

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 lustri. 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 scervo 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.

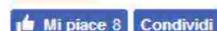
Le sfide perché la grappa si tolga definitivamente dal cono d'ombra che ancora la affligge in casa propria sono due: la prima è fare gruppo, cioè riunire gli artigiani migliori – e ce ne sono – sotto l'ombrello di una filosofia produttiva condivisa (penso a qualcosa come ViViT, o simili), e la seconda 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





## Kleines Handbuch für guten Grappa (zweiter Teil)

von Thomas Pennazzi, 13. Nov. 2018

Friaul zu erreichen ist für jemand wie mich, der in der Lombardei lebt, immer eine kleine Reise. Doch die tritt man gerne an, wenn man weiß, dass das Reiseziel der bekannteste Hersteller von italienischem Grappa, nämlich die Familienbrennerei **Nonino**, ist.

Die Qualität ihres Grappas war mir gewiß nicht unbekannt, doch die Begegnung im Frühjahr mit Antonella und ihre Erzählungen hatten mich in der Annahme bestätigt, dass das, was man im Glas hat, nichts vortäuscht. Es war also an der Zeit, die dampfenden Brennbottiche aus nächster Nähe zu inspizieren.

Schon beim Betreten des Büros begrüßen mich die **Noninos** herzlich und bieten mir ihre Gastfreundschaft an. Das mittelgroße Unternehmen wird nach modernen Kriterien geführt, so wie es sich eben gehört. Obwohl es mengenmäßig noch nicht zu den größten Grappa-Herstellern gehört, ermöglicht der hervorragende Ruf des Unternehmens, etwa die Hälfte der Produktion zu exportieren, was dem gesamten Image des Grappas im Ausland positiv zugute kommt.

Die Führung des Betriebes liegt noch fest in den Händen der Eltern Benito und Giannola, unter Mitwirkung der Töchter Antonella, Cristina und Elisabetta, zu denen noch die Enkeltöchter und ein einziger Enkelsohn hinzukommen. Das Schicksal hat den **Noninos** sehr wohl gezeigt, dass der Grappa eigentlich weiblicher Natur ist, so wie der Barbera-Wein, und obwohl bei der Destillation immer noch der Vater das letzte Wort hat, so findet alles andere im Betrieb im Zeichen eines brillanten und redseligen Matriarchats statt.

Beim Besuch der Brennerei merkt man sofort, dass sie sich von den anderen unterscheidet. Schon in der Nase. Normalerweise haben Grappa-Brennereien mit ihren Dämpfen und dem gärenden, ausgelaugten Trester, einen alles andere als betörenden Duft. Hier hingegen riecht es gut, ein glückliches Zeichen. Ladeplätze, Maschinen und Hallen gehören zu einem Unternehmen, das "gut geölte Mechanismen" sein eigen nennt. Und der Grund ist ganz einfach: der gesamte Trester wird frisch angeliefert und nach der Gärung sofort verarbeitet; das verlangt optimale Koordinierung des Personals und geeignete Gerätschaften.

Den **Noninos** ist es gelungen, die kleine handwerkliche Familienbrennerei so auszubauen, dass die Bindung zum Heimatboden und zur Arbeit der Winzer, die ihnen den Grundstoff liefern, erhalten blieb. Und das allein liefert schon einen Beweis für die Qualität des zukünftigen Grappas. Gleich als wir ankommen wird der Trester von Damijan Poversič vor unseren Augen abgeladen; eine vor Begeisterung sprühende Antonella fordert uns auf, am Trester zu riechen: er ist frisch,

# Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

noch feucht und duftet; aus so einem Trester lässt sich wohl kaum ein schlechter Grappa destillieren.

Ihre Brennkolben sind ein Abbild der Schlichtheit, wahrscheinlich kaum anders als die fahrbaren Brennanlagen, die die friaulischen Wanderbrenner einst benutzten. So eine Tradition gibt es heute nur noch im Armagnac. Hier bei den **Noninos** findet man keine High-Tech-Anlagen oder revolutionäre Maschinen (und schon gar nicht eine Anlage zur Senkung der Methanolwerte, die viele Aromastoffe schwinden lässt), sondern nur sehr viel Arbeit und Respekt für den Grundstoff.

Die radikale Vision der **Noninos** entspricht demnach den Erwartungen des leidenschaftlichen Grappa-Genießers: der Trester wird gleich nach der Gärung verarbeitet, es werden nur diskontinuierliche Brennkolben verwendet und der Reifeprozess erfolgt nach strengen Vorgaben. Dies alles bietet die Möglichkeit, eine große Produktpalette im Angebot zu haben: vom einfachen, aber qualitativ hochwertigen und traditionellen friaulischen Grappa bis hin zu edlen Grappa-Raritäten und Traubenbränden mit -zigjähriger Reifezeit. Den internationalen Erfolg ihres Kräuterbitters nicht eingerechnet. Einige Kostproben hier und da in den Reifekellern, die freundlicherweise eigens für unseren Besuch geöffnet werden, haben unsere Annahmen bestätigt. Dann kommt auf einmal der Augenblick, wo wir überwältigt sind von der Tiefe der Gläser, die so vollmundig schmecken wie es nur bei großen Brown Spirits möglich ist. Ich muss an die frische Luft, um weiterhin meine Nase einsetzen zu können, die jetzt von Aromen überstrapaziert ist. Jetzt ist mir klar geworden: diesen großartigen, ausgereiften Grappas haftet kein Minderwertigkeits-komplex an. Und wenn der Spruch nullus locus sine genio stimmt, dann gilt das in Percoto für Giannola **Nonino**. Der Schlüssel für den Erfolg eines Unternehmens steckt nicht nur in der Organisation des Betriebes oder im fachlichen Können, sondern auch in der Persönlichkeit des Unternehmers. Und Signora Giannola ist eine willenstarke Frau mit der Energie eines Vulkans, vor der wir uns alle – sowohl Genusstrinker als auch Grappa-Hersteller – verneigen müssen.

Ihr gebührt das Verdienst, in hartnäckiger Manier und trotz Schwierigkeiten jeglicher Art, den modernen reinsortigen Grappa erfunden zu haben, und zwar 1973 den Monovitigno® und im Jahr 1984 den Traubenbrand Üe. Die Konkurrenz konnte nicht umhin, als ihrem Paradebeispiel zu folgen. Nur wenn man die Worte direkt aus dem Mund der Protagonistin hört, wird einem klar, dass Erfolg immer seinen Preis hat, dass Ängste damit verbunden sind und tausend Gedanken um den Moloch der Bürokratie schweifen und den Neid der anderen Unternehmer. Und ohne eine solche Frau (und natürlich ihren Mann) wäre der Grappa wahrscheinlich eine obskure und mittelmäßige Spirituose geblieben mit nur regionalem Erfolg. Jetzt hingegen kann er erhobenen Hauptes die Straßen der Welt erobern, da er im Ausland aufgrund seiner – wirklich – faszinierenden Natur begehrt und wertgeschätzt wird.

Sie werden sich fragen, warum bei tausenden von Etiketten und einigen bereits bekannten Marken es nur die **Noninos** geschafft haben, ihren Grappa in den Adelsstand zu erheben und

## Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

zwar auf Augenhöhe mit den berühmtesten Destillaten. Doch die Antwort ist ganz banal: eine kompromisslose Qualität gepaart mit einem natürlichen PR-Talent.

Um aus dem Schatten hervorzutreten, in dem der Grappa vor allem im Inland noch steckt, müssen zwei Voraussetzungen erfüllt werden: erstens Teamgeist, d. h. die besten handwerklichen Hersteller – und davon gibt es einige – müssen sich zusammenschließen, um eine gemeinsame Erzeugerphilosophie zu vertreten (ähnlich wie ViViT oder andere), und die zweite besteht darin, das Erlernte bzw. das Fachwissen an andere weiterzugeben, sowohl an den Verbraucher als auch an die Profis hinter der Theke, die großen Nachholbedarf haben.

Und wenn die Mixologie der raschere Weg sein soll, um jungen Menschen den Grappa schmackhaft zu machen, dann funktioniert das gewiss nicht, indem man irgendwelche mittelmäßige Grappas herstellt, sondern nur mit einem Grappa, der nach allen Regeln der Kunst erzeugt wurde, gepaart mit einer bestmöglichen Kommunikationsstrategie.

Von den **Noninos** kann man lernen.