Heft 12 Dezember 2018 Deutschland € 12,90

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Romantisch: Winter in

Venedig

Das Seafood ist jetzt am besten. Und die Atmosphäre wird magisch, weil endlich etwas Ruhe einkehrt

F

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

LONDON

Trend-Restaurant „St. John"

50 WEINTIPPS

Jens Priewes Favoriten 2018

DREI FESTMENÜS

Rezepte: einfach, veggie & luxuriös

Clemens Rambichler vom „Sonnora" ist

Koch des Jahres

Lammkarree mit Artischocken und Pimento-Hollandaise: ein Gruß aus dem Schlaraffenland

Der Feinschmecker Ausgabe 12/2018 Dezember 12,90 €

4 190974 812900 12

INHALT

TRINKEN

92 *50 Weintipps:* Pünktlich vor Weihnachten zieht unser Experte Jens Priewe wieder seine Jahresbilanz, mit Empfehlungen für jeden Anlass und Geldbeutel sowie ein paar Warnungen

104 *Grappa:* Die Familie Nonino hat im Friaul den früheren Bauernschnaps zu einem italienischen Luxusgut geadelt

112 *Getränke-Notizen:* Adventlicher Kaffee im Saarland und Jahrgangs-Rum aus Venezuela

LEBENSART

114 *Geschenke:* Klassisches Porzellan, Chrom und Glas für Puristen, wohlig warmes Holz oder doch eher was Poppig-Buntes? Suchen Sie sich's aus!

122 *Trend-Check:* Patisserien ähneln immer öfter Boutiquen, ihre Chefs steigen zu Starruhm auf

126 *Lifestyle-Guide:* Tischsitten in Japan

127 *Lebensart-Notizen:* Ein Service wie eine Zeichnung und behagliches Grün an der Wand

140 *Food Market:* Rückschau aufs Großevent

3 Editorial · **8** Chef's Table · **10** Der perfekte Augenblick · **12** Kulinarischer Salon · **20** Workshop · **138** Auslese · **142** Leserpost · **143** Impressum · **144** Meine Küche und ich · **146** Vorschau

Titel: Das Lammkarree mit Artischocken und Pimento-Hollandaise von unserem „Koch des Jahres" Clemens Rambichler hat Markus Bassler fotografiert.

An unserem Newsletter interessiert?
Schauen Sie mal rein bei **shop.jalag.de/newsletter**

www.der-feinschmecker.de
facebook.com/feinschmecker.magazin
instagram.com/derfeinschmecker.magazin

EXTRA: INFO-GUIDE

Der praktische Reiseplaner mit allen Adressen, Bewertungen, Kurzbeschreibungen und unserem P P P Bewertungssystem zum Herausnehmen, auf Seite 146

DIE GRAPPA-DYNASTIE

Vom Aschenputtel zur Königin hat die Familie Nonino im Friaul den früheren Bauernschnaps erhoben. Ihr authentischer Grappa, nach alter Tradition aus bestem Trester gebrannt, zählt heute so selbstverständlich zu Italiens Markenzeichen wie teure Autos und Mode

TEXT: KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: ANDREA DI LORENZO

BEATRICE, 12, Tochter von Elisabetta

COSTANZA, 12, Tochter von Elisabetta

GAIA, 17, Tochter von Antonella

BENITO, 84, hält als Seniorchef die Fäden in der Hand

FRANCESCA, 28, bringt Nonino in die Bars

CRISTINA, 55, ist für die Produktion zuständig

ELISABETTA, 50, leitet die Verwaltung

GIANNOLA, 80, ist die Mutter – auch der Marke

ANTONELLA, 52, kümmert sich ums Marketing

SOFIA, 21, Tochter von Antonella

CATERINA, 17, Tochter von Elisabetta

NONINO IST HEUTE EIN BETRIEB DER FRAUEN

IN DER BAR ist Grappa ein Muss, findet Francesca Nonino. Er lässt sich mit vielen Zutaten gut kombinieren

FAMILIENSACHE: Die Schwestern Nonino haben die Produktionskette im Blick, so Antonella in den eigenen Reben von Merlot und Moscato (o.), Cristina in der Destillerie mit den Brennbottichen (Mitte), Elisabetta und Antonella im Fasslager (u. l.) oder Elisabetta beim Prüfen des Tresters (u. r.) und des Alkoholgrades (u. Mitte)

Friaul! Der herrliche Winkel im Nordosten Italiens hat noch immer den Status eines Insidertipps. Es gibt dort zum Beispiel fantastische Weine, weiß wie rot, von namhaften Gütern wie Livio Felluga, Jermann, La Tunella oder Schiopetto; und im Städtchen San Daniele gibt es den wohl besten Schinken des Landes, zarter und geschmeidiger als der Omnipräsente aus Parma. Der beste Grappa wird in Percoto gebrannt, 20 Autominuten südlich von Udine – der Grappa der Familie Nonino.

Grappa, ach?! Dieser simple Schnaps soll Gourmets begeistern können? Jawohl, denn die Schwestern Nonino präsentieren heute ein brillantes, edles Destillat, das kaum mehr als die Grundtechnik mit dem billigen Verdauungsschluck aus dem Ristorante um die Ecke gemeinsam hat: reinsortig oder als Cuvée aus hochwertigem Traubentrester gewonnen, naturbelassen ohne Farbzusätze und oft jahrelang in Holzfässern gelagert. Der „Grappa Nonino Riserva" bringt es auf weltweit einmalige 24 Jahre Reifezeit.

Dabei hat die Firmengeschichte bescheiden begonnen, als in den 1890er-Jahren Orazio Nonino in einem Kaff namens Ronchi di Percoto eine kleine Brennanlage auf Rädern bastelte und damit von Haus zu Haus fuhr. Er brannte den Trester der Bauern – das, was nach dem Abpressen der Beeren übrig bleibt – und bekam von ihnen dafür einen Teil des Destillats, den er weiterverkaufte. Orazios Urenkel Benito, heute der rüstige 84-jährige Seniorchef, legte dann den eigentlichen Grundstein für die Marke Nonino. Zunächst ärgerte er sich darüber, dass Italien zwar gute Weine zu bieten hatte, aber keine exklusiven Digestifs wie Cognac oder Malt Whisky. Angestachelt vom Weinkritiker Luigi Veronelli, überlegte er, dass jede Rebsorte für sich ihre besonderen Aromen, ihren Charakter auch als Grappa zeigen müsste. Seitdem arbeiten die Noninos reinsortig und kultivieren als Grappabrenner besonders die seltenen heimischen Reben des Friaul wie Picolit.

Einzigartig ist die Firma Nonino auch durch ihre Präsenz in der Öffentlichkeit. Den „Premio Nonino" verleiht die Familie seit 1976 jedes Jahr, zunächst an Winzer und irgendwann auch an „Persönlichkeiten unserer Zeit", an Gastronomen, Schriftsteller, Philosophen und Künstler. Wo anders als in Italien – man stelle es sich in Deutschland vor! – kann ein Schnapsbrenner weltberühmte Köpfe ehren wie Jorge Amado (1984), Hans Jonas (1993), Claudio Abbado (1999) oder Renzo Piano (2011)?

Grappa Nonino ist heute eine feste Größe in der schillernden italienischen Szene zwischen Gastronomie und Glamour. Der römische Juwelier Bulgari stellt Nonino-Flakons in den Vitrinen aus, und der Modemacher Fendi nennt Nonino (im Buch „The Whispered Directory of Craftmanship" über herausragende Handwerkskunst) in einem Atemzug mit dem Hutmacher Borsalino und dem Autobauer Maserati. Made in Italy vom Feinsten also. Und all das mit Tresterschnaps.

Zunächst aber geht es mit Cristina in die Reben – der logische Anfang für jede Grappa-Story. Die Noninos besitzen selber 40 Hektar, bepflanzt mit Moscato, Sauvignon blanc, Ribolla Gialla, Merlot und heimischen Rebsorten. „Für einen Grappabrenner mit Anspruch ein Muss", sagt Cristina und zeigt die roten Merlot-Beeren, die aromatisch und süß schmecken, „aber das würde nicht reichen. Wir kaufen noch sehr viel Trester dazu, wie es Tradition ist." Und zwar bei Größen wie dem eingangs erwähnten Weingut Livio Felluga. Dort machen sie aus dem Saft der Trauben hochklassige Weine, was übrig bleibt, geht zu Nonino.

Diese Reste sind von erster Güte, frisch und sauber, und keinesfalls, wie oft geschmäht, faulender „Abfall". Auf dem großen Hof der Nonino-Brennerei haben Lastwagen den Traubentrester in Kisten zügig

DER WINZER PRESST DIE BEEREN AUS – DIE LEEREN SCHALEN SIND DER STOFF, AUS DEM GRAPPA WIRD

Aber eben mit Tresterschnaps 2.0! Die Noninos sind eine Unternehmerfamilie, in der seit je die Frauen das Heft in der Hand hielten. Neben Benito leitet seine Frau Giannola die Firma – dass sie 80 Jahre alt sein soll, mag man der lebhaften, energischen Frau kaum abkaufen; Grappa scheint jung zu halten. Vor allem Giannola hat Nonino bekannt gemacht, etwa indem sie in den frühen 80ern Probefläschchen mit reinsortigem Picolit-Grappa an Marcello Mastroianni, Gianni Agnelli oder Sean Connery und sogar an den Papst verschickte. Die Marketingstrategie hat funktioniert: Der Nonino-Grappa ist längst ein Statussymbol.

Heute wird die 1897 gegründete Firma mit ihren insgesamt 40 Mitarbeitern und einer Million Flaschen Jahresproduktion im Kern von drei charmanten Schwestern geführt: Elisabetta, 50, leitet Verwaltung und Personalwesen, Cristina, 55, die Herstellung, Antonella, 52, das Marketing. Mit Cristinas 28-jähriger Tochter Francesca verstärkt die nächste Generation diesen erfolgreichen *women's business club;* sie kümmert sich vor allem um die Barszene.

hergebracht, eine duftende Masse von Beerenhäuten, die zwischen Olivgrün und Ockergelb changiert und von Weitem an aufgeharktes Laub erinnert. Ich probiere eine Handvoll – ein köstlicher Snack, der nach saftigen Rosinen schmeckt. Wenn das Abfall ist, gerne mehr davon!

In der Destillierhalle duftet es angenehm nach süßlichen Früchten, Rosinen und natürlich Alkohol. „Wir brennen nach alter Handwerkstradition", erklärt Cristina, „also zweifach, ähnlich wie Whisky und Cognac. Damit heben wir uns ab von der Industrie, die Grappa immer kontinuierlich in einem Durchgang brennt, weil das viel billiger ist." Schön altmodisch wirken die *alambic* genannten gedrungenen Brennbottiche aus Kupfer, die außen mit Holz verkleidet sind. In sie schütten die Arbeiter den Trester, immer schichtweise übereinander auf durchlöcherte Metallplatten, insgesamt 450 Kilo in jeden Bottich. Natürlich geht das nur mit maschineller Hilfe, so schwer sind die bela-

FLAKONS mit acht Jahre gelagertem Grappa (o. l.). Weißer und roter Trester (o. r.) werden stets getrennt verarbeitet. Im Anschluss reifen sie noch jahrelang in Holzfässern (u.)

denen Platten. Dann wird der Trester im Dampf im ersten Durchgang auf 30 Vol.-% destilliert, bevor dieser Vorbrand in kupferne Brennsäulen gepumpt und dort im zweiten Durchgang auf 73 Vol.-% gebracht wird. Durch die Bullaugen-Fenster in der Brennsäule sehen wir die blubbernde Flüssigkeit hüpfen. „Schau, der Grappa tanzt!", ruft Cristina begeistert aus.

Der fertige Tresterbrand geht entweder gleich in den Verkauf, oder er reift noch jahrelang in Holzfässern, und zwar in eichenen französischen Barriques, ehemaligen spanischen Sherryfässern sowie Fässern aus Akazien- und Kirschholz. Selbst wer bei Grappa immer dankend abwinkt, muss einmal den Grappa Nonino Riserva, fünf Jahre fassgelagert, probiert haben. Verblüffend, wie sich nach kurzem Schwenken den typischen Trestertönen geschmeidige Noten von Vanille und Karamell zugesellen, aber auch Fruchtnoten von Äpfeln, Birnen und Kirschen. Fast überflüssig zu sagen, dass der Grappa trotz seinen 43 Volumenprozent cremig-sanft über die Zunge rollt.

Die Noninos sind nicht die einzigen Grappabrenner, die ihre Destillate (neben Grappa auch die nach dem Dialektwort für Trauben „Ùe" benannten Weinbrände) in Fässern reifen lassen – aber sie dürften die ersten gewesen sein. 1952 probierten sie die Fassreifung schon aus, eine Pioniertat, für damalige Verhältnisse revolutionär. Heute umfasst das Lager 2300 Holzfässer. Jedes Familienmitglied hat sein eigenes, mit seinem Namen beschriftetes Fass, Ehrensache.

Für den einstigen Alkohol der Bauern und Tagelöhner ist das ein erstaunlicher Aufstieg. Schön beschreibt es der Autor David Maria Turoldo aus dem Friaul: „Grappa trank man, und mit Grappa rieb man sich ein, wie mit Parfum. Grappa verbrannte dir den Hunger und gab dir Mut, jede Anstrengung anzupacken." Die Nonino-Familie hat ein Luxusprodukt daraus gemacht – „aus Aschenputtel eine Königin", schreibt sie kokett über die Flaschen, von denen die feineren einen Verschluss aus Muranoglas mitgeliefert bekommen. Nonino ist heute eine Institution, gerade wurde ein schickes Besucherzentrum samt Gästezimmern fertiggestellt. Auch einen Amaro, als Bitterlikör wie der Apérol wichtig für Aperitifs und Cocktails in den Bars, hat die Familie erfolgreich lanciert, natürlich nach altem Hausrezept. Das Geschäft läuft.

Doch die fröhlichen Schwestern Antonella und Cristina können auch laut und wütend werden. „Es ist einfach ungerecht", schimpft Antonella, „dass die Industrie schlechten Grappa herausbringt und damit sein Image so ramponiert. Selbst namhafte Hersteller füllen nur importiertes Zeug ab, das sie nicht selber gebrannt haben. Dann färben sie das mit Zuckercouleur, was ja leider erlaubt ist, und die Verbraucher denken, sie hielten eine wertvolle Flasche in der Hand. Handwerklich ist da nichts." Dagegen setzen die Noninos auf größtmögliche Transparenz. Vielleicht schon bald wollen sie mit QR-Codes auf den Flaschen die Herkunft des Tresters und alle Arbeitsschritte offenlegen. Das sollte auch Skeptiker überzeugen.

Vor allem tut das natürlich der Geschmack, und zwar am besten beim Ausgehen. In der Bar „Lume" in Udine serviert mir Cristina spektakuläre Cocktails, gemixt mit Grappa und Amaro von Nonino. Auf den Tischen der Gäste ringsum stehen Wein, Cocktails und leuchtend bunte Bitter-Aperitifs, die Friulaner wissen zu genießen. „Das Schönste am Grappa", sagt Cristina und lacht, „man trinkt ihn immer in Gemeinschaft. *Per fare brindisi,* zum Feiern. Er bringt die Menschen zusammen. *Cin cin!*"

www.grappanonino.it

IM LAGER LIEGEN 2300 HOLZFÄSSER – MANCHE DER BRÄNDE RUHEN HIER FÜR JAHRZEHNTE

Adressen, Karten und Bewertungen zum Herausnehmen auf Seite 146

DER FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

GRAPPA: In Friuli la famiglia Nonino ha innalzato un'antica bevanda da contadini a prodotto italiano di lusso

LA DINASTIA DELLA GRAPPA

Da cenerentola a regina - Così la famiglia friulana Nonino ha elevato la dignità di quella che prima era una bevanda da contadini. La sua grappa autentica, distillata secondo la vecchia tradizione dalle migliori vinacce, è diventata oggi un must tra i marchi italiani, come le auto di lusso e la moda.

Testo: Kersten Wetenkamp

Foto: Andrea di Lorenzo

IL VIGNAIOLO PIGIA L'UVA, MA È DALLE BUCCE CHE NASCE LA GRAPPA

Friuli! Questo magnifico angolo di mondo nel nordest italiano conserva ancora lo status di un luogo per intenditori. Là nascono per esempio vini fantastici, sia bianchi che rossi, da tenute famose come quelle di Livio Felluga o di Jermann, La Tunella o Schiopetto; e nella cittadina di San Daniele fanno il miglior prosciutto della regione, ancora più dolce e morbido dell'onnipresente Parma. E la miglior grappa si fa a Percoto, venti minuti d'auto a sud di Udine: la grappa della famiglia **Nonino**.

Grappa? Ma dai! E una semplice "sgnappa" dovrebbe entusiasmare i gourmet? Proprio così, se è vero che le sorelle **Nonino** presentano oggi un distillato brillante e nobile, che con i rozzi ammazzacaffè del ristorante dietro l'angolo non ha più niente in comune se non la tecnica di base. Monovitigno oppure cuvée di vinacce di uve pregiate, lasciate al naturale o "imbiondite" e spesso invecchiate per anni in botti di legno; basta pensare alla "Grappa **Nonino** Riserva", che al mondo le batte tutte coi suoi 24 anni di invecchiamento.

E sì che la storia della ditta è cominciata in sordina, quando negli anni '90 del 19º secolo in un paesetto chiamato Ronchi di Percoto Orazio **Nonino** mise su un piccolo alambicco su ruote, girando di casa in casa. Distillava le vinacce dei contadini, cioè quello che restava della pressatura delle uve, ricevendone in cambio parte del distillato, che poi vendeva. Fu Il bisnipote di Orazio, Benito, oggi solido capo azienda Senior ottantaquattrenne, a porre però le basi del marchio. Si arrabbiava, perché l'Italia aveva ottimi vini da offrire, ma nessun digestivo esclusivo come il cognac o il whisky di malto. Allora, stimolato dal grande critico di vini Luigi Veronelli, pensò che ogni vitigno doveva poter esprimere anche come grappa gli aromi particolari e il carattere del vino che da esso nasceva. È da allora che i **Nonino** lavorano sul monovitigno, dedicandosi come distillatori in particolare ai vitigni locali più rari del Friuli, come il Picolit.

La **Nonino** si distingue anche per la sua "presenza pubblica": è già dal 1976 che la famiglia conferisce annualmente il "Premio **Nonino**", riservato inizialmente ai viticoltori e poi allargato anche a importanti "personalità del nostro tempo", quali gastronomi, scrittori, filosofi e artisti. E

dove se non in Italia - potrebbe mai succedere in Germania? - un distillatore riuscirebbe ad onorare personaggi famosi del mondo quali Jorge Amado (1984), Hans Jonas (1993), Claudio Abbado (1999) o Renzo Piano (2011)? La Grappa **Nonino** è oggi una solida realtà dello scintillante scenario italiano tra la gastronomia e il glamour. Il gioielliere romano Bulgari espone le bottiglie di **Nonino** nelle sue vetrine, e il “mago” della moda Fendi nel suo libro dedicato alle opere artigianali più eclatanti, "The whispered Directory of Craftmanship", lo cita al fianco del re dei cappelli Borsalino e del principe delle automobili Maserati. Un Made in Italy all'ennesima potenza, quindi, e tutto con una grappa di vinacce…

Sì, ma è una grappa 2.0! I **Nonino** sono una famiglia di imprenditori in cui da sempre sono le donne a tenere in mano le redini. Accanto a Benito infatti la ditta è diretta dalla moglie Giannola, e non c'è da credere che questa donna vivace ed energica abbia ottant'anni. Si vede che la grappa mantiene giovani. È stata in particolare Giannola a rendere noto il marchio, inviando nei primi anni '80 bottiglie d'assaggio di Grappa Monovitigno Picolit a personaggi come Marcello Mastroianni, Gianni Agnelli o Sean Connery; e addirittura al Papa. Una strategia di marketing che ha funzionato, visto che la grappa **Nonino** è ormai uno status symbol.

Oggi, con i suoi 40 dipendenti ed una produzione annua di un milione di bottiglie, l'azienda creata nel 1897 viene gestita solidamente da tre affascinanti sorelle. Elisabetta, 50 anni, gestisce l'amministrazione e il personale; Cristina, 55, la produzione; e Antonella, 52, il marketing. E con la figlia ventottenne di Cristina, Francesca, la prossima generazione rafforza già questo women's business club; Francesca si occupa in particolare del mondo bar.

Il giro comincia comunque con Cristina in vigna, inizio logico di ogni Grappa-Story. I **Nonino** possiedono di loro 40 ettari, coltivati a Moscato, Sauvignon blanc, Ribolla gialla, Merlot e altri vitigni locali. "Per un distillatore di grappe come si deve è un must", dice Cristina mostrando i rossi acini di Merlot, aromatici e dolci al gusto, "ma non basterebbe. Compriamo anche molte vinacce, come tradizione." E in quantità come le si trova per esempio nei vigneti di Livio Felluga, citati all'inizio. Dal succo dell'uva, Felluga ricava vini di alta classe, e quello che resta finisce da **Nonino**.

Sono vinacce di prima qualità, fresche e pulite, e niente affatto quegli "scarti" di cui si parla disdegnosi. Nel grande piazzale delle distillerie **Nonino** i camion scaricano veloci le vinacce in cassette, una massa profumata di acini spremuti, dal colore cangiante dal verde oliva al giallo ocra, che ricorda da lontano le foglie ammucchiate. Ne provo una manciata, un gustoso assaggio come di uva sultanina. Se questi sono scarti, peccato che non ce n'è siano di più!

All'interno della distilleria si sente un piacevole profumo di frutta dolce, zibibbe e naturalmente alcol. "Distilliamo secondo l’antica tradizione artigianale", dice Cristina, "quindi due volte, come si fa per il whisky e il cognac. In questo ci distinguiamo dalla produzione industriale, che distilla la grappa in ciclo continuo, perché è più economico." Ed effettivamente gli alambicchi di rame, rivestiti esternamente di legno, hanno un aspetto elegantemente passé. In essi i lavoratori immettono le vinacce, sempre a strati sovrapposti su piastre metalliche forate, 450 chili per ogni alambicco. Naturalmente per farlo ci si fa aiutare dalle macchine, perché le piastre sono davvero pesanti. Poi in una prima fase le vinacce vengono distillate a vapore a 30 vol%, prima che questa prima produzione venga trasferita in distillatori a colonna a tre piatti, anch'essi in rame, dove in un secondo ciclo si passa a 73 vol%. Attraverso gli oblò delle colonne si vede il liquido che sembra bollire. "Guarda, la grappa danza!", dice Cristina piena di entusiasmo.

Il prodotto finito va subito sul mercato, oppure resta ancora per anni a invecchiare in botti di legno, che possono essere barriques francesi di quercia, vecchie botti spagnole un tempo destinate a contenere lo sherry e botti di acacia e ciliegio. Anche chi rifiuta sempre con distacco un bicchierino di grappa deve provare prima o poi la Grappa **Nonino** Riserva, invecchiata per cinque anni in botte. È sorprendente come già dopo una breve rotazione del calice alle tipiche tonalità delle vinacce si affianchino note flessuose di vaniglia e caramello, ma anche sentori fruttati di mela, pera e ciliegia. Quasi superfluo dire che nonostante i suoi 43 gradi la grappa scivola lieve e cremosa sul palato.

I **Nonino** non sono gli unici distillatori di grappa che fanno invecchiare i loro prodotti in botti - accanto alla grappa anche i distillati di vino chiamati con il vecchio nome dialettale, "ÙE" -, ma probabilmente sono stati i primi. Già nel 1952 avevano sperimentato questo tipo di invecchiamento: un'iniziativa pionieristica, per quei tempi quasi rivoluzionaria. Oggi nelle cantine ci sono 2300 botti di legno, e ogni membro della famiglia ha la sua botte personale col suo nome: una questione di onore.

Un progresso impressionante per quello che un tempo era l'alcol dei contadini e dei braccianti. Come la descrive il friulano David Maria Turoldo: "La grappa si beveva, e con la grappa ci si cospargeva, come un profumo. La grappa ti bruciava la fame e ti dava il coraggio di affrontare ogni fatica." La famiglia **Nonino** è riuscita a farne un prodotto di lusso - "da cenerentola a regina", sembrano dire civettuole le bottiglie, le più ricercate delle quali vengono accompagnate da un tappo in vetro di Murano. **Nonino** è oggi un'istituzione, e da poco è stato ultimato un elegante centro visitatori con stanze per gli ospiti. La famiglia ha poi lanciato con successo anche un amaro, importante come l'aperol per gli aperitivi e i cocktail nei bar. Naturalmente sempre secondo la vecchia ricetta tradizionale. E gli affari vanno a gonfie vele.

Ma le gentili sorelle Antonella e Cristina sanno anche arrabbiarsi. "È semplicemente ingiusto", si inalbera Antonella, "che l'industria metta sul mercato grappa cattiva penalizzando la sua stessa immagine. Anche produttori di fama si limitano a imbottigliare prodotti importati, non distillati da loro stessi. Poi li colorano con gli zuccheri, il che purtroppo non è proibito. I consumatori pensano di avere un prodotto pregiato. Ma di artigianale lì non c'è niente." I **Nonino** invece danno la massima importanza alla trasparenza. E forse già presto vorranno attestare con i codici QR sulle bottiglie l'origine delle vinacce e tutta la filiera produttiva. Così anche gli scettici si convinceranno.

Ma la miglior garanzia è data dal gusto, meglio ancora quando si esce. Al bar "Lume" di Udine Cristina mi serve dei cocktail spettacolari, mixati con la Grappa e l'Amaro di **Nonino**. Sui tavoli dei clienti tutto attorno ci sono vino, cocktail e bitter aperitivi brillanti e colorati: i Friulani sanno vivere. "la cosa più bella della grappa", dice Cristina ridendo, "è che la si beve sempre in compagnia. Per brindare. La Grappa unisce la gente. Cin cin!"

Didascalie:

Pag. 104 – 105

Benito, 84 anni, è il capo azienda Senior che tiene ancora le redini

Beatrice, 12 anni, figlia di Elisabetta

Costanza, 12 anni, figlia di Elisabetta

Francesca, 28 anni, ha introdotto la Nonino nei bar

Gaia, 17 anni, figlia di Antonella

Cristina, 55 anni, è responsabile della produzione

Elisabetta, 50 anni, gestisce l'amministrazione

Giannola, 80 anni, è la madre. Anche del marchio.

Antonella, 52 anni, si occupa del marketing

Sofia, 21 anni, figlia di Antonella

Caterina, 17 anni, figlia di Elisabetta

Pag. 106 -107

LA NONINO È OGGI UN'AZIENDA AL FEMMINILE

Nei bar la grappa è ormai un must, dice Francesca Nonino. Si combina bene con molti ingredienti.

Pag. 108

Cose di famiglia. Le sorelle Nonino tengono d'occhio l'intera catena produttiva. Così vediamo Antonella (sopra) tra le sue viti di merlot e moscato, Cristina (al centro) nella distilleria accanto agli alambicchi, Elisabetta e Antonella nella cantina (in basso a sinistra) o Elisabetta al controllo delle vinacce (in basso a destra) e del grado alcolico (in basso al centro).

Pag. 110

IN CANTINA CI SONO 2300 BOTTI DI LEGNO, E QUALCHE DISTILLATO RIPOSA QUI PER DECENNI

Bottiglie con grappa invecchiata otto anni (in alto a sinistra). Le vinacce bianche e rosse (in alto a destra) vengono sempre lavorate separatamente. Alla fine invecchiano ancora per anni in botti di legno (in basso)

Dicembre 2018