

LA RIVISTA DEL CLUB AMICI DEL TOSCANO
Anno 9 - Numero 4 - dicembre 2012 - 0,50 euro

TOSCANO®



Storie, persone e luoghi del sigaro **Toscano**

 **TOSCANO**

PERIODICO RISERVATO AI SOCI DEL CLUB



POKER DI DONNE

Spesso il sigaro può rivelarsi uno strumento di conoscenza dei nostri avversari. Ma ... le donne sanno bluffare meglio degli uomini?

28



ALAMBICCHI D'AUTORE

L'accoglienza generosa del Borgo di Percoto, dove i Nonino distillano acqua di vita. E coltivano la storia di famiglia.

46



VAL D'AOSTA

Meta per gourmet e winelover. Dove gustare ingredienti genuini e tradizionali e trovare sentieri per passeggiate dimagranti!

40

inostriautori

dicembre 2012



Roberta PETRONIO

Giornalista, scrive di Arte e Società su *Il Messaggero* e *Il Giornale dell'Arte*. Le piace perdersi nei musei e osservare da molto vicino gli usi e i costumi delle tribù urbane. Roma è la sua città. Colleziona viaggi, foto, incontri, cataloghi e opere d'arte contemporanea.



Matteo TORNIELLI

Imprenditore nel campo della comunicazione, giornalista, editore e direttore responsabile di *Livein Magazine* testata dedicata al mondo del buon vivere, del gusto e delle passioni. Appassionato di sigari e fumo lento. Fondatore del "circolo Vizioso" club itinerante alla ricerca e scoperta delle eccellenze italiane, paesaggistiche, enogastronomiche e fumose...



Giulia SAMPOGNARO

È stato il nonno a farle conoscere il vino quando, da piccolissima, gliene versava un sorso nell'aranciata ed è sempre lui che, fissato con l'italiano, le faceva fare gli esercizi di analisi logica. Oggi, Giulia Sampognaro è una giornalista enogastronomica (scrive per *Ansa* e *Gambero Rosso*) con la passione per la buona tavola e un'insanabile curiosità per tutto ciò che di bello la circonda.



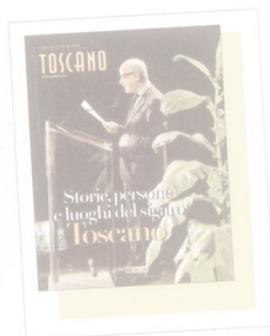
Ettore Maria COLOMBO

È un giornalista professionista dal 1995. In seguito a un'esperienza nella politica, ha preferito raccontare la realtà, soprattutto quella deformata della politica. Dopo aver vissuto a lungo a Milano (gli anni migliori), ha portato sé e i suoi libri a Roma. Colleziona pipe e soldatini. Fuma il sigaro Toscano, sua passione assieme alla lettura.



Josephine MCKENNA

È una giornalista australiana. Dopo anni trascorsi a New York, ha seguito la sua passione per il cibo, la moda e l'arte, trasferendosi in Italia. Nel corso della sua carriera ha intervistato personaggi come Paul McCartney, il Presidente Argentino Carlos Menem, Elle Macpherson...



TOSCANO

TRIMESTRALE DI MANIFATTURE SIGARO TOSCANO SPA
REG. TRIB. DI ROMA N°543 DEL 23/12/03

ANNO IX - NUMERO 4 DICEMBRE 2012. - TIRATURA: 14.000 COPIE

EDITORE: PRESS & IMAGE 2001 SPA

DIRETTORE RESPONSABILE: DAVIDE GIACALONE

REDAZIONE E COORDINAMENTO: MAURO RIZZO E PRESS & IMAGE 2001 SPA

PROGETTO GRAFICO & IMPAGINAZIONE: LUCA MIGLIORATI

Le illustrazioni sono di Michelangelo Pace

STAMPA: MEDIAGRAF SPA - VIA DELLA NAVIGAZIONE INTERNA, 89
35027 NOVENTA PADOVANA (PD)

FINITO DI STAMPARE: NOVEMBRE 2012

L'accoglienza generosa del Borgo di Percoto dove i Nonino distillano acqua di vita E coltivano la storia di famiglia.

Alambicchi & d'ingegno

d'autore

DI TERRY NESTI

PHOTO COURTESY: M. PIAZZA

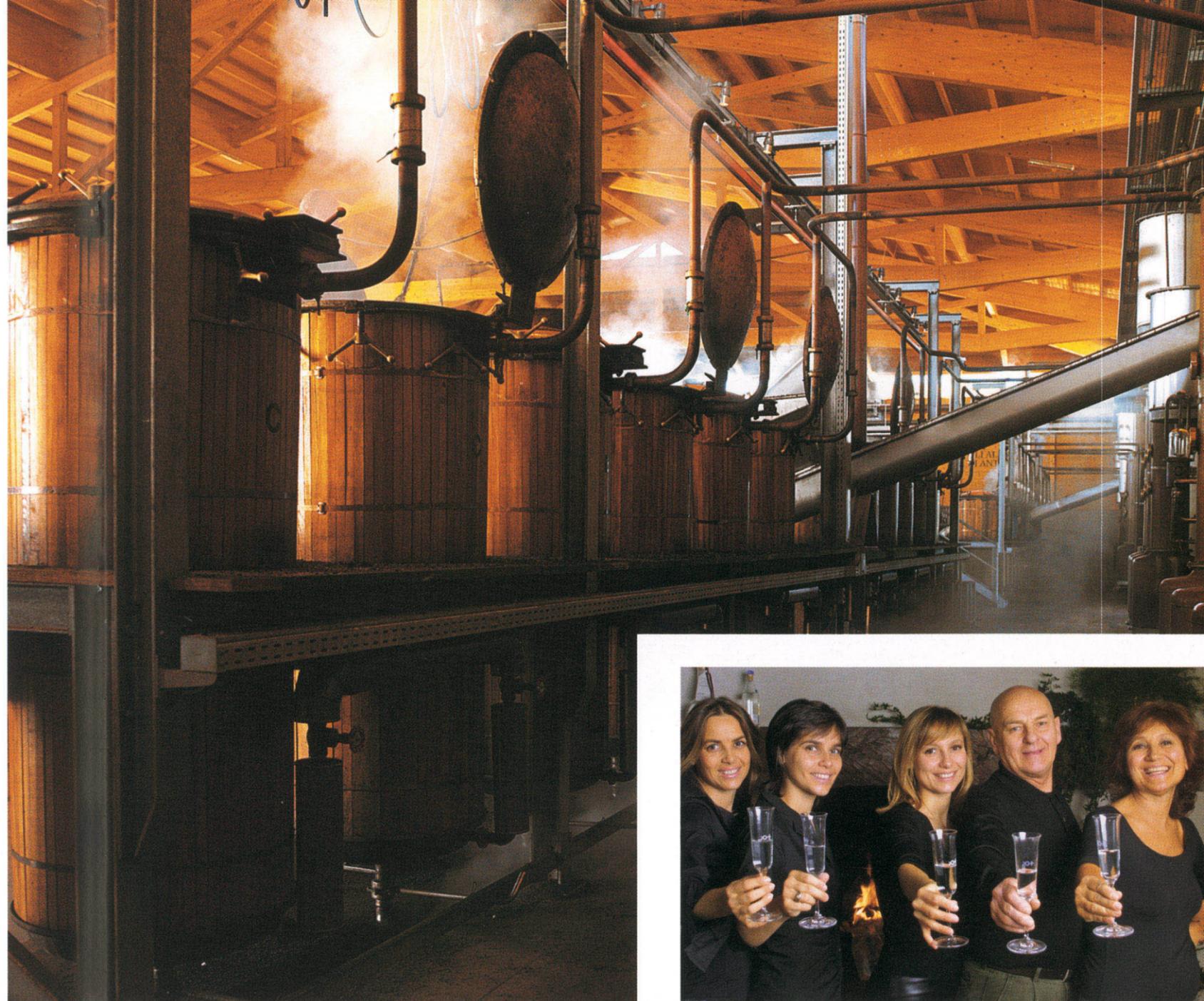
Quando arrivi a Udine in treno, la prima impressione, quella che è quasi sempre sbagliata, è di trovarsi di fronte a un sonnacchioso capoluogo di provincia. Ma se, come è accaduto a noi, ti fermi a depositare i bagagli nello storico Hotel Astoria, allora cominci a intravedere i bagliori di un'algida capitale. I muri bianchi, i larghi portici, i negozi ben curati e le bottiglie di vino, immancabili, onnipresenti.

Il rapporto con i derivati dell'uva è quasi simbiotico, attraversa la città e vola verso la campagna circostante, fatta di pianure verdi e montagne spruzzate di neve. E' proprio alla campagna che noi ci stiamo dedicando, la macchina su cui viaggiamo attraversa i piccoli borghi per portarci fino a Percoto, località dove è nata una delle leggende enogastronomiche che hanno fatto la fortuna della nostra patria: i distillati di Nonino.

La palazzina che ci accoglie, dopo aver varcato il cancello, è moderna e pulita. Appena oltrepassata la soglia fa bella mostra di sé un piccolo negozio dove incontriamo persone intente a scegliere regali di Natale per gli amici. Sul vetro davanti a noi Tullio Altan, grande amico della famiglia Nonino e grande amante del sigaro Toscano, ha disegnato l'albero genealogico della storica famiglia di Percoto.

La famiglia, le radici, il territorio: soltanto con questi tre lemmi potremmo già raccontare cos'è Nonino. Ma partiamo da quell'inizio, avviluppato nel cerchio eterno della vita, che è anche la fine. Tutto è cominciato da Percoto, più precisamente da Ronchi di Percoto, e qui tutto è tornato attraversando lo spazio e il tempo.

La distilleria Nonino, nel settembre 2004, ha riacquisito il luogo dove il trisnonno Orazio, il fondatore della medesima, si fermò per creare la sua grappa. Orazio era un contadino, anzi un sotan, come si dice da queste parti (un contadino che non possedeva terra, ma che lavorava per un padrone). Fino al momento in cui prese in affitto lo stabile, Orazio lavorava come distillatore am-



LA FAMIGLIA NONINO

Da sinistra Cristina, Elisabetta, Antonella Benito e Giannola Nonino.

bulante, spostava il suo alambicco di terra in terra e preparava le sue creazioni per gli altri sotan, a cui il padrone "generosamente" elargiva le vinacce: lo scarto di lavorazione della materia nobile, di quel vino friulano che pervade gli uomini e le atmosfere della regione. Tutta la transazione avveniva tramite baratto, i contadini davano a Orazio le loro vinacce e lui gli restituiva una parte della materia lavorata, quell'acqua di vita che avrebbe corroborato e scaldato il lungo inverno friulano.

Il ritorno al luogo di origine, al grembo creatore della materia, è stato fortemente voluto: è il contenitore dei sessantasei alambicchi discontinui artigianali che lavorano da agosto a ottobre, praticamente senza interruzione, con il capofamiglia Benito sempre vigile, giorno e notte, a sorvegliare la materia in

→



Il lavoro è febbrile, i profumi intensi, la passione debordante. La grappa zampilla dagli oblò della colonna di distillazione, i vapori salgono, ricadono liquidi attraverso i piatti, ritornano vapore, poi di nuovo liquidi

IL BORGO NONINO. Particolare di un antico alambicco della Famiglia Nonino. Nella foto piccola Le UE® Nonino Monovitigno® I Vigneti, distillate con metodo artigianale.



GIANNOLA NONINO. Nella foto a destra, durante una fase della distillazione con metodo artigianale. Sopra, uno scorcio del "Borgo Nonino" a Persereano (UD) nella campagna friulana

→ ebollizione e l'arrivo della materia fresca. Uomo e materia sono l'elemento scatenante. La vinaccia spande il suo profumo nel grande piazzale, dove gli oltre quaranta tini inox la accolgono nella sua freschezza. Arrivano trattori di piccoli coltivatori che portano lo 'scarto' della loro produzione enologica.

"Dai diamanti non nasce niente, dal letame nascono i fiori" diceva un poeta dei tempi moderni, ed ecco che gli occhi di Antonella, una delle tre figlie di Benito e Giannola che compongono la quinta generazione delle distillerie Nonino, si illuminano di fronte alla presenza della vinaccia. Le sue mani, corrono, affondano nella materia, ce la offrono al naso e al tatto per raccontarci la freschezza, quella sfida che porta a lavorare incessantemente per tre mesi fino a offrire agli appassionati un prodotto in cui la genuinità e il profumo del vitigno siano reali e presenti.

La vinaccia staziona per pochissimo tempo nel piazzale, viene subito diraspata e caricata nei tini per fermentare, da qui si sposterà poi ai sessantasei alambicchi discontinui a vapore dove si crea il distillato. Il lavoro è febbrile, i profumi intensi, la passione debordante. La grappa zampilla dagli oblò della colonna di distillazione, i vapori salgono, ricadono liquidi attraverso i piatti, ritornano vapore, poi di nuovo liquidi. La testa viene tagliata, finalmente si manifesta il cuore, l'elemento vitale, l'essenza della materia

che è diventata altro da sé, da solida si è fatta liquida, sangue e linfa. Infine, ecco la coda, l'ultimo scarto, la fine del processo. Ma niente si ferma, tutto riparte nell'altro alambicco (gli alambicchi sono sempre in coppia, perché solo dalla coppia si può ottenere la genesi della nuova vita) e a noi non rimane che osservare il lavoro mentre procede febbrile, i trasportatori con la vinaccia che arrivano a tutte le ore, perché i Nonino in distilleria ci sono sempre... "Se telefonate al centralino e premete 4, nella stagione della distillazione qualcuno della famiglia vi risponderà sempre!". Ci allontaniamo ammirati ed esaltati e ci



nino, ci imbattiamo subito in una parte delle 1750 barrique che corrispondono al tesoro di famiglia. Le barricaie non sono visitabili senza la presenza dell'addetto Utif (che è un po' come dover chiedere il permesso per entrare in casa propria, dura lex, sed lex). Ci accontentiamo di sbirciarle da un vetro, invidiando gli 'angeli' a cui viene lasciata annualmente una parte (ma questa è un'altra storia...).

Tatto, vista, olfatto, udito, i sensi si sono esaltati durante la visita. È arrivato il turno del gusto, è il momento di assaporare quelle delizie che abbiamo soltanto pregustato. Al Borgo ci attende Cristina, a breve ci raggiungerà la mamma Giannola, sul lungo tavolo sono già pronte le bottiglie. La sorpresa più grande è che non siamo noi a portare i sigari: Cristina ci offre dalla riserva del marito due Antico Toscano d'eccezione, due sigari del 2000 messi a

dirigiamo al Borgo, gli storici edifici che diventeranno luogo per degustazioni, seminari, incontri e relax. Siamo i primi a visitarli e la ristrutturazione, se pur profonda, ha mantenuto il carattere originale.

Arrivando dalla distilleria, attraverso il sentiero che costeggia un boschetto curato personalmente da Benito No-



Sopra, particolare della vinaccia fresca. A fianco, le Grappe Nonino Cru Monovitigno®. Sotto: Le Grappe Nonino Monovitigno® I Vigneti, distillate con metodo artigianale



→ maturare in una bottiglia che ha ospitato Grappa Riserva Antica Cuvée. Li osserviamo in religioso silenzio, quasi timorosi di poterli tenere in mano, li rigiriamo offrendo al nostro sguardo la bellezza della fascia dal color tonaca di frate. Decidiamo di aspettare l'assaggio della prima grappa, per passare poi all'accensione.

Il primo distillato non tradisce: è un'acquavite di miele di castagno, accompagnata da una fetta di pecorino toscan-

no e un cucchiaino dello stesso miele. È uno dei distillati più complessi da realizzare, il risultato di una complessa sperimentazione. Il miele, infatti, è per sua natura un antisettico e i ceppi di lievito non riescono ad attaccarlo e a farlo fermentare. Ma la tenacia non manca ai Nonino, ed eccoci qui a degustare questo splendido frutto dell'ingegno e dell'artigianalità.

Accendiamo il sigaro e la meraviglia quasi ci confonde: pepe, tostatura, legno nobile, un amaro intenso con financo una nota dolce donata dall'affinamento nei vapori della bottiglia, la sensazione nel palato è piena anche se il corpo è piacevolmente intenso, senza essere predominante. Di nuovo la materia prima al potere, il frutto del lavoro dell'uomo all'interno dei piani di madre natura!

Abbinare subito dopo una Pirus, distillato di pere Williams della Val Venosta, riapre il palato, lambisce e netta le papille gustative donandoci retrogusti fruttati. Il sigaro, fumato rigorosamente alla maremmana, è ancora fresco, aperto. Chiacchierando piacevolmente con quelle che un giornalista francese ha definito le 'fate della grappa', il sigaro evolve, si irrobustisce, ci chiede di cambiare il liquido nel bicchiere, ed ecco la Riserva del 115° anniversario Nonino, invecchiata da 3 a 19 anni in barriques di Limousin Nevers ed ex Sherry, servita direttamente dall'imperiale di 6,3 litri, con la pipetta in vetro che trasferisce il distillato nel nostro bicchiere. All'amaro sempre più intenso del sigaro si contrappongono, in uno scontro di amorosi sensi, note di cacao, marzapane, brioches, fino a donarci un'ampiezza di sensazioni che non credevamo raggiungibili.

Lasciamo il Borgo con la sensazione di aver assaggiato qualcosa di unico ed esaltante, e allo stesso tempo replicabile nel tepore della propria casa. Basta avere pazienza, buona compagnia e gli ingredienti giusti che con Toscana e Nonino non mancano mai.