

Il nuovo turismo
Nel Borgo Nonino ospitalità con vista sulle distillerie

12

La bellezza
Venezia «arbitra» le controversie nel mondo dell'arte

18-19

L'innovazione
A Cortina con SMACT l'allenamento digitale si fa tra le montagne

22

CORRIERE IMPRESE

NORDEST

UOMINI, AZIENDE, TERRITORI, INNOVAZIONE



L'analisi

Una scelta per costruire il futuro

di Serafino Pittigaro*

12 Lunedì 14 Settembre 2020

Corriere Imprese

L'AGROALIMENTARE VINI E DISTILLATI

Grappa e ospitalità

Nel Borgo Nonino

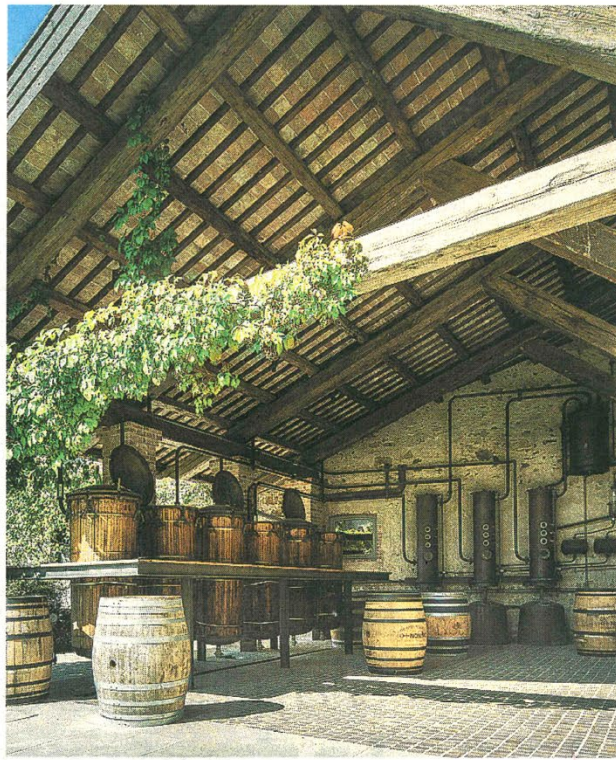
La famiglia friulana di distillatori ha restaurato sette case coloniche dell'800 e ne ha fatto un albergo con vista sulle distillerie e sulle cantine di invecchiamento lungo la ciclovia Alpe Adria

Borgo Nonino non è uno dei caratteristici borghi friulani con chiesa, campanile, locanda e case con mattoni a vista. Siamo a metà strada fra Udine e Palmanova, poco lontani dal mare e dai Colli orientali. La famiglia Nonino ha recuperato sette edifici un tempo abitati da coloni agricoli per aprire un luogo di ospitalità con sette camere. In questa stagione, a settembre, non è raro sentire nell'aria il profumo delle vinacce. Dopo la vendemmia, è tempo di distillazione e i 66 alambicchi artigianali discontinui non sono lontani. L'ospite che entra nella corte di Borgo Nonino, invece di parcheggiare l'auto, può continuare la strada interna, attraversando boschi, frutteti e vigne prima di arrivare alle distillerie. Anche quest'anno va in scena quella che Giannola Nonino chiama «la magia della distillazione», quel processo chimico-fisico con cui nasce la grappa e che, quando era ragazzina, l'aveva incantata. «E mi aveva fatto innamorare di Benito» ricorda oggi parlando del marito che, proseguendo la tradizione di famiglia, l'ha iniziata all'arte della distillazione. Giannola

Nonino è la Signora della Grappa ed è colui che ha fatto realizzare sul muro della distilleria una scritta che recita: «Da Cenerentola a regina del mercato». La grappa era una cenerentola, veniva fatta con la distillazione delle vinacce. Orazio Nonino, il capostipite della famiglia friulana, nonno di Benito, girava alla fine dell'Ottocento le campagne friulane con un alambicco su ruote, si faceva dare dai contadini le vinacce scartate dopo la vendemmia e ne faceva un distillato che veniva consumato soprattutto d'inverno, per scaldarsi. Orazio Nonino si muoveva tra queste case e questi terreni fra Persereano e Perco-

L'hotel è nato dal restauro di sette edifici, che un tempo erano abitati dai coloni agricoli che lavoravano i terreni della famiglia di origine dalmata dei conti Florio, quelli del palazzo oggi sede dell'Università. Quando, la contessa Francesca Florio mise in vendita i sette palazzi, nel 1995 la famiglia Nonino fece un investimento che sembrava azzardato, tanto più che il complesso è parzialmente protetto dalle Belle Arti. I lavori di restauro non sono partiti subito e sono andati

poi a rilento. Alla fine è nato Borgo Nonino. «È qualcosa di più di un albergo con sette camere», spiega Antonella, figlia di Giannola, che ha seguito il progetto. «Il restauro ne ha preservato l'aspetto esterno e i tratti di quello interno dalle travi a vista alle mura di pietra del vecchio casale ottocentesco. Al piano terra c'è una boutique che vende i prodotti della distilleria oltre a una sala degustazione dove invitare clienti o rappresentanti di Italia ed estero ad assaggiare le novità». In questo albergo aperto nel 2019 e chiuso a lungo anche dopo il lockdown non è raro incontrarvi ciclisti italiani e austriaci. Borgo Nonino è inserito all'interno dell'Alpe Adria Radweg, la ciclovia internazionale che collega Salisburgo in Austria a Grado; i ciclisti si fermano nella boutique, ordinano e trovano al loro arrivo i prodotti spediti via corriere. La particolarità dell'albergo, dotato di un grande atrio con vetrate che danno sul giardino, è che, a pochi passi dalla struttura principale, quella nata dal restauro delle sette palazzine, ci sono le cantine di invecchiamento della grappa. L'ospite può solo spiare le barriques



Il recupero
Nei luoghi in cui si muoveva con un alambicco mobile il capostipite Orazio Nonino, la famiglia ha fatto nascere un hotel con sette camere a pochi passi dalle distillerie



dove «riposano» grappe e acqueviti riserva. Come in tutte le distillerie, la chiave che apre la porta di questi scrigni è in mano a un funzionario dell'Agenzia dei monopoli e delle dogane. Una volta al mese, per gruppi di almeno 15 persone, è possibile entrare e procedere a una degustazione esclusiva, alla presenza del funzionario. Le camere sono arredate con un misto di mobili d'epoca, recuperati dalle vecchie palazzine e restaurate, e oggetti di design. Le sale comuni al piano terra contengono alcuni mobili delle case di famiglia dei Nonino. Tutti gli oggetti, a

cominciare dalle pietre con cui sono decorati alcuni muri, sono stati scelti personalmente da Giannola Nonino, che si è mossa fra Tagliamento e Torre per scegliere le pietre migliori per decorare quella che in effetti sta diventando il biglietto da visita dell'attività di famiglia. Si fa colazione nella sala padronale, dove non si trovano confetture industriali. Tutte le marmellate proposte sono state confezionate personalmente da Giannola Nonino, Signora della grappa e della ospitalità.

Antonino Padovese
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Pado energi

Il Consorzio per le piccole

- TI FACCIAMO RISPARMIARE PRODOTTO ENERGIA PIÙ CONVENIENTE SIA I ECONOMICHE CHE I PREZZI
- CONOSCIAMO IL MERCATO IN CUI OPERI ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ
- SIAMO UNA STRUTTURA AFFIDABILE, CON LE DEBITE GARANZIE

Consorzio Padova
Consorzio per l'acquisto di energia
Tel. 041 805048 - Fax:
Info@consorzio Padova

www.consoziopad

Fornitura all'ingrosso di

**FLANGE
CURVE
VALVOLE
RACCORDI**



RACCORVENETA

Rivenditori autorizzati: GEMÜ / SPIRAX SARCO



www.raccorveneta.com



info@raccorveneta.com



Via Ghebba 67/R Oriago di Mira (VE)
tel 041 5631230 r.a. fax 0415631235



Grappa und Gastfreundschaft im Borgo Nonino

Die friaulische Familienbrennerei hat sieben landwirtschaftliche Gebäude aus dem 19. Jh. renoviert und sie zu einem Hotel mit Blick auf die Destillerie und die Reifekeller verwandelt – und das direkt am Alpe Adria Radweg

Antonino Padovese – 14. September 2020

Borgo Nonino ist nicht eines jener kleinen, charakteristischen Dörfer im Friaul mit Kirche, Glockenturm, Gasthof und einigen Backsteinhäusern. Wir befinden uns auf halbem Weg zwischen Udine und Palmanova, das Meer und die Weinhügel der Colli Orientali sind nicht weit entfernt. Hier hat Familie Nonino sieben landwirtschaftliche Gebäude renoviert, in denen früher die Bauern des Landgutes untergebracht waren. Jetzt stehen sieben Gästezimmer zur Verfügung. In dieser Jahreszeit, im September, kommt es vor, dass man den Duft des Tresters in der Luft spürt. Nach der Weinlese beginnt nämlich die Destillation und die 66 diskontinuierlichen und handwerklich betriebenen Brennkolben sind nicht weit weg. Wenn der Gast in den Hof des Borgo Nonino hineinkommt, braucht er seinen Wagen nicht abzustellen, sondern kann über die interne Straße weiterfahren, vorbei an Wäldern, Obsthainen und Weingärten, bis hin zu den Brennereien. Auch dieses Jahr steht das, was Giannola Nonino als „Magie der Destillation“ bezeichnet, auf dem Programm. Das ist jener chemisch-physikalische Ablauf, bei dem Grappa entsteht und der Giannola als junges Mädchen in seinen Bann zog. „Dadurch habe ich mich in Benito verliebt“, erinnert sich Giannola heute, als die Rede von ihrem Mann ist. Er war es, der die Familientradition weiterführte und Giannola in die Kunst der Destillation einwies. Giannola Nonino ist die „Signora des Grappas“ und ihr ist ein Spruch zu verdanken, den sie auf die Mauer der Destillerie anbringen ließ. Da steht: Vom Aschenputtel zur Königin des Marktes. Grappa war das Aschenputtel, denn Grappa wurde aus

einem Abfallprodukt, aus dem Trester gewonnen. Orazio Nonino, der Begründer der friaulischen Familie und Großvater von Benito, zog Ende des 19. Jh. mit einem Destillierkolben auf Rädern durch das ländliche Friaul. Von den Weinbauern ließ er sich den Trester der Weinlese geben und destillierte ihn zu einem Klaren, der vor allem im Winter, zum Aufwärmen eben, getrunken wurde. Orazio Nonino zog von Hof zu Hof, an diesen Bauernhäusern und Ländereien entlang von Persereano bis Percoto.

Das Hotel entstand durch die Sanierung von sieben landwirtschaftlichen Gebäuden, in denen einst die Bauern des Landgutes Florio wohnten, das einem aus Dalmatien gebürtigen gleichnamigen Grafengeschlecht gehörte. Palazzo Florio, in der Udineser Innenstadt und heute Sitz der Universität, befand sich einst auch im Besitz der Familie. Als Gräfin Francesca Florio im Jahr 1995 die sieben Gebäude zum Verkauf anbot, wagte Familie Nonino diese scheinbar riskante Investition, denn das Anwesen stand zum Teil sogar unter Denkmalschutz. Die Sanierung erfolgte nicht umgehend und auch nach Baubeginn zogen sich die Arbeiten dahin.

Zum Schluß entstand Borgo Nonino. „Das ist mehr als ein Hotel mit sieben Zimmern“, erklärt Giannolas Tochter Antonella, die das Bauprojekt betreute. „Die Restaurierung hat die Außenfassade als auch die Innenräume mit den Sichtbalken und den Steinmauern des ländlichen Gebäudes aus dem 19. Jh. intakt gelassen. Im Erdgeschoss befindet sich eine Boutique, wo man die Erzeugnisse der Destillerie kaufen kann, und ein Degustationssaal, wo Kunden oder Vertreter aus Italien und dem Ausland zum Verkosten der neuesten Spirituosen eingeladen werden.“ In diesem 2019 eröffneten Hotel, das wegen des Corona-Lockdowns lange geschlossen blieb, trifft man nicht selten auf italienische und österreichische Radtouristen. Borgo Nonino liegt direkt am Alpe Adria Radweg, an der internationalen Strecke, die von Salzburg nach Grado führt. Die Radfahrer besuchen den Shop, bestellen die gewünschten Erzeugnisse und bei ihrer Rückkehr finden sie sie an ihrem Heimatort vor, wo sie der Kurierdienst hingeliefert hat.

Die Besonderheit des Hotels, das über eine große lichtdurchflutete Lobby mit riesigen Glasfronten den Blick zum Garten freigibt, besteht darin, dass nur wenige Schritte vom Hauptgebäude der sieben rustikalen Häuser, die Grappa-Reifekeller liegen. Der Gast kann aber die Barriques nur erspähen, wo Grappas und andere wertvolle Destillate ausreifen. Denn wie in allen Destillieren, liegt der Schlüssel zu diesen „Schätzen“ in den Händen eines Beamten von der Zoll- und Monopolbehörde. Einmal im Monat können Gruppen mit mindestens 15 Personen die Kellereien besichtigen und im Beisein des Zollbeamten an einer exklusiven Verkostung teilnehmen.

Die Einrichtung der Hotelzimmer ist eine gelungene Mischung aus restaurierten Möbeln, die aus den alten landwirtschaftlichen Gebäuden stammen, und Designerstücken. In den gemeinschaftlich genutzten Räume im Erdgeschoss finden wir einige Möbel, die aus den Wohnhäusern von Familie Nonino stammen. Alle Objekte, angefangen bei den Steinen, mit denen einige alte Mauern verziert sind, wurden von Giannola Nonino an den Flüssen Tagliamento und Torre persönlich ausgesucht. Sie dienen der Dekoration dieses Anwesens, das inzwischen zur Visitenkarte der Familienbrennerei aufgestiegen ist. Gefrühstückt wird im Hauptsaal, dort findet man keine industriegefertigten Konfitüren vor. Alle angebotenen Marmeladen wurden persönlich von Giannola Nonino, der „Signora des Grappas und der Gastfreundschaft“ zubereitet.

Gebäudesanierung

An den Orten, wo einst Familiengründer Orazio Nonino mit einem fahrbaren Destillierkolben unterwegs war, hat Familie Nonino, unweit von der Destillerie, ein Hotel mit sieben Zimmern geschaffen.