SPIRITO DIVINO + FINE SPIRITS + RANGE ROVER WINE TOUR = 308 PAGINE DA NON PERDERE

www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 9 N.49 Aprile/Maggio 2012 - Spirito diVino + Fine Spirits IT €6,00

SPIRITO diVINO

la rivista per meditare centellinando

Vuoi fare business in Cina?

Lion Hung distribuisce etichette mondiali da Pechino a Shanghai, Canton fino alle Filippine, Macao, Taipei. E spiega come il made in Italy può avere successo nel mercato a due cifre

MEMORABILE
Verticale Barbaresco Gaja 1981-2001 piacere ventennale

BORDOLESI
Confronto tra Mormoreto e i grandi di Bordeaux e Napa

ATTUALITÀ
Perché conviene sempre investire in cantine italiane

SANGIOVESE
50 anni di storia di Romagna attraverso bottiglie introvabili

9 771724 838002 20049

Swan Group

D 11,30€ - LUX 8,50€ - CH CT 12,50 Chf - PTE cont. 8,00€

(SOMMARIO)

DISTILLATO DI CINQUE GENERAZIONI **58**
La Grappa che profuma di donna

ESPERIMENTI DIVINI **62**
Professionisti di Bacco per un giorno

GUARDANDO A ORIENTE **68**
Il vostro vino nei nostri calici

LE PROVE DI SPIRITO **74**
Anche qui abbiamo un governo tecnico

ATTUALITÀ **80**
Alla conquista delle cantine italiane

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA **84**
In questa casa vi tratto come re

ARISTOCRAZIA FRIULANA **90**
Il principe Picolit ci accoglie a palazzo

PRONTUARIO DIVINO **96**
Vino biologico o da uve biologiche?

CUSTODI DELLA QUALITÀ **100**
Dall'alto di una bottiglia

IL FEUDO DELL'ECCELLENZA **104**
Dal Chianti spirano venti internazionali

C'ERA UNA VOLTA UN VITIGNO... **110**
Sette racconti da degustare fino in fondo

LA CIVILTÀ DEL METODO CLASSICO **114**
Il perlage della contemporaneità

CAMERA CON VIGNA **120**
Rifugio di autentici piaceri autoctoni

MONTEPULCIANO D'AUTORE **126**
Nobiltà ante litteram

SENTORI E SAPORI DIVINI **130**
Una cena per soli uomini

CALICI IMPREVEDIBILI **136**
Ecco svelati i nettari del sacro Grai

RUBRICHE

11 CONTROEDITORIALE

13 LE VIGNETTE DI SPIRITO DIVINO

14 PAROLA DI PRESIDENTE

16 IL MIO VINO

18 ROSSI & CO.

24 IL PRODUTTORE

26 VISTI DA HONG KONG

28 PITTI TASTE A FIRENZE

30 ETICA ENOICA

32 EVENTO DI SPIRITO

34 PERLAGE

40 L'UNIONE FA LA FORZA

42 IL PASSAPORTO DI BACCO

44 LE COSE BUONE

46 VISTI DA NEW YORK

48 A MILANO TRA CIBO E VINO

50 VINO&FINANZA

52 EMOZIONANTE BINOMIO

54 VIGNE, PENTOLE & POLTRONE

56 SAPORI IN TRASFERTA

141 ESPERIENZE

146 VIAGGIATORE DI SPIRITO

SPIRITO diVINO

Bimestrale Anno 9 Numero 49 Aprile/Maggio 2012

La grappa che profuma di donna

*di **Alessandra Piubello***

Dal 1897 la famiglia Nonino alza i calici di una tradizione ad alta gradazione. Riscrivendo con un tocco femminile la storia dell'acquavite. In Friuli e nel mondo

Libiam libiamo, ne' lieti calici, che la bellezza infiora; e la fuggevol fuggevol'ora s'inebrii a voluttà...» sulle note del celebre brindisi in tempo di valzer del primo atto della *Traviata* di Giuseppe Verdi si celebra l'apertura del 37° Premio Nonino. Immaginatevi la scena: nel tempio della distillazione, tre pagode in legno e rame, cinque distillerie, 66 alambicchi e un coro che circonda la sala con le sue voci possenti a volare alto sulle ali della musica. In fondo, nella semioscurità, spiccano i guanti bianchi di un gruppo di bambini che accompagna con i gesti la musica, il Coro delle mani bianche del Friuli, premiati dalla famiglia Nonino qualche anno fa. Poi, scenograficamente e in un sol moto, si scoprono gli antichi alambicchi a vapore mentre la magia bianca scorre nei bicchieri. In alto i calici, brindiamo all'unisono con la grappa monovitigno Il Prosecco Vendemmia Tardiva (un'anteprima per gli invitati) a questo premio assurto a fama internazionale.

Chiara e pura, questa novità esprime un delicato profumo di fiori d'acacia, di mela golden e di miele; progressivamente l'aroma diviene dolce in modo succulento dando vita a un sorso morbido, completo e convincente. Sinuosa ed elegante, è un'ulteriore conferma che i Nonino hanno saputo trasformare la grappa da cenerentola a regina delle acqueviti. La rivoluzione de «l'acqua di fuoco» parte proprio da questo paesino, Ronco di Percoto, sperso nella Bassa, in una campagna qualunque, eppur struggente, a sud di Udine. Qui sono state scritte, con passione e determinazione, pagine di storia che hanno portato i Nonino a essere riconosciuti come i veri ambasciatori della grappa italiana nel mondo. Pagine che vanno lette e raccontate, con il classico incipit «c'era una volta» che risale al XIX secolo, quando il trisnonno di Benito Nonino, Orazio, distillava di casa in casa con un alambicco su ruote. Allora la grappa era una bevanda comune a poco prezzo e a elevato tasso alcolico, un retaggio della miseria, del freddo, della fame. Ma veniamo agli anni Sessanta: Benito sposa Giannola e inizia la loro avventura per nobilitare il più antico e tradizionale distillato del Nord Italia, perseguendo la qualità assoluta.

«Quando sono uscite le prime gocce», racconta Giannola Nonino, «le ho raccolte con le mani. Le mie figlie, Cristina, Antonella ed Elisabetta (una famiglia che è un matriarcato, *ndr*), erano attaccate alle mie gonne, inconsapevoli ma rapite dalla sacralità dell'avvenimento. Ho sentito l'odore di acacia e delle mele cotogne della mia infanzia e ho urlato a mio marito Benito: ce l'abbiamo fatta!». È il 1973, l'anno che se-

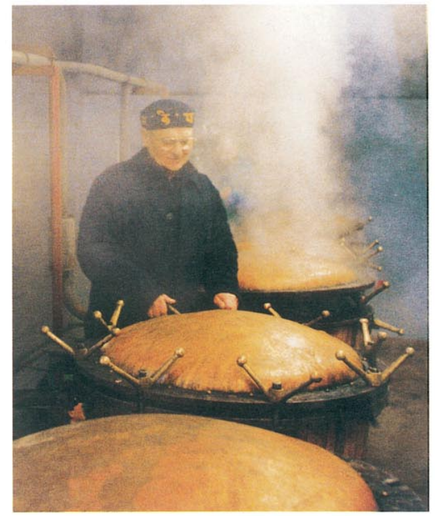
Se un tempo la grappa veniva conservata in damigiane e bottiglioni, i Nonino ne hanno rivoluzionato anche la confezione. Nella pagina a fianco, Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, le tre splendide sorelle della quinta generazione cui è affidato il futuro di un'azienda dal grande passato (www.nonino.it). «Esiste la grappa prima dei Nonino e poi quella dopo», ha scritto il «New York Times».

(DISTILLATO DI CINQUE GENERAZIONI)

L'eccellenza nasce dalla ricerca appassionata e dal coraggio

gna la svolta: la nascita ufficiale del «metodo Nonino». Benito, dotato interprete dell'alambicco, con una distillazione artigianale goccia a goccia di vinacce separate ottiene la prima grappa monovitigno, il Picolit. Fino ad allora i distillatori erano abituati a raccogliere insieme le più diverse varietà di vinaccia e a distillarle mescolate nell'arco di mesi. Dimostrata la validità della loro visione, e volendo proseguire a distillare i vitigni autoctoni, Benito e Giannola si rendono conto che Pignolo, Schiopettino, Ribolla Gialla e Tazzelenghe non erano stati inseriti nell'albo comunitario delle varietà viticole coltivate in Friuli, segnando così la loro futura scomparsa. Giannola, con il suo temperamento vivace, si oppone alle istituzioni e decide, nel 1975, di destinare un premio in denaro per la salvaguardia delle varietà tipiche. Nasce così il Premio Nonino Risit d'Âur (Barbatella d'oro), un atto d'amore verso la terra friulana e la civiltà contadina, per proteggere e trasmettere gli antichi valori della qualità, del rispetto per il territorio e per le sue tradizioni. Da quel momento le sorti del premio e i successi aziendali procederanno insieme, un intreccio indissolubile fra lavoro, cultura e senso della famiglia. Le tappe importanti si susseguono, la missione di salvare i vitigni nel giro di tre anni viene compiuta, nel 1977 si aggiunge il Premio Letteratura con la benedizione di personaggi del calibro di Luigi Veronelli, Mario Soldati, Gianni Brera, Padre David Maria Turoldo.

Nel 1984 si affianca ai due premi già citati quello Internazionale, riservato a uno scrittore straniero purché pubblicato in Italia. Nello stesso anno ecco che l'infaticabile coppia escogita un'altra totale innovazione. I Nonino distillano l'uva intera e non solo i suoi scarti, creando l'acquavite d'uve Úe (che significa uve in friulano), intraprendendo una strada nuova per la quale ottengono l'autorizzazione ministeriale. Ma come sono stati concepiti tecnicamente questi cambiamenti epocali? L'impianto di distillazione discontinua artigianale Nonino è frutto delle continue ricerche di Benito, prodigioso alchimista. Ancor oggi, con i suoi energici 78 anni, non riesce ad allontanarsi dal lavoro,



scrutando persino durante le notti autunnali nei suoi preziosi alambicchi. Questi ultimi, lavorando 24 ore su 24, contemporaneamente alla vendemmia, distillano la vinaccia sana e fresca immediatamente dopo la fermentazione a temperatura controllata, evitando così l'insilamento e l'utilizzo della colonna di demetilizzazione. L'apparecchio discontinuo consente di controllare per ogni partita di vinacce, uva o frutta, la qualità della materia prima, decidendo i tempi e i modi della distillazione, seguendo le operazioni istante per istante, intervenendo così al momento opportuno con il taglio delle teste e delle code per selezionare esclusivamente la parte più pura e migliore del distillato. L'eccellenza nasce dalla ricerca appassionata, la folgorante intuizione deriva dal mettere in dubbio le certezze stabilite. Anche con il Premio Nonino questa famiglia ha precorso i tempi: ben tre premiati sono stati successivamente insigniti del premio Nobel. Ci riferiamo a Rigoberta Menchù, Nonino nel 1988 e Nobel nel 1993, a Vidiadhar Surajprasad Naipaul, Nonino nel '93 e Nobel nel 2001, a Tomas Tranströmer, Nonino nel 2004 e Nobel nel 2011. Quest'anno i riconoscimenti dell'autorevole premio, noto per essere una voce indipendente e fuori dagli schemi (soprannominato Premio Ribelli proprio per la ribellione agli stereotipi) sono andati al teologo svizzero Hans Küng (Premio Nonino), al poeta cinese Yang Lian (Premio Internazionale), allo storico inglese Michael Burleigh (Premio Maestro del nostro tempo) e ai contadini degli «orti di Gorizia» (Premio Risit d'Âur).

E così, ogni ultimo sabato di gennaio, Percoto diventa una piccola capitale della cultura, dove personaggi importanti di tutto il mondo vengono accolti con la stessa sincera familiarità riservata alla gente comune da nostra Signora della grappa, come amava definirla scherzosamente Veronelli, e dalle sue tre fate, Cristina, Antonella, Elisabetta. Nel lasciare i vaporosi alambicchi di questa distilleria persa nelle piane friulane, dopo aver ascoltato profondi discorsi sul senso della vita, un fuoco sacro scorre nelle vene... ma non è solo grappa!

In alto, Benito Nonino, 78 anni di devozione verso il proprio lavoro, che con la moglie Giannola (a sinistra, con Grappa Monovitigno Moscato) ha consolidato la fama mondiale dell'azienda. Giannola fonda nel 1975 il Premio Nonino Risit d'Âur (Barbatella d'oro), per la salvaguardia delle varietà tipiche friulane. In tutte le immagini, si osservano le caldaiette dove avviene la cotta.