



Food

N° 33

la Repubblica

Giovedì  
2 agosto  
2018

R

IL MIO B

GIORGIO ARMANI: SIAMO STATI  
NEL CUORE PORTO I TORT



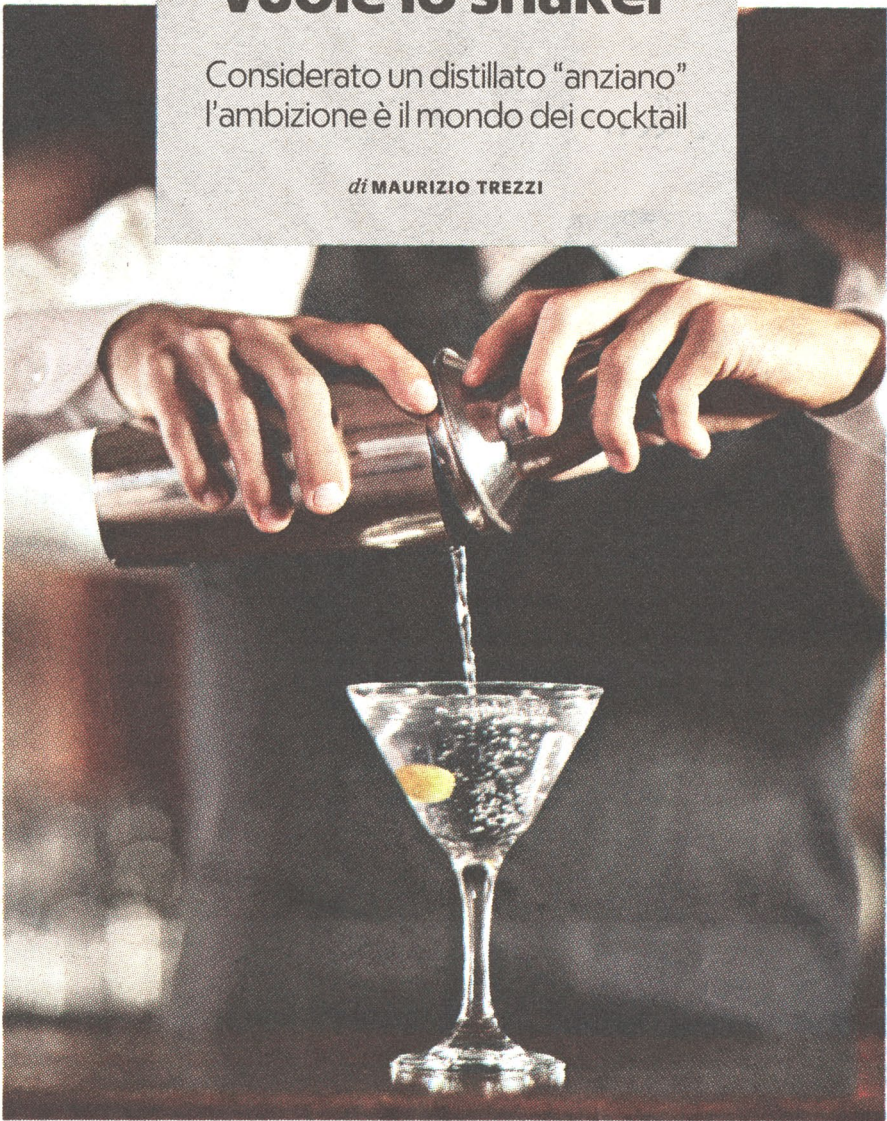
© COURTESY OF ARMANI ARCHIVES

Al bar

**Non solo liscia  
ora la grappa  
vuole lo shaker**

Considerato un distillato "anziano"  
l'ambizione è il mondo dei cocktail

di MAURIZIO TREZZI



**E**sterno giorno, largo su tavolo di legno sotto una pergola, sedie impagliate. Primo piano: capelli bianchi, folti, il volto segnato dagli anni, dal sole, dal lavoro. In mano un bicchierino. Sul tavolo una bottiglia, quasi colma, di un distillato. Bianco. Immagini perfette, qualche anno fa, per uno spot sulla grappa. Stereotipi che ingabbiano tutt'oggi il distillato nazionale, da molti interpretato come prodotto buono solo per correggere il caffè o per scaldarsi nelle fredde serate invernali. Superare questo limite è l'obiettivo di chi esalta e ama questo prodotto. I *chiringuitos* di Formetera o i bar di Miami – dove i ragazzi inseguono gin, mezcal e rum – sono ancora miraggi. Ma il rinascimento del distillato di vinaccia, buccia e semi d'uva, scarto della vinificazione, è iniziato. Imperativo è ringiovanire un'immagine per i più datata e démodé. E uno dei mezzi per farlo sono i cocktail. La mixology è arte. Tra coloro che hanno intuito la strada e deciso di percorrerla ci sono sicuramente i friulani Nonino. «Da anni proponiamo i nostri distillati – racconta con trasporto e passione Antonella Nonino, seconda generazione di un'azienda pionieristica – tutti ottenuti da vinacce fresche, distillate cento per cento con metodo artigianale, ai più grandi barman del mondo. Siamo convinti che questo sia un modo per far conoscere e apprezzare la grappa e le acquaviti a un pubblico giovane e attento alla qualità. Abbiamo avviato dal 2008 collaborazioni con diversi bartender, fra i quali Davide Girardi e Mirko Falconi, che realizzano cocktail premiati in tutto il mondo».

Come il Nonino Tonic Amazzo-

nico. La ricetta: 3,5 cl Grappa Nonino 43°, 1,5 cl Cordiale Amazzonico, 12,5 cl acqua tonica, limone e ghiaccio. A svilupparlo Simone Caporale, per anni all'Artesian Bar di Londra, oggi bartender di fama internazionale: «La grappa è un prodotto perfetto per la mixologia a patto che sia di grande qualità. Occorre superare il cliché che molti colleghi hanno su questo distillato. Solo con un lavoro di squadra sarà possibile portarla nelle ricette di grandi cocktail dove la grappa può tranquillamente rappresentare la parte alcolica del mix di ingredienti».

Per rompere il ghiaccio e vincere la diffidenza dei consumatori, soprattutto quella dei giovani, servono dunque prodotti di pregio. Gianni Vittorio Capovilla, ovviamente di Bassano del Grappa, è oggi riconosciuto come uno dei migliori mastri distillatori del pianeta.

«Per sostenere e rilanciare la grappa è fondamentale la qualità che, in Italia purtroppo, è assicurata solo da pochi produttori illuminati – spiega –. E il metodo di distillazione non è affatto secondario. Per esempio i nostri alambicchi discontinui lavorano a bagnomaria per tenere bassa la temperatura consentendo agli alcoli superiori, le code, di non essere trascinati dai vapori e conferendo maggior pregio, morbidezza e qualità al prodotto finale». Il contrario di quello che avviene nella distillazione industriale.

Insiste Capovilla: «In quel caso la temperatura è alta perché bisogna far presto e distillare il più possibile. A discapito della qualità. Così, però, non si aiuta il lavoro a sostegno di un brand e di una nuova immagine per un distillato che invece avrebbe caratteristiche e mercato per crescere, e tanto».

**Fragolappa**  
di Cristian Camnasio  
Daiquiri Cocktail Bar  
di Cormano (Mi)



**Ingredienti:**  
3 fragole;  
1 fetta di lime;  
1 cucchiaino di zucchero  
demerara;  
2 cl bitter campari;  
4 cl grappa  
prosecco q.b.  
**bicchiere:**  
renano  
**metodo:**  
stir&strain  
**guarnizione:**  
alkekengi,  
fragola e arancio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

R  
LA  
T  
E  
N  
D  
E  
N  
Z  
A



# Centoventi anni della Famiglia Nonino



## Not only straight, now grappa wants the shaker

*Considered an “old” distillate the ambition is the world of cocktails*

by MAURIZIO TREZZI – 2<sup>nd</sup> August 2018

Day outdoors, wide on a wooden table under a bower, straw bottom chairs. Foreground: white hair, thick, the face marked by age, sun, and work. A glass in his hand. On the table a bottle, almost full, of distillate. White. Perfect images, some years ago, for a spot on grappa. Stereotypes that still today entrap the national distillate, by many interpreted as a product good only to lace coffee or to warm up on cold winter evenings. Overcoming this limit is the target of who exalts and loves this product. The chiringuitos of Formentera of the bars of Miami – where the young run after gin, mescal and rum – are still mirages, Buy the renaissance of the distillate made with pomace, grape skins and seeds, the leftovers of wine making, has started. The imperative is to make young again an image that for the most is dated and démodé. And one of the means to do it is cocktails. Mixology is an art. Among those who have guessed the way and decided follow it there are certainly the **Noninos** from Friuli. «For years we have been offering our distillates – Antonella **Nonino**, the second generation of a pioneering company, says with enthusiasm and passion – all obtained from fresh pomace, distilled 100% with artisanal method, to the greatest bartenders in the world. We are sure that this is a way to make grappa and distillates known and appreciated by a young and quality searching public. Since 2008 we have started collaborations with several bartenders, among whom Davide Girardi and Mirko Falconi, who make cocktails that are awarded everywhere in the world».

Like the Amazon **Nonino** Tonic. The recipe: 3.5 cl. Grappa **Nonino** 43°, 1.5 cl. Amazon Cordial, 12.5 cl. tonic water, lemon and ice. It was developed by Simone Caporale, for many years at the Artesian Bar in London, and today a bartender of international reputation: «Grappa is a perfect product for mixology provided it is great quality. It is necessary to overcome the stereotype that many colleagues have about this distillate. Only with team work it will be possible to bring it into the recipes of great cocktails where grappa can easily represent the alcoholic part of the mix of ingredients».

### Fragolappa

Ingredients:

3 strawberries;

1 slice of lime;

1 spoon of demerara sugar;

2 cl. bitter Campari;

4 cl. grappa

# Centoveventi anni della Famiglia Nonino

Prosecco at pleasure

Glass:

Renan

Method:

Stir&strain

Garnishing:

Alkekengi, strawberry and orange