

DRINKS

p. 16

Friuli: Nonino Risit d'Aur

Un premio spiritoso

Più di 400 ospiti hanno seguito l'invito della famiglia Nonino e sono venuti in Friuli l'ultimo fine settimana di gennaio per festeggiare assieme la quarantesima edizione del premio, probabilmente unico al mondo. 40 anni fa, Giannola e Benito Nonino hanno istituito un premio per conservare delle tradizioni agricole friulane in via di estinzione. Oggi vengono premiate anche opere eccezionali nei settori dell'arte e della cultura. La premiazione di personaggi di grande spirito da parte di un'azienda produttrice di bevande alcoliche ad alto spirito è più di un gioco di parole. Dopo aver ripreso la distilleria dai genitori, Giannola e Benito hanno deciso, come prima distilleria italiana, di distillare separatamente le vinacce dell'uva Picolit e di imbottigliare il distillato come Monovitigno. Negli anni che seguivano si sono occupati di altri distillati di vinacce e così hanno scoperto che numerosi vitigni autoctoni, come Ribolla Gialla, Schioppettino o Pignolo rischiavano l'estinzione, perché non erano inseriti nell'albo italiano delle varietà viticole. Il motivo, per istituire nel 1975 il premio Risit d'Aur, da assegnare annualmente ad un vignaiolo che si impegna per la conservazione dei vitigni in via di estinzione. Il premio continua ad esistere e grazie a questo premio, ancora oggi (quasi tutti) i grandi vini friulani sono ottenuti da vitigni autoctoni.

L'elenco dei premiati, si legge come un Who-is-Who del mondo artistico internazionale, ma non era l'intenzione dei Nonino di vantarsi dei meriti altrui. Una giuria indipendente sceglie gli artisti, che hanno prodotto grandi opere, tuttavia, non sono ancora noti ad un grande pubblico e non hanno ottenuto il riconoscimento meritato. A cinque Premi Nobel (Rigoberta Menchú, V.S. Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan e Peter Higgs) è stato assegnato il Premio Nonino spesso tanti anni prima.

Ultimamente sono stati insigniti del Premio Nonino il poeta Yves Bonnefoy, la regista e direttrice di teatro Ariane Mnouchkine, la filosofa Marta C. Nussbaum e l'autore teatrale e regista Roberto de Simone.

www.grappanonino.it

Foto: Wolfgang Schedelberger

p. 19

L'Italia - Una meta di viaggio per i sensi e la dolce vita

L'Italia, la meta nostalgica numero 1: Fa caldo e non è lontana. Ma lo stivale offre molto di più di un sentimentalismo vago. Oltre alla natura, la storia, le conquiste architettoniche, l'arte, la cultura e lo sport presenta un grande patrimonio di distillati. Consigli di viaggio di Patrick Tilke.

La patria dei distillati, della cultura dell'aperitivo e dei drink moderni

La dolce vita si deve soprattutto alla cultura del piacere romana. L'Italia è la patria di amari (Bitters), amaretti (per così dire, la dolce sorellina dell'amaro) e liquori (ovvero Half-Bitters), di vini e acquaviti. Inoltre ci si pratica l'arte dell'aperitivo. Nell'antica Roma l'aperitivo veniva preparato da vino e miele e servito come "Mulsum" assieme al "Gustaio", l'antipasto. I romani e greci conoscevano anche l'amaro. Oggi, la cultura dell'aperitivo è diffusa nell'Italia settentrionale e anzitutto in Lombardia e a Milano, ma anche nelle province confinanti e nelle stazioni sciistiche, spazia anche da Torino a Genova e da Trieste a Venezia e arriva a Roma e al meridione, da noi spesso considerato esotico, e fino in Sicilia. Infine, l'Italia è anche la terra madre di drink rinomati come il Negroni, il Bellini o lo Spritz e ha prodotto bar famosi e inviato barista in tutto il mondo. Nel lontano 1982, nel suo film "Grand Hotel Excelsor", l'attore Adriano Celentano dimostrava nel suo modo comico come shakerare semplicemente un aperitivo con una mano sola.

p. 21

Friuli, Tirolo, Veneto - dall'Espresso al più famoso Spritz

Anche Amaro Nonino Quintessentia viene da questa terra, dove la famiglia Nonino si dedica alla distillazione dal 1897. Nel 1933 Antonio Nonino produce infusi di Grappa e erbe delle montagne carniche, e nel 1984 la famiglia Nonino crea il distillato d'uva "ÙE", il primo distillato d'uva italiano, ottenuto da uve intere. Il loro Quintessentia è un liquore di erbe prodotto dall'infuso di queste erbe nobilitato dal distillato d'uva ÙE. Amaro invecchia 5 anni in botti di Limousin, Nevers ed ex-sherry. I mixologist apprezzano il suo sapore di arance amare e noce di cola. Il New York Times l'ha persino chiamato "an italian lesson for the overstuff".

p. 29

19. Amaro Nonino - un amaro elegante della Distilleria Nonino.