

la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

UDINE



QUEL NETTARE DA NON PERDERE TUTTE LE VIE ALLA QUALITÀ

Immane nelle osterie, negli agriturismi e nei locali pubblici, ma anche nelle dimore private, la grappa friulana vanta una tradizione secolare: era infatti il 1451 quando il notaio Everardo da Cividale, dettando le proprie volontà, fece annotare tra i suoi strumenti domestici un "ferro per produrre acquavite". La diffusione capillare delle distillerie sul territorio ebbe il suo apice nel Settecento con Maria Teresa d'Austria: sotto il suo dominio, la monarca asburgica esentò dalle gabelle per la produzione dell'acquavite le fedeli truppe friulane. Ed è proprio a quei tempi, al 1886, che risale la distilleria Ceschia, con sede a Nimis, nella conca di Ramandolo, dove domina il vitigno di verduzzo a bacca bianca. Qui la preparazione della bevanda segue il

metodo artigianale "discontinuo", con le vinacce distillate un poco alla volta in caldaiette a vapore. Se la produzione dell'azienda, oltre alla "Ceschia Ramandolo Classica", comprende acqueviti d'uva fragolino e di ciliegie, il fiore all'occhiello rimane la potente grappa da meditazione "Etichetta Nera". Un'altra pioniera dell'acquavite è la distilleria Mangilli, attiva dalla fine dell'Ottocento a Flumignano di Talmassons e dal 2019 parte del Gruppo Caffo 1915. Accanto al sistema a ciclo discontinuo, l'azienda ha introdotto quello a ciclo continuo, in cui tutte le operazioni avvengono senza interruzioni, con un risultato che impatta sull'aroma, decisamente più leggero. Punta di diamante della produzione la "Mangilli Riserva", composta



RADICI LONTANE

In quanto a distillerie, il territorio udinese non teme concorrenza. La loro capillare diffusione sul territorio raggiunse l'apice nel Settecento sotto il dominio di Maria Teresa d'Austria



LEGAMI E TRADIZIONI

Sopra, Cristina, Elisabetta, Francesca, Giannola ed Antonella Nonino. In basso la "Storica" della Distilleria Domenis, una linea di grappe che nel tempo si è ritagliata un ruolo di primo piano

da una miscela di distillati diversamente invecchiati in botti di rovere. Appartenente alla stessa proprietà, la distilleria Friulia, con sede a Passignano di Prato, che tra le etichette annovera la "Grappa Stravecchia Sgnape dal Fogolar", pluripremiata con riconoscimenti internazionali tra cui la medaglia d'argento al Concours Mondial de Bruxelles. Continuando con le più antiche realtà friulane, non può mancare la distilleria Mercedes De Mezzo, attiva da quattro generazioni e un tempo semplice frasca annessa all'azienda De Mezzo in cui i clienti potevano ristorarsi con un bicchierino di grappa; già nel 1896 fu montato in fabbrica il primo alambicco a fuoco diretto. I De Mezzo, ricordati pure per il loro mecenatismo nel dopoguerra, sono fortemente

legati alla produzione artigianale, alle tradizioni popolari e ai rituali beneauguranti. Sempre risalente alla fine dell'Ottocento è la distilleria Domenis di Cividale, oggi alla quarta generazione con Cristina e con una rinnovata denominazione: Domenis1898 srl. Conosciuta ai più per la sua produzione di "Storica", una linea di grappe inconfondibili divenuta un vero e proprio marchio, l'azienda si è sempre impegnata non solo nel perfezionamento dell'arte distillatoria – la realtà fondata dal mastro distillatore Pietro è stata la pioniera delle linee biologiche – ma anche nella valorizzazione del prodotto a più ampio raggio: Silvano Domenis figura tra i collaboratori del regolamento del Consiglio Europeo che nel 1989 ha limitato l'uso della



denominazione “grappa” ai distillati di vinaccia prodotti in Italia. Tra le realtà storiche del territorio, a meritare il posto più alto del podio è la distilleria Nonino, menzionata in innumerevoli occasioni nelle riviste internazionali più autorevoli del settore, riconoscimenti culminati nel 2019 col conferimento del più importante premio di Wine & Spirits del mondo.

L'azienda fu fondata nel 1897 a Ronchi di Percoto da Orazio Nonino, che già prima di allora era conosciuto per le sue doti di distillatore. E se la sua prima etichetta di grappa esce nel 1933, l'azienda si afferma a livello nazionale nel 2002 con l'Oscar del vino, assegnatole dall'Associazione Italiana Sommelier, cui seguono premi altrettanto prestigiosi ottenuti da Giannola Bulfoni Nonino, che assieme al marito Benito crea per prima la grappa di singolo vitigno, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.

Questa modalità di produzione decreta il successo della distilleria fuori dai confini nazionali: il metodo Nonino diventa un esempio da imitare in tutto il mondo.

Il grande valore aggiunto continua a essere, accanto all'innovazione, l'artigianalità della produzione: sono cinque le distillerie con alambicchi discontinui a vapore che rispettano l'antica tradizione iniziata dal signor Orazio.

Un'altra azienda che ha contribuito a nobilitare la grappa – un tempo considerata appannaggio della classe contadina – è la distilleria Bepi Tosolini, attiva da tre generazioni. Il capostipite del marchio, classe 1918, grande sostenitore della cultura friulana con le sue tradizioni e costumi, convinto che la “sgnape” potesse essere apprezzata ed esportabile in tutto il mondo, per esaltarne la profumazione e le caratteristiche organolettiche, adotta un affinamento in botti di frassino e non di rovere, trattamento che



TENTAZIONI
In basso una delle migliori certezze dalla distilleria Giovanni Dri Il Roncat che “cerca lo spirito che a Ramandolo nacque”



Un distillato di conoscenza

Per grappa friulana si intende l'acquavite di vinaccia prodotta localmente. E se in Regione non mancano testimonianze tardomedievali, il mondo della distillazione iniziò a costituirsi ufficialmente nel Seicento, con produttori e venditori ambulanti di acquavite - “schnaps” in tedesco e “sgnape” nella lingua autoctona - raggruppati nella corporazione di mestiere “Arte dei aquavitieri e cafetieri”, con Giovanni Battista come patrono. Il termine “alambicco”, strumento deputato alla distillazione, è attestato nel Vocabolario Friulano del 1871 alla voce “lambicc”. Nella sola provincia di Udine si contano oltre due dozzine di distillerie; oltre a quelle già citate, una menzione a parte merita la Distilleria Aquileia, conosciuta per la caratteristica “Sgnape dal Checo”. Questa grappa morbida e armonica è gettonatissima per il “resentin”, un rito friulano di fine pasto: bevuto il caffè, nella stessa tazzina si versa un dito di grappa per concludere con il migliore dei gusti.

SORSI E SCORCI

Lunghi procedimenti, estrema competenza e massima professionalità regalano agli appassionati bottiglie dal sapore unico e inconfondibile, spesso in scenari da favola. Provare per credere



dona alla grappa un aspetto cristallino e non più ambrato. Altro segreto, oltre all'accurata selezione delle materie prime, è la lentezza delle fasi e l'assoluta tradizionalità della metodologia di distillazione. Tra i must try della produzione Tosolini, oltre alla grappa “Agricola”, il “Most”, un'intuizione degli anni Cinquanta e oggi punta di diamante dell'azienda.

E che la qualità sia la misura di tutte le cose è anche la cifra di Giovanni Dri Il Roncat, che “cerca lo spirito che a Ramandolo nacque” lavorando la materia prima e occupandosi

di tutte le fasi della distillazione, “garantendo provenienza, conservazione perfetta, distillazione immediata all'apparire dell'alcol”. Grappa di Ramandolo, Uve Dri, Rud, Len e Aur sono le etichette che hanno “trovato lo spirito”. Ultima, ma non per importanza, la distilleria Buiese, fondata nel 1918 alle porte di Udine, specializzata non solo nella grappa ma anche nei liquori, che già dagli anni Venti del Novecento ha ricevuto attestati di stima e riconoscimenti internazionali. A Udine e dintorni, in quanto a grappe, come si sceglie ci si azzecca. F.C.



Oltre 120 anni di Distillazione con metodo artigianale



© 2019 Grappa Nonino
fotografia © Giulia Iacobini

**'Migliore Distilleria
del Mondo 2019'**

NONINO



20th ANNIVERSARY
**WINE ENTHUSIAST
WINE STAR
AWARDS**

**SPIRIT BRAND
DISTILLER OF THE YEAR 2019**

SAN FRANCISCO, USA - GENNAIO 2020

BEVI RESPONSABILMENTE.

☼ Antico simbolo degli alcolici

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI



www.grappanonino.it
#GrappaNonino

