

Centoventi anni della Famiglia Nonino



Issue #7 - Mar/Apr/Mag 2018

L'ESSENZA DELLA PERFEZIONE

Immaginate la scena – in una fredda mattina italiana nei secoli passati, un uomo andando a lavorare nelle vigne del padrone locale versa un po' di liquido chiaro nel suo primo espresso della giornata. No, non sta preparando un Americano. Il liquido che ha aggiunto è grappa, un distillato fiero che per lungo tempo è rimasto legato alle regioni italiane di produzione vinicola.

GLI SCARTI DI UNO SONO LA GRAPPA DI UN'ALTRO

La Grappa, un distillato italiano tradizionale ha una lunga storia. Prodotto con i resti del processo di vinificazione – le bucce, i semi, e la polpa secca dell'uva, assieme chiamati vinaccia – la grappa era vista come una bevanda da contadini, dato che ai lavoratori veniva data la vinaccia dai loro datori di lavoro alla fine di una giornata di lavoro. Spesso l'ingenuità va di pari passo con delicate circostanze finanziarie, e la creazione della grappa non fa eccezione.

UNA GRAPPA PORTA A UN'ALTRA

Orazio Nonino, il creatore dell'ossessione per la grappa della famiglia Nonino, stabilì la sua distilleria permanente a Ronchi di Percoto nel 1897, trasformando il suo alambicco itinerante in una distilleria di mattoni e malta. Tuttavia, la storia della Grappa Nonino ebbe inizio seriamente con la perfetta combinazione di Giannola e Benito Nonino di capacità, passione, e un dono per il marketing. Nel 1973, la coppia distillò la prima grappa monovitigno dalle fragranti uve Picolit, autoctone della regione Friuli. Come disse loro figlia Antonella in un'intervista del 2015, la Grappa Monovitigno Picolit fu una rivoluzione, e fece partire la famiglia per un viaggio di innovazione ed eccellenza nella distillazione.

DONNE AL TIMONE

Oggi il Marchio Grappa Nonino è guidato dalle tre figlie di Benito e Giannola, Cristina, Antonella ed Elisabetta, che rappresentano la quinta generazione di distillatori artigianali della famiglia. La Grappa prodotta da vinacce fresche dalla famiglia Nonino viene distillata con metodo 100% artigianale in alambicchi in rame a vapore, che permettono di estrarre il distillato nel momento ideale. Questo metodo, conosciuto come "taglio teste e code", fu inventato da Monovitigno®. L'ingegnosità del piccolo alambicco di batteria sta nel suo metodo di estrazione più sfumato, dato che porta a grappe che sono molto più delicate di sapore rispetto alle loro lontane antenate. Certamente la combinazione di innovazione, tradizione e forza della famiglia Nonino è ciò che ha permesso al marchio di tracciare una traiettoria così spiccata verso l'alto nel mondo dei distillati, una traiettoria che non mostra segni di fermata a breve termine.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

GRAPPA NONINO NEI NUMERI

5 DISTILLERIE: una per ogni componente della famiglia – Benito, Giannola, Antonella, Cristina, ed Elisabetta

1897: l'anno in cui la storia della Grappa Nonino ebbe inizio a Ronchi di Percoto con cinque generazioni di distillatori nella famiglia Nonino.

12°C: la temperatura perfetta per bere la Grappa Nonino bianca.

1 – Una delle sei cantine di invecchiamento Nonino sotto sigillo delle dogane, 0% coloranti.

2 – Il cocktail Grapinha con Grappa Monovitigno® Vendemmia Nonino.

3 – Il Nonino Libre è un cocktail speziato, fresco ed energetico creato da Giannola Nonino.

4 – Le sorelle Nonino con vinaccia fresca. Da sinistra a destra: Cristina, Elisabetta e Antonella.

5 – Gli alambicchi discontinui a vapore in rame delle distillerie Nonino.

INTERVISTA CON ANTONELLA NONINO

“Mio padre, Benito, ha sempre preferito lavorare con donne per la loro precisione e attenzione ai dettagli. Allo stesso modo, avere punti di vista diversi, come i miei genitori spesso hanno avuto, ha portato all'innovazione in Grappa Nonino”.

Antonella, sua madre, è sempre stata molto impegnata con la Grappa Nonino sia a livello di marchio che di distillazione – direbbe che per lei è come un modello di ruolo?

Assolutamente. Appena mia madre è entrata in famiglia, ha iniziato a lavorare con mio padre nella distilleria, che era gestita da sua suocera, la quale era anche una donna forte, e si è innamorata della grappa.

Mia madre aveva idee di marketing molto acute e spontanee – nei primi anni della Grappa Nonino Monovitigno, regalava le bottiglie alle persone che riteneva avessero il gusto per apprezzare l'eleganza della grappa Nonino.

Per quanto riguarda la loro sperimentazione, in circa dieci anni, Giannola e Benito rivoluzionarono realmente il settore della grappa in Italia, e influenzarono tutte le aree di produzione della grappa.

Lei e le sue sorelle, quando avete iniziato a essere attivamente coinvolte nell'eredità della Grappa Nonino?

Quando eravamo adolescenti. Eravamo sempre state vicino alla distilleria. Iniziammo con compiti semplici, come rispondere al telefono, o ad annotare le quantità di vinaccia raccolte al giorno.

Una volta cresciute, nostro padre ci insegnò a distillare e imparammo dall'esperienza di essere sempre in o vicino alla distilleria. Nei weekend controllavamo la pesa della vinaccia consegnataci

Centoventi anni della Famiglia Nonino

dai contadini locali, che preferivano ricevere della Grappa Nonino per il loro consumo personale anziché soldi.

Grappa Nonino è un'azienda posseduta soprattutto da donne – ritiene che questo influenzi il marchio, e se sì, in che modo?

Mio padre, Benito, ha sempre ha sempre preferito lavorare con donne per la loro precisione e attenzione ai dettagli. Allo stesso modo, avere punti di vista diversi, come i miei genitori spesso hanno avuto, ha portato all'innovazione in Grappa Nonino. Quando eravamo più giovani e stavamo imparando la distillazione, nostro padre ci spiegava quale tipo di vinaccia fosse adatta a essere utilizzata per la grappa, e quale no.

Occasionalmente, coloro che ci portavano la vinaccia per la distillazione pensavano che, poiché io e le mie sorelle eravamo giovani, fossimo inesperte e poco attente, e quindi cercavano di darci vinaccia marcia. Cos'abbiamo imparato presto che fare attenzione ai dettagli e al controllo della materia prima, la vinaccia, era di vitale importanza.

Che cosa distingue il consumatore di Grappa Nonino?

Il consumatore di Grappa Nonino apprezza la qualità, e capisce che dietro il marchio Grappa Nonino c'è un'eredità che è rispettosa della tradizione e allo stesso tempo concentrata sull'innovazione. La generazione più giovane dei consumatori di Grappa Nonino crede nell'accesso alle informazioni, e come azienda ci stiamo allineando ad essi per fornire trasparenza in etichetta sulla qualità della grappa.

Ritiene che essere un'azienda familiare sia stato vantaggioso per la Grappa Nonino?

Quando eravamo giovani, andavamo con nostra madre nelle vigne friulane mentre lei lavorava. Ho sempre avuto ricordi meravigliosi di quel periodo, e spesso dico alle mie figlie che desidero fare lo stesso con loro, dato che quei ricordi lontani dei paesaggi incantati del Friuli sono parti importanti della famiglia Nonino. Alcuni mesi fa Francesca, la figlia di Cristina, membro della sesta generazione della famiglia Nonino, è entrata nell'azienda di famiglia.

Pur avendo 120 anni, Grappa Nonino continua a sperimentare e innovare. Da dove viene questo impulso?

Grappa Nonino si basa sulla "sete di conoscenza". In particolare negli ultimi dieci anni, ci siamo concentrati sull'innovazione nel settore dei bartender. Proprio come i miei genitori hanno fatto grandi innovazioni negli ultimi quarant'anno, noi lavoriamo con giovani bartender per aumentare la conoscenza della qualità e del prodotto, e di quello che c'è dietro il marchio Grappa Nonino.

Che cosa ha spinto Grappa Nonino a prendere la decisione di entrare nel mercato Sudafricano?

Il Sudafrica è un paese che sta fronteggiando il futuro, il che lo rende una prospettiva davvero interessante per la nostra famiglia e per la Grappa Nonino.

Vede somiglianze fra la cultura Sudafricana e quella Italiana?

La tavola e la cucina uniscono le due culture, e il Sudafrica ha molti bei paesaggi che mi ricordano diverse parti d'Italia, da nord a sud.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

Che cosa riserva il futuro a Grappa Nonino?

Continueremo a fare esperimenti sul processo di produzione, con attenzione alla grappa invecchiata, che produciamo dagli anni cinquanta, L'arricchimento naturale della grappa invecchiata viene dal contatto con il legno, che permette colori e sapori naturalmente ricchi. Come sempre, lavoriamo per aumentare l'apprezzamento globale della grappa, e di Grappa Nonino.

1 – Antonella Nonino, fase di distillazione con metodo 100% artigianale.

2 – Veduta della vigna Nonino a Buttrio (UD).

3 – Antonella ed Elisabetta Nonino nella vigna Nonino a Buttrio (UD) con Grappa Nonino Monovitigno Moscato.

4 – 120 anni delle Distillerie Nonino 1897 – 2017 da padre a figlia. Da sinistra a destra: Cristina, Elisabetta, Giannola, Benito, e Antonella Nonino.