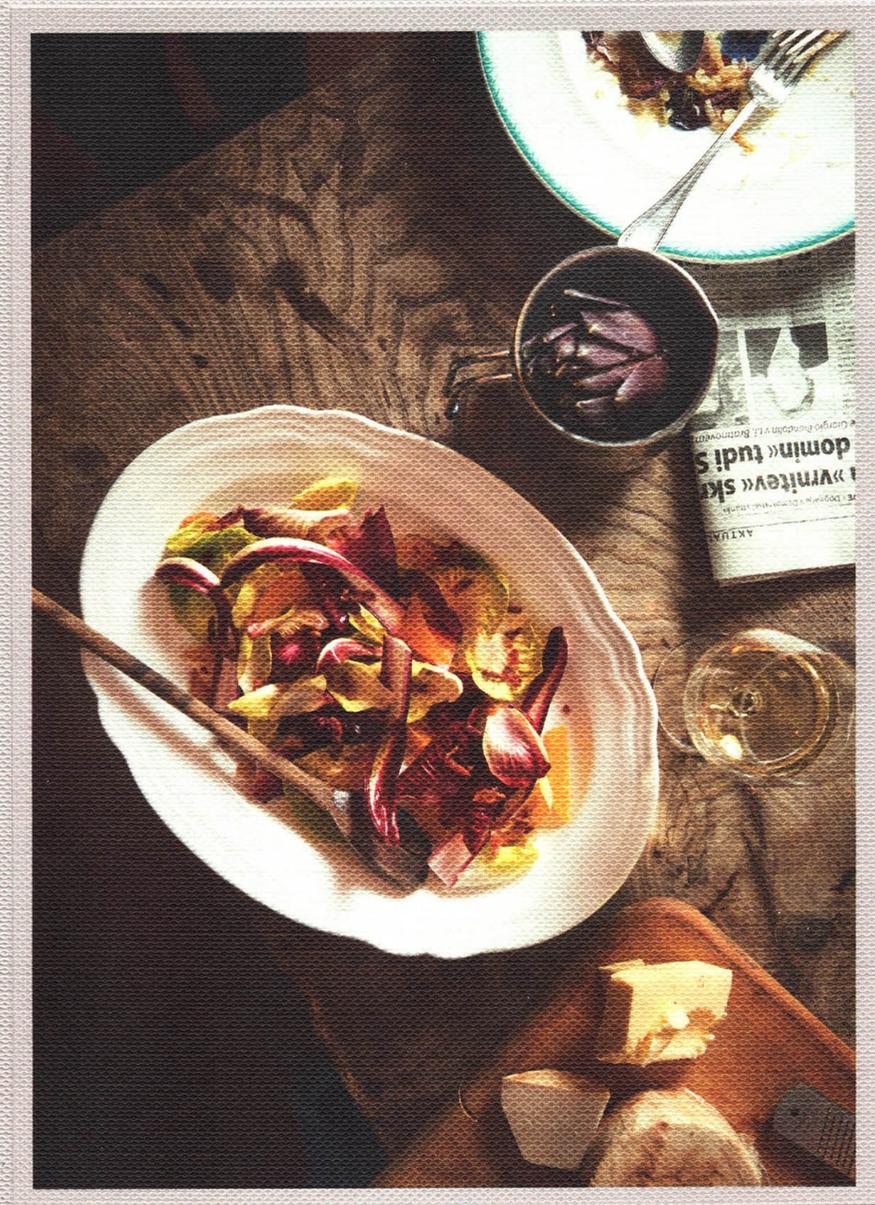


Friuli

FOOD AND WINE



Frasca Cooking from Northern Italy's
Mountains, Vineyards, and Seaside

Bobby Stuckey **Lachlan Mackinnon-Patterson** **Meredith Erickson**



Wood and copper vats at Nonino Distillery



In Praise of Firewater: A Note on Grappa

In 1970s Italy, vodka was all the rage—and the world assumed that grappa tasted like gasoline.

Originally, grappa was made by peasants using the pomace (grapes, stems, and sticks left over from the winemaking process; basically, the by-product of the prime material) to create a fortifying liquor for the wintertime. *Mezzadria* (sharecropper living) was the way of life, and grappa was a necessity, not a luxury. Just like the French had marc in Burgundy, the Italians—specifically those in the Veneto, Alto Adige, and Friuli regions—had grappa.

To make grappa, you wait for the August arrival of the pomace from red and white grapes, then distill it in large copper vats (or whatever is available) for three months. The resulting liquid—technically, a neutral brandy—is grappa. Up until the 1960s, grappa producers (who could be almost anyone) could slap a label on a bottle and sell their (somewhat harsh) wares. But in the late 1960s and early 1970s, Giannola and Benito Nonino changed everything.

The Noninos are a Friulano phenomenon. Although the family owned a distillery dating back to the 1890s, it wasn't until the late 1960s that Giannola, being a restless and innovative woman, decided the world needed a refined and sophisticated digestif. "Let's make grappa from the grape!" she said. "Not just using the stems, not just the bits but the skins. And let's not blend the grape skins, but let's do single-varietal grappa too!"

What happened next was a huge investment and risk. The Noninos bought up grand cru vineyards all over Friuli, specifically in the Colli Orientali. Here they planted Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino, and Sauvignon grapes *solely for the purpose of making grappa*.

While the rest of the world was buying pomace, they were purchasing vineyards in the Butrio—in the same neighborhood as producers such as Meroi and Pontoni.

The idea to make single-vineyard grappa did not start with Chardonnay or Pinot Noir. It started with a notoriously difficult grape to grow: Picolit. Farmers don't like to plant it because it has the propensity to abort its grapes midlife, which makes obtaining a healthy yield challenging. But if you do manage to yield enough and then distill it, you're off to the races. If that wasn't enough risk, Gianolla also modeled the bottles for their product on an apothecary-style vial—not the heavy-shouldered grappa bottles of the past—custom-built glass bottles that would look beautiful on a woman's dresser or in a dining room, like a seductive elixir. It did not hurt that the Noninos were close in proximity to the talented glass-blowers of Murano and Venice!

To go a step further, Gianollo contacted the wives of winemakers, asking them to set aside their grape skins. She offered ten times the going rate for those skins in order to incentivize the women to work for themselves and have their own financial independence. The first production was in 1973, and almost the entire inventory went unsold. People were not used to paying high prices for grappa.

Natural Selection: On the Origin of Drinkability

When you open a lot of bottles during a dinner party, what wines are left over at the end? Many times, it seems the well-known, big-score wines are those that remain in glasses and bottles. But the bottle of Schioppettino and that Sauvignon Blanc will have vanished. Why? Friuli wines are more drinkable than wines from other regions. In Friuli, white wines can have weight but not be clumsy, and red wines can be svelte and still completely delicious and intriguing.

But Gianolla showed up at the best events, and the most refined restaurants, with her grappa at the ready. Because of the historically low quality of grappa, the market was open to something new. And soon enough, she won over the world, starting with Italy. The Noninos didn't open the window for high-quality distillation products, they blew out the whole house!

When we visited the distillery on a rainy spring day, we accidentally went to Benito and Gianolla's home first. Gianolla came running out in a bathrobe to greet us, jumped into her sports car, curlers still in her hair, and floored it to the distillery. Here, we were greeted enthusiastically (and that's an understatement) by her three daughters and (many) glass trays of amaro cocktails (see Aperitivo Nonino, facing page). Over three hours, they fed us, poured us (too much) beautiful grappa, and showed us their warehouse, a stunning old airplane hangar with massive copper vats, many with the names of the family's children labeled on the front.

The distillery and their worldwide domination is a testament to their vision. No family has higher standards. Just as they are the standard bearer for grappa, the Nonino amaros are also blue chip. At Frasca Food and Wine, we built a custom grappa and amaro cart. While it contains a mix of producers, it was in full sincerity custom-built for the objects d'art that are the Nonino bottles. And what's truly amazing is that you can taste the varietal character of these grapes even after the distillation process. Today, the company is run by the three trailblazing daughters, Cristina, Antonella, and Elisabetta, who, in keeping with their parents' vision, have made grappa evolve from its humble beginnings to the *Cederina alla regina* (Cinderella of the region).



From left: Elisabetta, Gianolla, Cristina, and Antonella Nonino

APERITIVO NONINO

(Amaro Giannola-Style)

Makes 1 serving

Tastewise this is similar to a *bicicletta* (half parts white wine to Campari), but it calls for grappa and Champagne, so it's less delicate and more full-throttle. The bad news/good news is that this goes down easy. This was the drink the Nonino family served when we arrived at their home, which was perfect, as it's fittingly high voltage and elegant.

Ice cubes	¾ cup Champagne or sparkling wine of your choice
1 orange slice	
1 tablespoon Amaro Nonino Quintessentia	

In an aperitivo glass, combine a few ice cubes, the orange slice, and amaro and top up with the Champagne. Serve immediately.



POPPY SEED AND CURRANT BISCOTTI

Makes about 20 biscotti

For this biscotti, we have taken a Friulano approach, combining white chocolate, orange, and poppy seeds (which, like many spices, were introduced to Friuli on their way from Trieste, a major spice port, to Vienna and Budapest). We don't like our biscotti to be super-crunchy and dry or, er, *rock* hard. Rather, there's an overall tenderness to these biscotti; they're a little chewy with white chocolate chunks and sweet currants.

¼ cup unsalted butter,
at room temperature

¼ cup packed brown sugar

1 tablespoon granulated sugar

1 egg

⅔ cup all-purpose flour

¼ cup poppy seeds

½ teaspoon baking powder

Pinch of kosher salt

¼ cup chopped white chocolate

2 tablespoons currants

Finely grated zest of 1 orange

½ teaspoon vanilla extract

In a stand mixer fitted with the paddle attachment, on medium-high speed, cream the butter and both sugars until pale and well combined, about 3 minutes. Add the egg and keep mixing until combined, stopping the machine to scrape down the bowl as needed.

In a medium bowl, whisk together the flour, poppy seeds, baking powder, and salt.

With the mixer running on low speed, add the flour mixture to the butter mixture in three additions—it's okay if the flour is not completely incorporated. Add the chocolate, currants, orange zest, and vanilla and mix until all the ingredients are incorporated evenly, about 30 seconds. Refrigerate the dough (still in the mixer bowl) to rest for 1 hour.

Using your hands, gently shape the dough into an even 1½-inch-diameter log (to measure diameter, poke a cake tester or skewer through the log vertically, marking the point of entry with your finger, then measure the part of the tester that was in the log). Place the log on a plate and freeze for 20 minutes.

Preheat the oven to 325°F. Line a baking sheet with parchment paper.

Transfer the log onto the prepared baking sheet and bake for 30 minutes (the log will have spread out). Let the cookie log cool on the baking sheet for 25 to 30 minutes, then transfer, using a long spatula or chef's knife to support the log, to a cutting board. Using a serrated knife, cut the log on a slight diagonal angle into ½-inch-wide pieces (to get the shape of traditional biscotti).

Lay the slices cut-side down onto the prepared baking sheet and return to the oven to bake until golden brown around the edges, about 15 minutes. Let cool on the baking sheet. The biscotti will keep in an airtight container, at room temperature, for up to 1 week.



Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

FRIAUL

FOOD AND WINE

Frascas Küche: zu Tisch in Norditalien - im Gebirge, in den Weinbergen und am Meer

Ein Lob an das Feuerwasser: Gedanken zum Grappa

In den 70er Jahren war Wodka in Italien der absolute Renner und der Rest der Welt dachte, Grappa schmecke nach Benzin.

Ursprünglich war Grappa ein Bauernschnaps, der aus dem Trester (Trauben, Stiele und Pflanzenteile, die vom Keltern übrig blieben - also ein Nebenprodukt des Ausgangsmaterials) gewonnen wurde und im Winter als „Wärmespender“ zum Einsatz kam. Die Bauern gaben die Hälfte der Ernte als Pachtzins ab und der Grappa war eine Notwendigkeit, kein Luxus. So wie die Franzosen im Burgund den Marc hatten, so besaßen die Italiener – insbesondere im Veneto, in Südtirol und im Friaul – den Grappa.

Zur Herstellung von Grappa wartet man bis August, wenn der Trester von roten und weißen Trauben zur Verfügung steht, dann destilliert man ihn in den darauffolgenden drei Monaten in großen Kupferkesseln (oder was immer zur Verfügung steht). Die dadurch gewonnene Flüssigkeit - technisch betrachtet ein neutraler Branntwein - ist Grappa. Bis in die 1960er Jahre konnten die Grappahersteller (fast ein jeder durfte sich als solcher bezeichnen) ein Etikett auf eine Flasche kleben und ihre (etwas derben) Erzeugnisse verkaufen. Aber zwischen den späten sechziger und den frühen siebziger Jahren änderten Giannola und Benito Nonino von Grund auf alles.

Die Noninos sind ein friaulisches Phänomen. Obwohl die Familie bereits seit den 1890er Jahren eine Destillerie besaß, entschied Giannola als sehr aktive und innovative Frau Ende der 1960er Jahre, dass die Welt einen raffinierten und anspruchsvollen Digestif brauchte. „Lasst uns Grappa aus Trauben machen“, sagte sie. „Wir werden nicht nur die Stiele und die Trauben, sondern auch die Schalen verwenden. Und wir mischen nicht den Trester von verschiedenen Traubensorten, sondern wir machen reinsortigen Grappa!“

Was dann geschah, war eine Investition und ein großes Risiko. Die Noninos kauften Weinberge in bevorzugten Lagen – vornehmlich Grand Cru – in ganz Friaul, insbesondere in den Colli Orientali. Hier pflanzten sie Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino und Sauvignon an, aus denen *ausschließlich Grappa hergestellt wurde*.

Während der Rest der Welt Trester kaufte, kauften die Noninos Weinberge in der Gegend von Buttrio, im selben Gebiet von Winzern wie Meroi und Pontoni.

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

Die Idee, sortenreinen Grappa herzustellen, wurde nicht mit Chardonnay oder Pinot Noir geboren. Alles begann mit einer Traube, die bekanntermaßen schwer anzubauen ist: Picolit. Winzer pflanzen die Rebsorte nicht gerne an, weil sie zum plötzlichen Verlust der Trauben neigt und der Ertrag unsicher ist. Aber wenn man genug produzieren und dann destillieren kann, läuft die Sache rund. Als ob dieses Risiko nicht schon genug wäre, modellierte Giannola auch noch die Flaschen für ihr Produkt nach dem Vorbild einer kleinen Apothekerflasche, also keine wuchtigen Grappaflaschen von Anno dazumal, sondern maßvolle Glasflakons, die gut aussehen würden auf der Kommode einer Frau oder als verführerisches Elixier in einem Esszimmer. Von Vorteil war es zudem, dass die Noninos es nicht weit hatten zu den talentierten Glasbläsern in Murano und Venedig!

Und Giannola ging noch einen Schritt weiter: sie wandte sich an die Ehefrauen der Winzer und bat sie, ihre Trester separat zu lagern. Sie bot das Zehnfache des derzeitigen Betrags an, um die Frauen zu ermutigen, für sich selbst zu arbeiten und ihre wirtschaftliche Unabhängigkeit zu erreichen. Die erste Produktion entstand 1973 und fast alle Flaschen blieben unverkauft. Die Menschen waren es nicht gewohnt, für Grappa einen hohen Preis zu zahlen.

Doch Giannola ging zu den trendigsten Events und in die besten Restaurants, mit dabei war der Grappa. Weil Grappa historisch betrachtet immer von geringer Qualität gewesen war, stand der Markt nun etwas Neuem offen gegenüber. Und schon bald gelang es Giannola, die Welt davon zu überzeugen, angefangen bei Italien. Die Noninos haben aber hochwertigen Destillaten nicht Tür und Tor geöffnet, sie haben das ganze Haus in die Luft gesprengt!

Als wir die Brennerei an einem verregneten Frühlingstag besuchen, gehen wir zunächst beiläufig zum Haus von Benito und Giannola. Giannola läuft im Morgenmantel los, um uns zu begrüßen, mit den Lockenwicklern auf dem Kopf springt sie dann in ihren Sportwagen und fährt mit Vollgas zur Brennerei. Dort werden wir (gelingend gesagt) enthusiastisch begrüßt von ihren drei Töchtern und (vielen) gläsernen Tablett mit Amaro-Cocktails (siehe Aperitivo Nonino auf der gegenüberliegenden Seite). Drei Stunden lang verköstigen sie uns, schenken uns (zu viel) von dem guten Grappa ein und zeigen uns ihr Lagerhaus, einen alten, beeindruckenden Flugzeughangar mit schweren Kupferkesseln, von denen viele auf der Vorderseite die Namen der Kinder der Familie aufweisen.

Die Destillerie und die weltweit führende Position der Noninos legen Zeugnis ab von deren Vision. Keine Familie hat höhere Standards. Beim Grappa ist sie Spitzenreiter, aber auch der Nonino Kräuterbitter ist erstklassig. Im *Frasca Food and Wine* haben wir einen Servierwagen mit ausgewählten Grappas und Kräuterlikören zusammengestellt. Obwohl er Produkte von zahlreichen Erzeugern enthält, wurde er, ehrlich gesagt, speziell für die Nonino-Flaschen, die ja echte Kunstobjekte sind, angefertigt. Und was wirklich überrascht, ist, dass man die Sortenreinheit dieser Trauben auch nach dem Destillationsprozess herauschmecken kann.

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

Heute wird das Unternehmen von den drei innovativen Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta geleitet, die, die Vision ihrer Eltern weiterführend, dafür gesorgt haben, dass sich der Grappa trotz seines bescheidenen Ursprungs vom Aschenputtel zur Königin der Spirituosen entwickelt hat.

Natürliche Selektion: Der Ursprung der Süffigkeit

Wenn Sie bei einem wichtigen Abendessen zahlreiche Flaschen öffnen, welche Weine bleiben am Ende übrig? Häufig scheint es, dass die sehr bekannten Weine mit den hohen Punktzahlen diejenigen sind, die in den Gläsern und Flaschen übrig bleiben. Aber die Flasche Schioppettino und Sauvignon Blanc sind sofort verschwunden. Warum? Friaulische Weine sind süffiger als Weine aus anderen Regionen. Im Friaul können Weißweine Körper haben, sie sind aber deswegen keineswegs rustikal und Rotweine können elegant sein und zugleich köstlich und faszinierend.

Von links: Elisabetta, Giannola, Cristina und Antonella Nonino

APERITIVO NONINO

(Amaro Giannola Style)

Zutaten für eine Person

Vom Geschmack her ähnelt er dem *Bicicletta* (halb Weißwein/halb Campari), aber er wird mit Grappa und Champagner hergestellt, daher ist er nicht so zartbesaitet und gibt gleich Vollgas. Die schlechte/gute Nachricht ist, dass er problemlos hinuntergleitet. Das war der Drink, den uns Familie Nonino servierte, als wir bei ihr zuhause waren. Er war perfekt, elegant und passenderweise spannungsgeladen.

Eiswürfel

¾ Glas Champagner oder Bubbles nach Belieben

1 Orangenscheibe

Ein Esslöffel Amaro Nonino Quintessentia

