

# la Repubblica



## HERE'S HOW GRAPPA, THE CINDERELLA OF SPIRITS, BECAME A QUEEN

By Eleonora Cozzella



**IT WAS CONSIDERED NOTHING MORE THAN A REUTILIZATION PRODUCT, USEFUL BUT CERTAINLY NOT PRECIOUS. UNTIL THE IDEA OF GIVING VALUE TO THE PRIMARY PRODUCT THANKS TO FARSIGHTED PRODUCERS LIKE NONINO. FOLLOW US ALSO ON FACEBOOK.**

DECEMBER 4<sup>TH</sup>, 2020

A MEDICINE FOR THE FARMERS OF THE NORTH. THIS WAS GRAPPA UNTIL THE EARLY 1970S, A PRODUCT OF LITTLE VALUE, EXCLUDED FROM GOURMET TABLES. BUT THANKS TO THE COMMITMENT OF A FAMILY OF DISTILLERS, THINGS BEGAN TO CHANGE IN 1973 WHEN THE "MONOVITIGNO" WAS BORN, THE FIRST GRAPPA OBTAINED FROM A SINGLE VINE VARIETY, THE NATIVE PICOLIT, ACCORDING TO A TRADITIONAL METHOD, IN BATCH DISTILLATION.

AND IT IS A FASCINATING STORY MADE OF RESPECT FOR TRADITION, AND YET CONTINUOUS RESEARCH FOR INNOVATION, WHICH LEADS THROUGH THE DECADES TO PERFECTING THE ART OF DISTILLATION MORE AND MORE UNTIL TAKING THE NONINOS TO THE PRIZE FOR THE BEST WINE&SPIRIT IN THE WORLD LAST JANUARY, CROWNED AT THE WINE STAR AWARDS BY WINE ENTHUSIAST IN SAN FRANCISCO.

FOR THE FIRST TIME THE GOLD MEDAL IS AWARDED TO GRAPPA.

THE MOTIVATION? "FOR THE VISION TO REDESIGN A TRADITIONAL DISTILLATE FOR THE MODERN ERA". BECAUSE IT WAS THE NONINOS WHO STARTED THE RENAISSANCE OF ITALY'S OLDEST DISTILLATE, WHICH FROM A CINDERELLA OF SPIRITS BECAME A QUEEN, TO USE THE METAPHOR OF THE LONDON SCHOOL OF ECONOMICS, WHERE THE COMPANY WAS STUDIED AS A CASE HISTORY.



BUT THIS PATH HAS EVEN MORE DISTANT ROOTS AND DATES BACK TO ORAZIO NONINO, WHO AT THE END OF THE 19TH CENTURY WENT FROM HOUSE TO HOUSE TO DISTIL THE BY-PRODUCTS OF WINEMAKING (SKINS, SEEDS AND STALKS) MADE BY FARMERS. AT THAT TIME THIS DOOR-TO-DOOR WAS QUITE COMMON AND IN FACT HE WAS EQUIPPED WITH A CLASSIC MOBILE STILL. IN THE END, IN 1897, HE DECIDED TO MAKE THE ACTIVITY PERMANENT, FOUNDING THE FIRST BRICK AND MORTAR DISTILLERY IN FRIULI. BUT ORAZIO WAS CERTAINLY THE ONLY ONE TO FOLLOW THE CHANGE. HIS NEPHEW BENITO AND HIS WIFE GIANNOLA, WORKED FOR A REAL REVOLUTION IN THE SECTOR.



TO UNDERSTAND ITS SIGNIFICANCE, JUST CONSIDER THAT THE ITALIAN LAW ALLOWS THE DISTILLATION OF POMACE FROM THE BEGINNING OF THE HARVEST, IN AUGUST, UNTIL THE END OF JUNE OF THE FOLLOWING YEAR. IT IS OBVIOUS



THAT IF THE POMACE IS STORED FOR A LONG TIME IT BEGINS TO DETERIORATE, WITH THE RESULT OF TRANSMITTING UNPLEASANT FLAVORS TO THE DISTILLATE.

THE MANTRA OF THE NONINOS, ON THE CONTRARY, IS THE RESPECT FOR THE PRIMARY PRODUCT, WHICH REQUIRES PROMPTNESS: "THE POMACE MUST ARRIVE FROM THE WINERY AT LESS THAN TWO HOURS BY CAR", EXPLAINS FRANCESCA, GIANNOLA'S GRAND-DAUGHTER, THE SIXTH GENERATION OF DISTILLERS AND BRAND-AMBASSADOR.



AND IN FACT, IN ORDER TO COPE WITH THE INCOMING OF GRAPE POMACE DURING THE HARVEST PERIOD, IN THE NONINO HOUSE THEY WORK AT A FAST PACE SO AS NOT TO LEAVE THE BASIC MATERIAL STORED. IT IS NO COINCIDENCE THAT THE COMPANY IS EQUIPPED WITH 66 ARTISAN STILLS "BATCH STEAM MADE OF COPPER, THE BEST CONDUCTOR", COMPARED TO THE 6-12 STILLS OF SIMILAR SIZE DISTILLERIES.

AS EXPLAINED BY ANTONELLA, WHO GREW UP LIKE HER SISTERS AMONG STILLS AND BARRELS, "EACH MEMBER OF THE FAMILY PRESIDES OVER ONE OF THE FIVE STATIONS AND TAKES SHIFTS TO COVER THE 24 HOURS OF WORK DURING THE HARVEST, FIRST OF WHITE GRAPES AND LATER RED ONES. THE POMACE MUST BE TREATED VERY FRESH AND IN ORDER NOT TO LOSE ITS FRESHNESS WE HAVE ASKED THE POLICE PERMISSION FROM TO LET THE TRUCKS ARRIVE ON WEEKENDS AS WELL".

MAINTAINING THE EMPHASIS ON QUALITY ALSO MEANS WORKING EXCLUSIVELY WITH QUALITY WINE PRODUCERS, IN ADDITION TO SOURCING FROM THEIR OWN VINEYARD, ALSO BECAUSE YOU CAN BE SURE THAT THE GRAPES ARE NOT PRESSED TOO MUCH, SO THE REMAINING SKINS CONTAIN MORE JUICE AND RETAIN MORE FLAVORS.



AND THEN THE MOST SIGNIFICANT INNOVATION, THE DECISION TO FOCUS ON SINGLE-VARIETY GRAPPAS. THIS HAD NEVER BEEN DONE BEFORE ON A LARGE COMMERCIAL SCALE, AS PRODUCERS TRADITIONALLY COLLECTED ALL THE POMACE FROM DIFFERENT WINERIES BEFORE DISTILLATION. TO HAVE AN EVEN GREATER IMPACT, BENITO AND GIANNOLA CHOSE TO START WITH PICOLIT, AN AUTOCHTHONOUS GRAPE VARIETY, AND ASKED THEIR SUPPLIER WINEMAKERS TO SEPARATE IT FROM THE REST OF THE GRAPES. AT FIRST THEY WERE FACED WITH SOME RESISTANCE, AS THIS REQUIRED ADDITIONAL WORK AND SPACE. BUT GIANNOLA - IT IS NO COINCIDENCE THAT GIANNI BRERA CALLED HER "OUR LADY OF THE " - WAS PERSISTENT AND TURNED TO WINEMAKERS' WIVES FOR SUPPORT, OBTAINING A COMMENDABLE COLLABORATION AMONG WOMEN.



AND TODAY THE FACE OF THE COMPANY IS TOTALLY FEMALE: WITH GIANNOLA WORK HER DAUGHTERS ELISABETTA, ANTONELLA AND CRISTINA AND HER GRANDDAUGHTER FRANCESCA, ALL INCLUDED IN THE RECENT LIST OF THE 100 TOP LADIES OF WINE BY CAPITAL.

TODAY, EACH BOTTLE ALSO COMES WITH AN IDENTITY CARD THAT SHOWS THE VINTAGE, THE BOTTLE NUMBER AND THE BOTTLING DATE TOGETHER WITH THE SIGNATURE OF GIANNOLA, APPOINTED CAVALIERE DEL LAVORO IN 1998.

OVER THE YEARS, INNOVATIONS HAVE FOLLOWED ONE ANOTHER: BOTH IN TERMS OF PRACTICES FOR THE PROTECTION OF TRADITION AND THE ENVIRONMENT, AND FOR THE DEFENSE OF THE VALUES OF RURAL CIVILIZATION, FOR WHICH THEY CREATED THE NONINO PRIZE IN 1976.



AND IT IS ALMOST DIFFICULT TO COUNT THE CREATION OF NEW SPIRITS AND LIQUEURS: GIOIELLO, THE “DISTILLATE OF PURITY”, THE BRANDY OBTAINED FROM THE DISTILLATION OF ONLY HONEY; ÛE, “RISERVA DEI CENT’ANNI” THAT JOINS GREAT COGNAC, RUM AND ARMAGNAC FOR QUALITY AND PLEASURE; NONINO GINGER SPIRIT, DISTILLATE OF PURE ITALIAN GINGER; THE NONINO BOTANICAL DRINK, A CONTEMPORARY REWORKING OF THE ANCIENT RECIPE FOR APERITIVO BIANCO BY GRANDMOTHER/GREAT-GRANDMOTHER SILVIA, JUST TO NAME A FEW, ALL RIGOROUSLY IN DESIGNER PACKAGING, ALL ENHANCED BY COLLABORATIVE RELATIONSHIPS WITH BARMEN'S ASSOCIATIONS IN VIEW OF A MIXOLOGY THAT IS MORE AND MORE IN LINE WITH THE ITALIAN STYLE.

“IT IS 15 YEARS NOW SINCE WE HAVE UNDERSTOOD - CONFIRMS ANTONELLA - THE POTENTIAL OF USING GRAPPA IN MIXING AND WITH THE LATEST CAMPAIGN 'BE BRAVE MIX GRAPPA', WE HAVE EXPLAINED THE DIFFERENCE OF A COCKTAIL WITH EXCELLENT OR BAD GRAPPA”. TO RELATE IT, HERE IS THE SUCCESS ON LAST NOVEMBER 24<sup>TH</sup> OF THE FIRST FREE ONLINE MASTERCLASS TO SUPPORT ITALIAN CATERING, WITH RESTAURATEURS, BARMEN AND CHEFS FROM ALL OVER ITALY GATHERED ON ZOOM TO LEARN ITS SECRETS OR DEDICATED COCKTAILS, SUCH AS THE BRAND NEW MANDI SOUR (BASED ON MONOVITIGNO CHARDONNAY IN BARRIQUES) CREATED BY THE IBA PRESIDENT GIORGIO FADDA AND SHARED ON SOCIAL NETWORKS.





AND SPEAKING OF SOCIAL NETWORKS, SHARING IS ALSO ONE OF THE FOUNDING VALUES, TO SPREAD THE BOND WITH THE TERRITORY, ITSELF A DISTILLATE IN THE STILLS, BECAUSE, AS GRANDFATHER TOLD FRANCESCA, “YOU HAVE TO BE ABLE TO PUT THE ESSENCE AND SOUL OF THE VINEYARD IN THE GLASS OR YOU HAVE TO CHANGE YOUR JOB”.

ELEONORA COZZELLA

# la Repubblica



## Ecco come la grappa, Cenerentola degli alcolici, è diventata regina

di Eleonora Cozzella



**Era considerato niente più che un prodotto di recupero, utile ma tutt'altro che pregiato. Fino all'idea di valorizzare la materia prima grazie a produttori lungimiranti come Nonino.**

Seguici anche su Facebook

04 DICEMBRE 2020

Una medicina per i contadini del Nord. Questo era la grappa fino ai primi anni '70, un prodotto di poco pregio, escluso dalle tavole gourmet. Ma grazie all'impegno di una famiglia di distillatori le cose iniziano a cambiare nel 1973 quando nasce la "Monovitigno", la prima grappa ottenuta appunto da un unico vitigno, l'autoctono Picolit, secondo un metodo tradizionale, in distillazione discontinua.

Ed è una storia affascinante fatta di rispetto della tradizione, eppure di ricerca continua di innovazione, che porta attraverso i decenni a perfezionare sempre di più l'arte della distillazione fino a portare i Nonino al premio per di miglior Wine&Spirit del mondo nel gennaio scorso, incoronati ai Wine Star Awards di Wine Enthusiast a San Francisco.

Per la prima volta la medaglia d'oro è stata assegnata per una grappa. La Motivazione? "Per la visione di ridisegnare un distillato tradizionale per l'era moderna". Ai Nonino si deve l'inizio di un vero e proprio Rinascimento del distillato più antico d'Italia, che da Cenerentola degli alcolici ne diventa la regina: la metafora è stata usata dai professori Giuseppe Delmestri e Royston Greenwood nello studio "How Cinderella Became a Queen - Theorizing Radical Status Change", pubblicato nel 2016 sull'Administrative Science Quarterly, la più importante rivista di scienze manageriali, e ripresa in un articolo della London School of Economic Business Review.



Ma questo percorso ha radici ancora più lontane e risale a Orazio Nonino, che alla fine dell'800 andava di casa in casa per distillare i sottoprodotti della vinificazione (bucce, semi e raspi) fatta dai contadini. All'epoca questo porta a porta era piuttosto comune e infatti era dotato di un classico alambicco mobile. Alla fine, nel 1897, decise di rendere stanziale l'attività, fondando la prima distilleria in mattoni e malta del Friuli. Ma Orazio è stato certo l'unico a inseguire il cambiamento. Suo nipote Benito e la moglie Giannola, si adoperarono per una vera e propria rivoluzione del settore.



Per capirne la portata, basti considerare che la legge italiana consente la distillazione delle vinacce dall'inizio della vendemmia, in agosto, fino alla fine di giugno dell'anno successivo. Ovvio che se le vinacce vengono conservate a lungo cominciano a deteriorarsi, col risultato di trasmettere al distillato sapori sgradevoli.



Il mantra dei Nonino è invece il rispetto della materia, prima che richiede tempestività: “Le vinacce devono arrivare da meno di due ore di macchina dall’azienda”, spiega Francesca, nipote di Giannola, sesta generazione di distillatori e brand-ambassador.



E infatti per far fronte all’afflusso di vinaccia in periodo di vendemmia, in casa Nonino si lavora a ritmo serrato per non lasciare la materia base stoccata. Non a caso l’azienda è dotata di ben 66 alambicchi artigianali “discontinui a vapore in rame, il migliore conduttore”, contro i 6-12 di distillerie di dimensioni analoghe.

Come spiega Antonella, cresciuta come le sorelle tra alambicchi e botti, “Ogni membro della famiglia presiede a una delle cinque postazioni e fa i turni per coprire le 24 ore di lavoro durante la raccolta, di uve bianche prima e rosse dopo. Le vinacce devono essere trattate freschissime e per non perderne la freschezza abbiamo chiesto un permesso alla questura per far arrivare i camion anche nei week end”.

Mantenere l’enfasi sulla qualità significa anche collaborare esclusivamente con produttori di vino di qualità, oltre ad approvvigionarsi dal vigneto di proprietà, anche perché si può esser certi che gli acini non siano pressati troppo, così le bucce rimaste contengono più succo e conservano più sapore.



E poi l'innovazione più significativa, la decisione di concentrarsi sulle grappe monovitigno. Questo non era mai stato fatto prima su grande scala commerciale, in quanto i produttori tradizionalmente collezionavano tutte le vinacce di diverse cantine prima della distillazione. Per avere un impatto ancora maggiore, Benito e Giannola hanno scelto di iniziare con il Picolit, un'uva autoctona, chiedendo ai vignaioli fornitori di separarla dal resto delle uve. Dapprima si trovarono di fronte a una certa resistenza, poiché ciò richiedeva ulteriore lavoro e spazio. Ma Giannola – che non a caso Gianni Brera chiamava “nostra signora delle grappe” – si ostinò e si rivolse alle mogli dei vignaioli per chiedere sostegno, ottenendo una encomiabile collaborazione tra donne.



E tutto al femminile è oggi il volto dell'azienda: con Giannola lavorano le figlie Elisabetta, Antonella e Cristina e la nipote Francesca, inserite nella recente lista delle 100 top lady del vino da Capital.

Oggi, ogni bottiglia arriva anche con una carta d'identità che riporta l'annata, il numero della bottiglia e la data di imbottigliamento insieme alla firma di Giannola, nominata Cavaliere del Lavoro nel 1998.

Negli anni le innovazioni si sono susseguite: sia per quanto riguarda le pratiche per la tutela della tradizione e dell'ambiente, sia per la difesa dei valori della civiltà contadina, per i quali hanno creato nel '76 il premio Nonino.





Ed quasi è difficile contare la creazione di nuovi distillati e liquori: Gioiello, il “distillato della purezza”, l’acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele; Ûe, “la Riserva dei Cent’anni” che si affianca per qualità e piacere a grandi Cognac, Rum e Armagnac; il Nonino Ginger Spirit, distillato di puro zenzero italiano; il Nonino Botanical Drink, rielaborazione in chiave contemporanea dell’antica ricetta dell’Aperitivo Bianco della nonna/ bisnonna Silvia, solo per citarne alcuni, tutti rigorosamente in packaging di design, tutti valorizzati da rapporti di collaborazione con associazioni di barman in un’ottica di una mixology sempre più in linea con lo stile italiano.

"Abbiamo capito già da 15 anni - conferma Antonella - le potenzialità dell'uso della grappa nella miscelazione e con l'ultima campagna 'be brave mix grappa', abbiamo spiegato la differenza di un cocktail con una grappa d'eccellenza o una scadente". Per raccontarlo, ecco allora il successo lo scorso 24 novembre della prima Masterclass online gratuita a supporto della ristorazione italiana, con ristoratori, barman e chef da tutta Italia riuniti su zoom per conoscerne i segreti o i cocktail dedicati, come il nuovissimo Mandi Sour (a base di Monovitigno Chardonnay in barriques) creato dal presidente IBA Giorgio Fadda e condiviso sui social.



E a proposito di social, la condivisione è peraltro uno dei valori fondanti, per diffondere il legame con il territorio, distillato esso stesso negli alambicchi, perché, come diceva il nonno a Francesca, “devi essere in grado di mettere l'essenza e l'anima della vigna nel bicchiere o devi cambiare mestiere”.

Eleonora Cozzella