

**INTRAVINO**  
UN ALTRO VINO È POSSIBILE

10 BEST MANGIARE CHI SIAMO PUBBLICITÀ @

Food Advertising t



## Piccolo manuale sulla grappa fatta bene (parte seconda)

di Thomas Pennazzi



13/11/2018 - 09:00



Nessun commento

Raggiungere il Friuli è sempre un piccolo viaggio, per un lombardo. Ma lo si compie volentieri quando la meta è il più celebrato produttore dell'acquavite italiana, la famiglia **Nonino**.

La qualità della loro grappa non mi era certo ignota, ma l'incontro in primavera con Antonella ed il suo raccontare mi avevano confermato nell'idea che il bicchiere non mentiva. Era il caso allora di andare a curiosare tra gli alambicchi fumanti.

L'accoglienza dei **Nonino** è stata calda ed ospitale sin dall'arrivo in ufficio. L'azienda è di dimensioni medio-grandi, gestita come si conviene ad un'impresa moderna. Pur non essendo ancora tra i maggiori produttori di grappa, il suo buon nome permette alla ditta di esportare circa la metà della produzione, gettando un riflesso positivo sulla fama complessiva della grappa all'estero.

La conduzione dell'azienda è ancora saldamente nelle mani dei genitori Benito e Giannola, coadiuvati dalle figlie Antonella, Cristina, ed Elisabetta, a cui si aggiungono le nipoti più un solo ragazzo. Il destino ha voluto sottolineare ai **Nonino** che la grappa è femmina, come la barbera, e se l'ultima parola in fatto di distillazione spetta ancora al padre, tutto il resto del lavoro si svolge all'insegna di un matriarcato brillante e ciarliero.



Cerca



### POST PIÙ LETTI DEL MESE



23 Ott, 2018

La carta dei vini: quattro (umili) consigli ai ristoratori



16 Ott, 2018

Intervista a Valentina Nappi. Tutto quel che c'è da sapere su vino, cibo e sesso



19 Ott, 2018

Io non so fare il vino naturale



07 Nov, 2018

Cos'è (e cosa non è) il vino artigianale



26 Ott, 2018

Quanto inquina il tuo bicchiere di vino?



15 Ott, 2018

Modena Champagne Experience 2018: quasi 200 note di assaggio e non solo



Visitando la distilleria ci si accorge subito che qualcosa la distingue dalle altre: prima di tutto al naso. Le distillerie di grappa, tra vapori e vinacce fermentanti ed esauste, hanno francamente un odore poco piacevole. Qui l'aria invece profuma di buono, un segno felice. Piazzali, macchine e capannoni sono quelli di un'industria dai meccanismi ben oliati, e la ragione è semplice: tutta la vinaccia conferita viene distillata a fresco non appena fermentata, e ciò richiede un'ottima coordinazione del personale, ed attrezzature adeguate allo scopo.

I **Nonino** hanno saputo potenziare l'attività artigianale di famiglia organizzandola in grande, senza mai tradire il legame con la terra ed il lavoro dei vignaioli che li forniscono di materia prima. E già questa manifesta la qualità della grappa che diventerà. Appena arrivati, stavano scaricando davanti a noi le vinacce di **Damijan Podversič** che un'entusiasta Antonella ci invitava ad annusare: fresche, profumate, e ancora umide; difficile distillare grappa cattiva, con roba simile.

I loro alambicchi poi sono l'immagine della semplicità, non così distanti da ciò che dovevano essere gli strumenti dei distillatori ambulanti friulani, una tradizione che sopravvive ormai solo in Armagnac. Qui non troverete alta tecnologia o macchine rivoluzionarie (tantomeno l'impianto che riduce la concentrazione di metanolo, portandosi via una parte degli aromi), ma solo tanto lavoro ed il sincero rispetto della materia prima.

La visione radicale dei **Nonino** è conforme quindi alle aspettative del bevitore appassionato: la vinaccia distillata subito dopo la fermentazione, l'uso dell'alambicco discontinuo ed un invecchiamento curato con serietà permettono di offrirgli una vasta gamma di prodotti, dall'onestissima e semplice grappa friulana tradizionale fino alle sublimi vette delle grappe e dei distillati di uva invecchiati più lustrati. Senza dimenticare il successo internazionale del loro amaro. Qualche assaggio sparso fatto dalle bottaie, aperte gentilmente per la nostra visita, ce ne ha dato la conferma. Ad un certo momento si era sopraffatti dalla profondità dei bicchieri, ricchi quanto possono esserlo solo i grandi brown spirits. Sono dovuto uscire all'aria aperta per continuare ad usare il naso, ingolfato di aromi. Ormai mi è chiaro: nessun complesso di inferiorità alberga in queste grandiose grappe invecchiate.



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

#### COMMENTI RECENTI



**Piero Careddu**

Per l'amor del cielo, l'ultima cosa che voglio è



**Littlewood**

Ma qui nn si tratta di parametri gustativi o



**Piero Careddu**

Il racconto di Alessandra e i commenti a seguire,



#### I grandi vini in verticale

Grandi verticali internazionali

Grandi verticali dei vini italiani

#### Le anteprime di Intravino

Anteprima Bordeaux



E se è vero che *nullus locus sine genio*, quello di Percoto ha il nome di **Giannola Nonino**. La chiave del successo di un'impresa non si nasconde solo nell'organizzazione aziendale o nella sapienza professionale, ma anche nella personalità dell'imprenditore. E la signora Giannola è donna volitiva e vulcanica, davanti alla quale noi tutti, bevitori e distillatori di grappa, dobbiamo inchinarci.

Le spetta l'omaggio di avere – caparbiamente ed affrontando difficoltà di ogni genere – concepito la grappa varietale moderna, la Monovitigno®, nel lontano 1973, e l'acquavite d'uva (Ùe) nel 1984, obbligando la concorrenza ad inseguire il loro primato. Soltanto sentendone raccontare la storia dalla sua viva voce si può comprendere come il successo non sia mai scevro di prezzi da pagare, di ansie, di mille pensieri fatti di mostri burocratici e di invidie corporative. E senza una simile donna (e suo marito, s'intende) probabilmente la grappa sarebbe rimasta un oscuro e mediocre alcolico a diffusione regionale, mentre ora cammina per le strade del mondo a testa alta, desiderata dai forestieri per quella fascinosa creatura che in realtà è.

Vi chiederete come mai, tra migliaia di etichette ed alcuni marchi già celebri soltanto i **Nonino** siano stati capaci di dare alla propria grappa la stessa visibilità dei distillati nobili, ma la risposta è banale: merito della qualità senza compromessi, unita ad un talento naturale per le pubbliche relazioni.

Le sfide perché la grappa si tolga definitivamente dal cono d'ombra che ancora la affligge in casa propria sono due: la prima è fare gruppo, cioè riunire gli artigiani migliori – e ce ne sono – sotto l'ombrello di una filosofia produttiva condivisa (penso a qualcosa come ViViT, o simili), e la seconda è fare didattica, rivolta ai bevitori, ma soprattutto ai professionisti del bicchiere, che ne hanno un gran bisogno.

E se la mixology dev'essere una scorciatoia per avvicinare i giovani alla grappa, non si raggiungerà certo l'obiettivo facendo grappe attenuate, ma con una grappa fatta come l'arte comanda, e con una comunicazione giocata nel migliore dei modi.

I **Nonino** possono insegnarcelo.

La prima parte [qui](#)

@



Benvenuto Brunello

Chianti Classico Collection

Chianti Lovers





## A small manual on well made grappa

*By Thomas Pennazzi, 12<sup>th</sup> November 2018*

Getting to Friuli is always a small journey, for a Lombard. But you do it willingly when the destination is the most celebrated producer of Italian aquavita, the **Nonino** family.

The quality of their grappa was certainly not unknown to me, but the meeting in the spring with Antonella and her telling had confirmed my idea that the glass did not lie. So it was the case to take a look around the steaming stills.

The **Nonino** welcome was warm and hospitable since the arrival at their office. The company is medium-large size, managed as it is suitable for a modern company. Though not being yet among the biggest grappa producers, its good name allows the company to export about half of the production, casting a positive return on the overall reputation of grappa abroad.

The management of the company is still firmly in the hands of the parents, Benito and Giannola, assisted by their daughters Antonella, Cristina, and Elizabeth, joined by the granddaughters and just one boy. Destiny wanted to emphasize to the **Noninos** that grappa is female, like barbera, and if the last word regarding distillation is still up to the father, all the rest of the work takes place in the name of a brilliant and chatty matriarchy.

Visiting the distillery you immediately realize that something distinguishes it from the others: first of all to the nose. Grappa distilleries, among vapors and fermenting and exhausted pomace, frankly have an unpleasant smell. Here, on the contrary, the air smells good, a happy sign. Service areas, machines and sheds are those of an industry with well-oiled mechanisms, and the reason is simple: all the grape pomace is distilled fresh as soon as it is fermented, and this requires excellent staff coordination, and suitable equipment.

The **Noninos** have been able to increase the artisan activity of the family organizing it on a large scale, without ever betraying the bond with the land and the work of the wine-growers who supply them with the primary product. And this already manifests the quality of the grappa it will become. As soon as we arrived, they were unloading in front of us the pomace of Damijan Podversič, which an enthusiastic Antonella invited us to smell: fresh, fragrant, and still humid; it's hard to distill bad grappa, with such stuff.

Their stills, then, are the image of simplicity, not so far from what the instruments of the itinerant Friulian distillers had to be; a tradition that now survives only in Armagnac. Here you will not find high technology or revolutionary machines (not even the plant that reduces the concentration of

# Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

methanol, taking away a part of the aromas), but only a lot of work and the sincere respect of primary product.

The radical vision of the **Noninos**, therefore, meets the expectations of the enthusiastic drinker: the pomace distilled immediately after fermentation, the use of batch stills and an aging carried out seriously allow them offering a wide range of products, from the honest and simple traditional Friulian grappa to the sublime peaks of the grappa and grape distillates aged for years. Without forgetting the international success of their Amaro.

Some scattered taste made from the casks, kindly opened for our visit, gave us confirmation. At a certain moment we were overwhelmed by the depth of the glasses, as rich as only the great brown spirits can be. I had to go out in the open air to keep using my nose, flooded with aromas. It is now clear to me: no inferiority complex houses in these magnificent aged grappas.

And if it is true that nullus locus sine genio (no place is without a genius), the genius of Percoto bears the name of Giannola **Nonino**. The key to the success of a company is not only hidden in the company organization or professional knowledge, but also in the personality of the entrepreneur. And Mrs. Giannola is a strong-willed and volcanic woman, in front of whom we all, drinkers and grappa distillers, must bow.

She is due the tribute of having – stubbornly and facing difficulties of all kinds – conceived the modern varietal grappa, Monovitigno®, far in 1973, and the grape distillate (ÙE) in 1984, forcing the competition to pursue their primacy. Just listening to their story from her own voice you can understand how success is never free of prices to pay, anxieties, thousands of thoughts made of bureaucratic monsters and corporate envy. And without such a woman (and her husband, of course) probably grappa would have remained an unknown and mediocre regional spirit, whereas now it walks along the streets of the world head high, desired by foreigners for that charming creature it actually is.

You might wonder why, among the thousands of labels and some already famous brands only the **Noninos** have been able to give their grappa the same visibility of the noble distillates, but the answer is trivial: the merit goes to quality without compromises, combined with a natural talent for public relations.

The challenges to let grappa get definitively away from the cone of shadow that still afflicts it in its own country are two: the first is to make group, that is to bring together the best craftsmen - and there are many - under the umbrella of a shared productive philosophy (I think of something like ViViT, or similar), and the second is to make didactics, addressed to drinkers, but especially to the professionals of the glass, who have great need of it.

And if mixology must be a shortcut to get young people to know grappa, the goal won't certainly be achieved making attenuated grappas, but with grappa made to perfection, and with communication made in the best way.

The **Noninos** can teach us.