

MESA

Dicembre 2013

LA BELLEZZA DELLA GRAPPA

Delicatezza e personalità del distillato ottenuto dalle vinacce

AMBASCIATRICE DELLA GRAPPA

La Nonino, classica produttrice della famosa bevanda ottenuta dalle vinacce, con le sue qualità delicate e con personalità.

Sono le produttrici più affascinanti del mondo della grappa. Le sorelle Elisabetta, Cristina e Antonella Nonino hanno ereditato dai nonni dei nonni una marca che si è trasformata in tradizione. La proprietà fu fondata nel 1897 nella regione del Friuli, nordest d'Italia, dove la bevanda è venerata. A fianco dei genitori, Benito e Giannola, le tre sorelle continuano a estendere la qualità della marca, considerata da alcune pubblicazioni la migliore distilleria del pianeta.

Elisabetta è venuta in Brasile per mostrare a *Mesa Ao Vivo* come funziona il processo di distillazione delle grappe premium e offrire una degustazione di alcune delle sue migliori etichette. Secondo la produttrice, uno dei segreti per ottenere una bevanda raffinata è utilizzare la vinaccia fresca, raccolta subito dopo il processo di vinificazione delle uve provenienti da vigneti di qualità. "La materia prima è essenziale per ottenere una grappa complessa e con note ben definite", afferma. La specialista spiega che, sebbene il Friuli sia riconosciuto per alcune delle migliori qualità del mondo, la denominazione di origine della regione non è mai stata registrata. Oggi, in pratica, qualsiasi paese può distillare la vinaccia dell'uva e chiamare il prodotto ottenuto 'grappa', a differenza di quanto succede, per esempio, con il cognac francese. In Brasile vi sono alcuni produttori che in effetti la producono, come la Casa Valduga. In altri paesi invece si preferisce mantenere il nome tradizionale di questi prodotti, come in Portogallo, dove il digestivo è conosciuto come 'bagaceira', e in Spagna, dove viene chiamato 'orujo'.

SEMPRE AVANTI

Non è a caso che la Nonino è diventata il riferimento quando si parla di grappa. La filosofia dell'azienda è quella di rompere con i paradigmi fondamentali della storia della bevanda, essendo stata la prima a utilizzare la vinaccia proveniente da rinomati vini del Friuli e del Piemonte. Nel 1973, per esempio, è stata la prima a elaborare il prodotto ottenuto dalla vinaccia di un solo vitigno, inventando il concetto di 'single grape' per il distillato. Oggi, secondo i regolamenti di settore, è possibile mantenere tale denominazione solo se si utilizzano fino a tre vitigni, a condizione che siano distillati separatamente prima di effettuare il blend.

Nel 1986, sono state le prime a creare una grappa ottenuta dalla vinaccia del succo d'uva. È anche l'unica distilleria che possiede 66 alambicchi di rame tradizionali da cui deriva buona parte delle sue 900.000 bottiglie prodotte annualmente. E detengono anche il titolo di unici produttori capaci di distillare il miele puro, qualcosa che, secondo Elisabetta, è veramente difficile da ottenere.

Durante la degustazione, Elisabetta ha presentato alcune qualità di grappa bianca non invecchiate in barrique di rovere, tra cui la premiata Cru Monovitigno, ottenuta al 100% da uve Picolit, vitigno nativo e icona del Friuli. Premiata in diverse sedi di valutazione, la bevanda presenta aromi di fico e note floreali di acacia, al palato si presenta complessa ed equilibrata, nascondendo con classe un tenore alcolico del 50%. La bottiglia da 500 ml è venduta da Mistral a 612 reali.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Il prodotto più esclusivo della distilleria è il Gran Riserva Nonino, invecchiato 26 anni in rovere francese della regione di Limosine. In Italia, questa rarità è venuta a circa 400 euro. Elisabetta ha affermato di non averlo mai utilizzato in un blind tasting con rinomati cognac o armagnac, ma ha trovato l'idea interessante. Questa è la sfida che le lanciamo per la sua prossima visita, assieme alle sorelle, in Brasile.

Elisabetta Nonino: la vinaccia fresca è uno dei segreti del distillato.