



La famiglia dei Distillati

La famiglia Nonino ha trasformato la Grappa, quella che una volta era un umile distillato prodotto dai contadini del Nord Italia, nell'Armagnac d'Italia, e ora la grappa è uno dei distillati più pregiati al mondo, esibito in compagnia dei gioielli di Bulgari a Roma e nelle vetrine di Harrods a Londra.

di Marina Tagliaferri

L'1 dicembre 1973 Benito e Giannola Nonino rivoluzionarono il modo di produrre la grappa, distillando la vinaccia dei premiati vini Picolit (un vino raro da meditazione, un vino dolce da dessert che deve essere sorseggiato lentamente, la vetta dell'arte vinicola in Friuli) catturando tutti i profumi e i sapori unici di questa varietà. Il Picolit fu seguito dalla Ribolla, dallo Schioppettino e da altri. Il Monovitigno Nonino fu creato e imbottigliato in bei decanter di vetro, ed ebbe tanto successo che i distillatori italiani e stranieri ben presto iniziarono a copiare questo modello di produzione.

Antonella Nonino, figlia di Benito e Giannola, è ora la manager delle relazioni esterne e del marketing dell'azienda. Come lei dice "Distilliamo Acquaviti a Percoto, in Friuli, dal 1897. Le nostre Grappe e Acquaviti vengono da materie prime fresche, distillate utilizzando metodi totalmente artigianali nei nostri alambicchi discontinui a vapore in rame. In seguito vengono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in 1.930 piccole botti fatte di una varietà di legni. Quando viene il momento di iniziare la produzione lavoriamo giorno e notte per estrarre dalle vinacce il massimo della freschezza e dell'aroma".

Le Distillerie Nonino sono semplicemente uniche. Comprendono cinque distillerie artigianali, ciascuna con alambicchi discontinui a vapore in rame. Questo significa che la vinaccia può essere distillata contemporaneamente alla vendemmia, evitando l'insilamento e la demetilizzazione. Il risultato è una serie di prodotti eccellenti che si sono guadagnati una reputazione stellare. Questo successo è strettamente collegato alle straordinarie personalità della famiglia Nonino, alla genialità del marketing, agli impegni culturali e all'abilità nelle PR. A capo di questo gruppo saldamente unito c'è la dinamica Giannola ("Nostra Signora della Grappa", come la descriveva il suo amico Gianni Brera) e Benito che conosce tutti i segreti dell'arte della Distillazione.

Oggi l'azienda di famiglia comprende anche le tre figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta, e tutte hanno un ruolo attivo nell'intero processo di produzione, dall'acquisto degli ingredienti alle varie fasi della distillazione. Giannola ha cercato di celebrare tutto questo nel 1989 chiedendo a Oliviero
104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

Toscani di fare il loro ritratto fotografico. Tutti sorridono, tenendo in mano una bottiglia di Grappa in un'immagine che oggi è diventata un'icona che rappresenta e garantisce la qualità del loro prodotto.

Le tre sorelle, tutte CEO, hanno ruoli diversi, chiaramente definiti. Come dice Antonella, "Cristina supervisiona la distillazione, la produzione e il mercato italiano, Elisabetta cura il mercato internazionale, dove abbiamo la nostra presenza in circa sessanta Paesi, ed io sono anche responsabile del Premio Nonino Risit d'Aur, istituito nel 1975 per tutelare gli antichi vitigni friulani, che erano in via di estinzione. A questo si aggiunge nel 1977 il Premio Nonino di Letteratura (Mario Soldati era il presidente), che dal 1984 ha anche una sezione internazionale."

Oggi uno dei più prestigiosi riconoscimenti internazionali, il Nonino ha anticipato la scelta del premio Nobel per cinque volte. Ha premiato la vincitrice del premio Nobel per la Pace Rigoberta Menchù, i vincitori del premio Nobel per la Letterature V.S. Naipaul, Tomas Tranströmer e Mo Yan, e il vincitore del premio Nobel per la Fisica Peter Higgs.

Oggi la Nonino ha esteso la sua gamma, aprendosi dal mondo degli alcolici (dove le Riserve occupano un posto d'onore) per includere prodotti come l'Amaro Nonino Quintessentia, utilizzato anche per preparare un Aperitivo eccezionale. "E' possibile fare delle cose fantastiche nel settore delle bevande miscelate, e stiamo avendo grande successo", dice Antonella. "Rinomati mixologist internazionali hanno utilizzato i nostri prodotti per creare dei meravigliosi cocktail, che stanno diventando molto popolari. Un esempio è il NoninoTonic, da servire solo con una fetta di limone!".

Didascalie

p. 39: LE DISTILLERIE NONINO SONO SEMPLICEMENTE UNICHE. COMPREDONO CINQUE DISTILLERIE ARTIGIANALI, CIASCUNA CON ALAMBICCHI IN RAME, DISCONTINUI A VAPORE. QUESTO SIGNIFICA CHE LA VINACCIA PUÒ ESSERE DISTILLATA CONTEMPORANEAMENTE ALLA VENDEMMIA, EVITANDO L'INSILAMENTO E LA DEMETILIZZAZIONE.

p. 40: OGGI LA NONINO HA ESTESO LA SUA GAMMA, APRENDOSI DAL MONDO DEGLI ALCOLICI (DOVE LE RISERVE OCCUPANO UN POSTO D'ONORE) PER INCLUDERE PRODOTTI COME L'AMARO NONINO QUINTESENTIA, UTILIZZATO ANCHE PER PREPARARE UN APERITIVO ECCEZIONALE.