undeterred, the grandmother and matriarch grabs another.

It used to be that grappa was something of a punishment, a burning grape distillate with moonshine aspects that was best knocked back in a shot of espresso as a caffè corretto. Or so I thought. Then one evening a few years ago, a novelist friend of mine appeared out of the mist in Venice and invited my wife and I to his apartment, where he served us a smooth, fine liquor. To my surprise, it was grappa - from none other than the Nonino distillery.

So on this return trip to the Friuli-Venezia Giulia region, I've made my way to the family's bottling factory in Percoto and its

EST À PEINE MIDI ET BENITO NONINO NOUS SERT UNE EAU-DE-VIE de miel de châtaignier, nectar de la gamme des Gioiello que sa famille produit en quantité limitée. Portant lunettes noires et pantalon léopard, la pétulante épouse de Benito, Giannola, entre dans la pièce, lève les bras en l'air et crie: «Evviva!» Les toasts s'enchaînent et nous trinquons avec tant de vigueur que Giannola brise le pied de son verre. Imperturbable, la matriarche et grand-mère en saisit un autre.

À une certaine époque, la grappa était une sorte de punition, un âcre distillat de raisin avec un côté assommoir qui passait mieux dans un caffè corretto (ou café arrosé). C'est du moins ce que je croyais. Puis un soir, il y a quelques années, un ami romancier est apparu dans la brume vénitienne et nous a invités chez lui, ma femme et moi, où il nous a servi une liqueur fine et moelleuse. À ma grande surprise, c'était de la grappa, de la distillerie Nonino.

Et donc, à mon retour dans le Frioul-Vénétie julienne, je suis venu visiter l'usine d'embouteillage et les distilleries de la famille, situées respectivement à Percoto et à Ronchi, deux hameaux voisins d'une plate commune agricole au nord-est de Venise. D'ici, je peux voir les Dolomites et les vignobles qui s'étendent sur les versants jusqu'en Slovénie. Benito et Giannola vivent dans une maison basse spacieuse et moderne, entourée des bureaux de la famille dans une enceinte dont l'architecture détonne dans ce qui est sinon un village italien traditionnel. Les si jolies maisons peintes de Ronchi témoignent en fait du métayage qui a eu cours dans la région jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale: leurs teintes ocre, rouge foncé et jaune indiquent le domaine aristocratique qui était propriétaire des terres des familles de paysans comme les Nonino.

Plus tôt, Elisabetta, la plus jeune des trois filles de Benito et Giannola, m'a fait visiter la bâtisse aux allures de grange qui abrite



STILL LIFE / IMAGE DE MARC



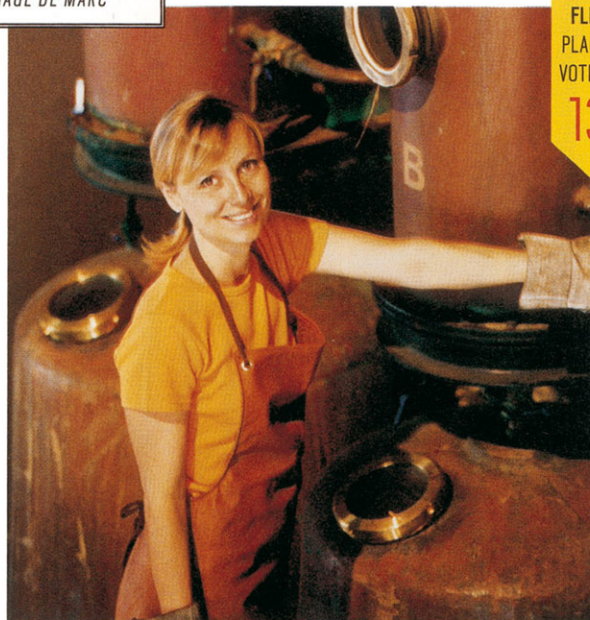
PLAN YOUR
FLIGHT
PLANIFIEZ
VOTRE VOL

137

distilleries in neighbouring Ronchi di Percoto, small villages in a farming district of flat fields northeast of Venice. From here, I can see the Dolomites and the vineyards that stretch through the foothills to neighbouring Slovenia. Benito and Giannola live in a low-slung, modernist home within the compound of the family's offices, the airy house an architectural anomaly in what is otherwise a traditional Italian village. So pretty to the eye, Ronchi di Percoto's painted houses are, in fact, a testament to the tenant farming that persisted in the region until after the First World War, their ochre, deep red and yellow hues indicating the aristocratic estate to which peasant families like the Noninos belonged.

Earlier in the day, Elisabetta, the youngest of Benito and Giannola's three daughters, walked me through the barnlike building that houses 66 wooden steam batch stills in five distilleries, one for each family member with their names on the wall. She told me that at the end of the 19th century, her great-grandfather would push his wooden cart with a copper still between the peasant houses around the high walls of the palazzo at Ronchi di Percoto's centre. He would barter the grappa he made from discarded vineyard pressings. Years later, her parents had the idea that finer grappas could be made if the leftovers were separated into single varieties, so Giannola cleverly offered women at the vineyards 10 times more if they sorted the pomace before collection. Monovitigno Nonino, a single-varietal grappa made from the picolit grape, broke the mould, and now the family makes the Italian grappa industry's most renowned pomace brandies and distillates, alongside the enormously popular herb-based Amaro Nonino Quintessentia liqueur (excellent on the rocks and with a slice of orange before or after dinner).

Giannola reaches for the elegant, slightly fruity Müller Thurgau Cru. "White wine gives me a headache, and red wine hurts my stomach," she says. "I can only drink grappa." Even the bottles are an original bit of craftsmanship by a Murano glass designer. "My father," says Elisabetta, "believes we can always do better." Benito shrugs modestly and, deflecting, points to the designer sweater his family makes him wear. "If I could, I would dress like Marlon Brando," he says. It's easy to believe him, but Giannola shakes her head incredulously as the boreto - a local recipe of pan-fried fish that was once all poor families could afford - arrives with polenta. Giannola raises her glass again. "Evviva!" she calls out, the mystery of good fortune the thing that's being cheered. ♦



66 alambics lambrissés à repasse chauffés à la vapeur et regroupés en cinq distilleries, une pour chaque membre de la famille, chacun ayant son nom au mur. Elle m'a raconté qu'à la fin du XIX^e siècle son arrière-grand-père poussait sa charrette chargée d'un alambic en cuivre entre les maisons des paysans, non loin des murs du palazzo au centre de Ronchi. Il proposait au troc sa grappa faite de résidus de raisins pressés. Des années plus tard, les parents d'Elisabetta ont eu l'idée de produire de meilleures grappas en séparant le marc par cépage, et l'astucieuse Giannola s'est mise à offrir 10 fois plus cher aux employées des chais si elles le triaient avant qu'il soit ramassé. La première grappa Cru Monovitigno (ou monocépage), à base de picolit, a ouvert la voie, et les Nonino fabriquent aujourd'hui les meilleures eaux-de-vie de marc et de raisin d'Italie, de même que le très populaire Amaro Nonino Quintessentia, une liqueur à base de plantes (exquise sur glace avec une tranche d'orange à l'apéro ou au dessert).

Giannola prend une Müller Thurgau Cru, élégante et légèrement fruitée. « Les vins blancs me donnent la migraine et les rouges me tombent sur l'estomac, dit-elle. Je ne bois que de la grappa. » Même les bouteilles, conçues par un maître verrier de Murano, sont des œuvres d'art. « Mon père, déclare Elisabetta, croit qu'on peut toujours faire mieux. » Benito hausse humblement les épaules et détourne l'attention en montrant le pull griffé que sa famille l'oblige à porter. « Si je pouvais, je m'habillerais comme Marlon Brando », assure-t-il. On le croit aisément, mais Giannola, incrédule, hoche la tête tandis qu'on sert un boreto (une recette locale de poisson poêlé, ancien plat du pauvre) avec de la polenta. Elle lève son verre de nouveau. « Evviva! » lance-t-elle, célébrant les mystères de la bonne fortune. ♦

ABOVE LEFT The distillate Il Pirus di Nonino Williams is made from ripe Williams pears. **ABOVE RIGHT** Antonella Nonino is taking care of business at one of the family's 66 steam batch stills. **PREVIOUS PAGE** Housed in a barnlike building, the stills churn out grappas and other fruit- and honey-based brandies.

CI-DESSUS, À GAUCHE Le Il Pirus di Nonino Williams est fait à partir de poires Williams mûres. **CI-DESSUS, À DROITE** Antonella Nonino et quelques-uns des 66 alambics à vapeur de la distillerie familiale. **PAGE PRÉCÉDENTE** Dans un bâtiment aux allures de grange, les alambics distillent grappa et brandys de fruits et de miel.

TRAVEL ESSENTIALS / CARNET DE VOYAGE

NONINO DISTILLATORI VIA AQUILEIA 104, PERCOTO, PAVIA DI UDINE, 39-0432-676331, GRAPPANONINO.IT