



VINI ITALIANI PREGIATI – GRAPPA NONINO “LA REGINA DELLE GRAPPE”

11 giugno 2020

Gianfranco Cinardi

Nel 1897 fu fondata la prima distilleria Nonino, ma per farla diventare un prodotto di lusso, con la dignità di un grande distillato, c'era ancora molto da fare.

Orazio Nonino andava in giro con un alambicco itinerante montato su ruote, nient'altro che un carretto della grappa «Per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia. Gli italiani più “in” e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano», ha scritto il critico gastronomico del New York Times, R.W. Apple Jr.



Per trasformare la grappa friulana «da cenerentola a signora delle acquaviti», ci è voluta la tenacia di una donna e una grande rivoluzione. “

Nostra signora della grappa”, come l’ha definita Gianni Brera, è la figlia di un produttore di aratri, e nasce Giannola Bulfoni.

Nel 1962 si innamora e sposa Benito Nonino, l’erede della Distilleria friulana, e assume il suo cognome.

In quegli anni, racconta spesso Giannola, quando le capitava di portare una bottiglia di grappa a

una festa o a una cena, la bottiglia veniva inevitabilmente snobbata.

La grappa considerata un distillato di basso livello, rispetto al cognac o al whisky, non era adatta ai “salotti bene”.

Così, è stato uno scatto di rabbia e di orgoglio di un’ostinata friulana, innamorata della sua terra e dell’arte del marito, a rivoluzionare il mondo dei distillati.

Questa incredibile storia di amore e di marketing è diventata persino una ricerca pubblicata sulla prestigiosa London School of Economics Business Review: How Cinderella became a Queen, come una piccola distilleria regionale, grazie alle intuizioni di Giannola Nonino, ha creato una rottura radicale rispetto all’immagine tradizionale della grappa, riuscendo a innalzarla a esempio di lifestyle italiano.



La grande intuizione di Giannola è stata in verità un azzardo assoluto.

Nel 1973 rompe la tradizione e lancia la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno Nonino, distillando separatamente le vinacce dell’uva Picolit.

Decide anche di usare bottiglie artigianali di design e fa una scommessa: mette in vendita la Grappa di Picolit per 8 mila lire italiane a flacone da 25cl, circa 12 volte il prezzo corrente. Ochi anni dopo, nel 1978, la stessa Grappa di Picolit veniva venduta a 26 mila lire, il 70% in più e 25 volte il prezzo delle altre grappe sul mercato.

I critici finalmente la riscoprono: pur apprezzandone il metodo di produzione del tutto tradizionale, ne riconoscono la splendida armonia, la nobiltà della lavorazione, l'eleganza del gusto.

Giannola era riuscita nel suo intento: ora la grappa non era più una bevanda rozza e da uomo, ma un elegante distillato cool e chic, che affascina personaggi altisonanti come Claudio Abbado, Gianni Agnelli, Cesare Romiti, Claude Levi Strauss, Ermanno Olmi. Scommessa vinta, visto che oggi la famiglia Nonino, con le tre figlie Antonella, Elisabetta e Cristina, da Percoto, nella provincia rurale di Udine, fattura 15 milioni di euro all'anno.

L'alchimia che incanta: l'arte della distillazione



La lotta di Giannola Nonino in favore della sua terra si è estesa dalla grappa alla conservazione della tradizione contadina, della biodiversità del territorio e alla preservazione degli antichi vitigni friuliani come Ribolla gialla, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, che erano in via di estinzione, essendone vietata la coltivazione.

Avendo speso tutta la sua vita a dimostrare che

dalle vinacce può nascere l'oro, nel 1998 Giannola Nonino è stata insignita dalla Presidenza della Repubblica della prestigiosa onorificenza di Cavaliere del Lavoro e nel 2006 l'Università degli Studi di Udine le ha conferito la laurea ad honorem in Economia Aziendale.

Nel 1975, a questo scopo, istituisce il Premio Nonino Risit



Nonino Family: from bottom left, Benito, twins Beatrice and Costanza, Francesca, Gaia, Cristina, Elisabetta, Giannola, Antonella, Sofia e Caterina



d'Aur (Barbatella d'Oro) per il vignaiolo che meglio impiantava uno di questi vitigni e una borsa di studio per il miglior studio sulle varietà friulane in via d'estinzione.

Per la sua tenacia, nel 1977, i vitigni autoctoni friulani, prima vietati, non solo vengono autorizzati, ma addirittura raccomandati.

Ancora, nel 1984, l'instancabile creatività Nonino si rimette in moto: distillando l'uva intera, creano l'acquavite d'uva. La

novità viene messa sul mercato in bottiglie realizzate a mano da Maestrai Vetrai di Murano, per sottolinearne l'eccezionale valore.

Grappa Monovitigno 'Lo Chardonnay 12 mesi in barrique'



La Grappa Chardonnay Monovitigno è un distillato elegante e morbido, affinato in barrique per 12 mesi. Sentori dolci e deliziosi di miele, frutta a guscio e pasticceria si affacciano da una struttura densa, armonica e avvolgente

CARATTERISTICHE

Prodotto da Vinacce fresche di Chardonnay

Regione Friuli Venezia Giulia (Italia)

Gradazione 41.0%

Formato Bottiglia 50 cl

Affinamento 12 mesi in barrique

DEGUSTAZIONE OTTIMALE

Temp. Servizio 16°-18°C

Bicchieri Calice alto a tulipano

Il calice alto a tulipano per la Grappa Barricata è alto e sinuoso per non scaldare il distillato con il calore della mano e per consentire di percepire il ventaglio aromatico in tutta la sua complessità

DESCRIZIONE

La Grappa Monovitigno "Lo Chardonnay in barrique – Limited Edition" si svela con un colore ammiccante, che conquista la vista sin dai primi istanti.

Oltre all'occhio però, anche naso e palato vogliono la loro parte, e allora ecco sprigionare profumi di pasticceria, che aprono a un sorso corposo ed elegante, perfettamente in equilibrio.

Un'etichetta davvero appagante, in cui la beva diventa un gesto spontaneo, quasi automatico, ribadendo sorso dopo sorso la grande capacità della distilleria Nonino nel realizzare Grappe di altissima qualità.

Una bottiglia che viene prodotta in edizione limitata, e che rappresenta quindi un ottimo regalo da riservare agli appassionati di questo distillato.

Nonino produce questa Grappa Monovitigno in barrique a partire dalle vinacce fresche di una varietà internazionale che è largamente coltivata in tutto il mondo, lo Chardonnay.

Il processo di distillazione, rigorosamente artigianale, viene svolto a vapore utilizzando il metodo discontinuo, con alambicchi di rame, isolando teste e code del distillato, concentrando nel cuore le caratteristiche più aromatiche e intense.

Una volta ottenuta la Grappa, questa viene fatta affinare in barrique per circa 12 mesi, per poi essere imbottigliata e commercializzata.

La Grappa Monovitigno Chardonnay in barrique si manifesta nel calice con un colore leggero, che richiama l'ambra. Il profilo olfattivo presenta note sottili e delicate, che ricordano la pasticceria dolce, il cioccolato e il miele.

All'assaggio è di corpo morbido, equilibrato, con un sorso che avvolge il palato in maniera raffinata. L'ennesima chicca realizzata dalla Nonino, realtà produttiva che, nel corso della sua storia, ha contribuito a rendere la Grappa un distillato dall'immagine elegante e altolocata.

Colore Ambrato chiaro

Profumo Fine e ricco con ricordi di pasticceria dolce, mandorle, cioccolato e miele

Gusto Morbido, avvolgente, strutturato e raffinato

Grappa Riserva 'Vendemmia' Nonino 18 Mesi



La Grappa Vendemmia Riserva di Nonino nasce da vinacce di un'unica vendemmia, distillazione in alambicco discontinuo e invecchiamento di 18 mesi in barrique.

È caratterizzata da una grande morbidezza e da profumi di spezie dolci, frutta secca, miele ed erbe balsamiche

CARATTERISTICHE

Prodotto da Vinacce di Merlot, Cabernet e Refosco di un'unica vendemmia Regione Friuli Venezia Giulia (Italia)

Gradazione 41.0%

Formato Bottiglia 50 cl

Affinamento 18 mesi in barrique del Limousin e piccole botti ex-Sherry

SUGGERIMENTI DEGUSTAZIONE

Temp. Servizio 16°-18°C

Bicchieri Calice alto a tulipano

Il calice alto a tulipano per la Grappa Barricata è alto e sinuoso per non scaldare il distillato con il calore della mano e per consentire di percepire il ventaglio aromatico in tutta la sua complessità

DESCRIZIONE

Un sorso caldo e rassicurante, che abbraccia il palato con sensazioni armoniose e intense, dove sono le spezie a prendersi la scena gustativa.

L'arte della distillazione è qualcosa che solo in pochi sono in grado di esibire senza sbavature: tra questi ovviamente spicca Nonino, che con questa Grappa Riserva "Vendemmia" unisce i sapori di tre uve coltivate in Friuli Venezia Giulia in un'etichetta la cui morbidezza colpisce sin da subito.

Nonino, realtà friulana fondata alla fine del diciannovesimo secolo, si conferma come uno dei simboli dell'eccellenza e della tradizione italiana nel mondo, continuando, con prodotti come la "Vendemmia", a celebrare il proprio mito.

La distilleria Nonino realizza questa Grappa Riserva "Vendemmia" partendo da un'accurata selezione di vinacce fresche di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal Peduncolo Rosso, appartenenti alla stessa vendemmia.

Il processo di distillazione avviene a vapore secondo il metodo discontinuo, con il taglio della testa e della coda, utilizzando antichi alambicchi di rame. Al termine della lavorazione la Grappa viene fatta riposare in barrique e in piccole botti che in alcuni casi contenevano Sherry, per un periodo minimo di 18 mesi.

La Grappa Riserva "Vendemmia" di Nonino si presenta nel bicchiere con un colore leggermente ambrato, caratterizzato da tenui riflessi tendenti al dorato.

Affascinante il naso, che si organizza su un bouquet di profumi morbidi e avvolgenti, dove le note di spezie dolci vengono colorate da tocchi di resina e frutta secca.

All'assaggio è di ottimo corpo, calorosa, con un sorso a dir poco vellutato che rende la beva quasi materica.

Una bottiglia dall'alto valore artigianale, da sorseggiare in compagnia di una buona lettura dopo cena, o perché no, anche in abbinamento a un intenso sigaro cubano.

Colore Ambrato con riflessi dorati

Profumo Elegante e avvolgente, con sentori di spezie dolci, frutta secca e resina balsamica

Gusto Ricca, calda, molto morbida e avvolgente

Grappa Il Moscato Nonino



La linea monovitigno di Nonino nasce dall'esigenza di creare un prodotto specifico ed accurato, ottenuto dalla distillazione delle vinacce di un singolo vitigno proveniente dalle più vocate zone di produzione.

Tra le proposte aziendali, il monovitigno Moscato è senz'altro la variante più morbida ed aromatica, dal gusto così avvolgente e accattivante da raccogliere consensi anche in una platea femminile; se volete gustarla al meglio, servitela in un bicchiere a tulipano precedentemente ghiacciato, darà quel tocco in più!

Limpidissima e brillante, presenta all'olfatto come in bocca note profumate di uvetta e gelsomino, insieme a toni floreali di rosa e vegetale di salvia, in una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva che abbraccia il palato e conduce ad un lunghissimo finale vanigliato.

Da sorseggiare alla fine di un ricco pasto, farà subito convivio!

Regione Friuli Venezia Giulia (Italia)

Prodotto da vinacce monovitigno moscato

Gradazione 41.0%

Formato Bottiglia 50 cl

Affinamento Da 18 mesi in barrique del Limousin e piccole botti

SUGGERIMENTI DEGUSTAZIONE

Temp. Servizio 10°-12°C

Bicchieri Calice alto a tulipano

Il calice alto a tulipano per la Grappa Bianca è alto e sinuoso per non scaldare il distillato con il calore della mano e per consentire di percepire il ventaglio aromatico in tutta la sua complessità

Grappa '41' Nonino



La Grappa "41" Nonino è una grappa bianca ottenuta da vinacce fresche del Friuli, distillate con alambicco discontinuo, affinata solo in acciaio. Dal calice si librano sentori tipici ed eleganti di uva matura, frutta bianca ed erbe aromatiche.

Il sorso è piacevole, fresco, fruttato ed equilibrato

CARATTERISTICHE

Prodotto da Vinacce fresche di uve bianche e rosse del Friuli

Regione Friuli Venezia Giulia (Italia)

Gradazione 41.0%

Formato Bottiglia 70 cl

Affinamento Da 6 a 12 mesi in vasche d'acciaio

SUGGERIMENTI DEGUSTAZIONE

Temp. Servizio 10°-12°C

Bicchieri Calice alto a tulipano

Il calice alto a tulipano per la Grappa Bianca è alto e sinuoso per non scaldare il distillato con il calore della mano e per consentire di percepire il ventaglio aromatico in tutta la sua complessità

DESCRIZIONE

Questa Grappa "41" Nonino ha origine dall'antica tradizione artigianale che da sempre caratterizza la produzione della distilleria.

Leggiadro il naso che profuma di uva appena colta – richiamando sul finale anche nuance di erbe aromatiche -, la sensazione di leggerezza prosegue poi in bocca, dove la beva è rinfrescante e maschera quasi il grado alcolico finale.

Una bottiglia perfetta da assaporare in maniera classica, ma che può anche dare vita a un long drink suggerito dalla distilleria stessa, il "Nonino Tonic", in cui gli aromi della Grappa vengono arricchiti dalla tonica, da una fettina di limone e da un rametto di rosmarino. Un nuovo modo per gustare un distillato di assoluta qualità.

"41°" è il nome di questa Grappa che Nonino realizza partendo da vinacce freschissime, selezionate da vitigni coltivati all'interno dei confini regionali del Friuli, sia a bacca bianca sia rossa.

Il processo di distillazione opera secondo il metodo discontinuo, utilizzando un alambicco di rame alimentato a vapore.

Al termine della lavorazione si isola il "cuore" del distillato, tagliando le teste e le code del prodotto ottenuto. L'affinamento finale si svolge in vasche d'acciaio e ha una durata variabile compresa fra i 6 e i 12 mesi.

Al termine di questo periodo, la Grappa viene imbottigliata, senza alcuna aggiunta di coloranti.

La Grappa "41°" Nonino si annuncia all'occhio completamente incolore, cristallino e trasparente.

Al naso si avvertono tocchi principalmente fruttati, arricchiti sul finale dell'esame olfattivo da rimandi alle erbe aromatiche.

All'assaggio è di corpo medio, scorrevole grazie a un sorso fresco, che lascia il palato con armonia ed equilibrio.

Dopo cena, quando si ha bisogno di un sorso di qualità per terminare la giornata, questa Grappa è davvero ciò che ci vuole.

Colore Limpido e cristallino

Profumo Intenso e fruttato, di uva matura, frutta bianca ed erbe aromatiche

Gusto Fresca, piacevole, rotonda e fruttata, di buon equilibrio



RIFLESSIONI DEL TASTE HUNTER

È indubbio che la NONINO è una GRANDE famiglia che ha portato la grappa italiana ai vertici del Mondo!

Credo che in avanti le nuove generazioni perseguendo con amore e devozione l'impegno profuso per creare grappe uniche e speciali, daranno agli estimatori il piacere ed il gusto di godere ancora per molto di queste eccellenze e raggiungere diversi riconoscimenti!...spero in avanti di poter gustare altre grappe e parlare di esse ai nostri amici lettori ma con un semplice consiglio: vale la pena nella vita bere le grappe della famiglia NONINO perchè sono uniche e producono al palato una sensazione persistente e piacevole magari accompagnati sicuramente con della pasticceria di qualità artigianale,

cioccolata e se si ha l'occasione da non perdere con un bel sigaro Toscano!...a presto e cin...cin!