



SO WURDE DER GRAPPA - DAS ASCHENPUTTEL UNTER DEN SPIRITUOSEN - ZUR KÖNIGIN DES MARKTES

von Eleonora Cozzella



GRAPPA GALT ALS EIN PRODUKT, DAS DER RESTEVERWERTUNG DIENTE; SO BETRACHTET, ZWAR NÜTZLICH, ABER ALLES ANDERE ALS WERTVOLL. BIS MAN DANK WEITSICHTIGER PRODUZENTEN WIE NONINO AUF DIE IDEE KAM, DEN ROHSTOFF AUFZUWERTEN. FOLGEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK

4. DEZEMBER 2020

EINE MEDIZIN FÜR DIE BAUERN IM NORDEN ITALIENS. BIS ANFANG DER 70ER JAHRE KAM DEM GRAPPA DIESE ROLLE ZU, DA ES SICH UM EIN PRODUKT VON GERINGEM WERT HANDELTE, DAS AUF DEN GOURMET-TISCHEN NICHTS ZU SUCHEN HATTE. ABER DANK DES ENGAGEMENTS EINER FAMILIE VON DESTILLATEUREN BEGANN SICH 1973 ALLES ZU ÄNDERN, ALS DER „MONOVITIGNO“ ENTSTAND. ES WAR DIES DER ERSTE GRAPPA AUS EINER EINZIGEN REBSORTE, DEM EINHEIMISCHEN PICOLIT, DER NACH TRADITIONELLER METHODE DURCH DISKONTINUIERLICHE DESTILLATION GEWONNEN WURDE.

UND ES IST EINE FASZINIERENDE GESCHICHTE, BEI DER DIE ACHTUNG DER TRADITION EINE ROLLE SPIELT, ABER DENNOCH KONTINUIERLICH INNOVATION ANGESTREBT WIRD, DIE IM LAUFE DER JAHRZEHNTE ZU IMMER MEHR PERFEKTION IN DER KUNST DES DESTILLIERENS GEFÜHRT HAT. DIES BRACHTE DEN NONINOS IM VERGANGENEN JANUAR DIE AUSZEICHNUNG BEI DEN BESTEN WEINEN&SPIRITUOSEN DER WELT EIN, MIT DER PRÄMIERUNG BEI DEN WINE STAR AWARDS DER FACHZEITSCHRIFT WINE ENTHUSIAST IN SAN FRANCISCO.

ZUM ERSTEN MAL WURDE DIE GOLDMEDAILLE AN EINEN GRAPPA VERLIEHEN.

DIE BEGRÜNDUNG? „FÜR DIE VISION, EIN TRADITIONELLES DESTILLAT FÜR MODERNE ZEITEN NEU ZU GESTALTEN“. DIE NONINOS WAREN ES, DIE DIE RENAISSANCE DES ÄLTESTEN DESTILLATS ITALIENS EINLEITETEN, DAS SICH VOM ASCHENPUTTEL DER SPIRITUOSEN IN DIE KÖNIGIN DES MARKTES VERWANDELTE,

UM DIE METAPHER DER LONDON SCHOOL OF ECONOMICS ZU VERWENDEN, AN DER DAS UNTERNEHMEN ALS FALLBEISPIEL UNTERSUCHT WURDE.



ABER DIESER WERDEGANG HAT NOCH WEITER ENTFERNT WURZELN UND GEHT AUF ORAZIO NONINO ZURÜCK, DER ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS VON HAUS ZU HAUS ZOG, UM DIE NEBENPRODUKTE DER BÄUERLICHEN WEINKELTEREI (SCHALEN, KERNE UND STIELE) ZU DESTILLIEREN. IN JENER ZEIT WAR DIESES TÜR-ZU-TÜR-VERFAHREN SEHR VERBREITET, UND TATSÄCHLICH WAR ORAZIO MIT EINEM KLASSISCHEN FAHRBAREN DESTILLIERGERÄT AUSGESTATTET. 1897 BESCHLOSS ER SCHLISSLICH, MIT SEINER TÄTIGKEIT SESSHAFT ZU WERDEN UND GRÜNDETE FRIAULS ERSTE BRENNEREI, DIE IN EINEM GEBÄUDE AUS STEIN UND MÖRTEL UNTERGEBRACHT WAR. ABER ORAZIO WAR SICHERLICH NICHT DER EINZIGE, DER DEN WANDEL ANSTREBTE. SEINEM ENKEL BENITO UND SEINER FRAU GIANNOLA GELANG EINE ECHTE REVOLUTION IN DER BRANCHE.



UM DIE TRAGWEITE DIESER NEUHEIT ZU VERSTEHEN, MUSS MAN BERÜCKSICHTIGEN, DASS DAS ITALIENISCHE GESETZ DIE DESTILLATION VON TRESTER VOM BEGINN DER WEINLESE IM AUGUST BIS ENDE JUNI DES DARAUFFOLGENDEN JAHRES ERLAUBT. ES IST OFFENSICHTLICH, DASS SICH DER TRESTER BEI LÄNGERER LAGERUNG ZU ZERSETZEN BEGINNT, MIT DER FOLGE, DASS UNANGENEHME AROMEN AUF DAS DESTILLAT ÜBERTRAGEN WERDEN.

DAS MANTRA DER NONINOS HINGEGEN GEBIETET RESPEKT VOR DEM GRUNDSTOFF, DER ZÜGIGES HANDELN ERFORDERLICH MACHT: „DER TRESTER MUSS IN WENIGER ALS ZWEI AUTOSTUNDEN BEI UNS ANKOMMEN“, BESTÄTIGT GIANNOLAS ENKELIN FRANCESCA AUS DER SECHSTEN GENERATION DER DESTILLATEURE UND MARKENBOTSCHAFTERIN DES UNTERNEHMENS.



UM DIE TRESTERZULIEFERUNG WÄHREND DER ERNTEZEIT ZU BEWÄLTIGEN, WIRD BEI NONINO AUF HOCHTOUREN GEARBEITET, DAMIT DER GRUNDSTOFF NICHT EINGELAGERT WERDEN MUSS. ES IST KEIN ZUFALL, DASS DAS UNTERNEHMEN MIT 66 HANDWERKLICH BETRIEBENEN, „DISKONTINUIERLICHEN DAMPFBRENNKOLBEN AUS KUPFER, DEM BESTEN WÄRMELEITER ÜBERHAUPT“ AUSGESTATTET IST, IM VERGLEICH ZU DEN 6-12 DESTILLIERAPPARATEN IN BETRIEBEN ÄHNLICHER GRÖSSE.

ANTONELLA, DIE WIE IHRE SCHWESTERN ZWISCHEN DESTILLIERAPPARATEN UND FÄSSERN AUFGEWACHSEN IST, ERKLÄRT: „JEDES MITGLIED DER FAMILIE STEHT EINER DER FÜNF STATIONEN VOR UND ARBEITET IN SCHICHTEN, UM DIE 24 STUNDEN WÄHREND DER ERNTE DURCHGEHEND ABZUDECKEN. ZUERST ERFOLGT DIE LESE DER WEISSEN UND DANN DER ROTEN TRAUBEN. DER TRESTER MUSS GANZ FRISCH VERARBEITET WERDEN, UND DAMIT NICHTS AN FRISCHE VERLOREN GEHT, HABEN WIR BEIM POLIZEIPRÄSIDIUM EINE SONDERERLAUBNIS BEANTRAGT, SO DASS DIE LASTWAGEN AUCH AM WOCHENENDE ANLIEFERN KÖNNEN.“

AUF ABSOLUTE QUALITÄT ZU SETZEN, BEDEUTET AUCH, DASS DAS UNTERNEHMEN AUSSCHLIESSLICH MIT QUALITÄTSSWINZERN ZUSAMMENARBEITET UND DEN TRESTER AUCH AUS EIGENEN WEINBERGEN BEZIEHT. DAMIT STELLT MAN AUCH SICHER, DASS DIE TRAUBEN NUR SANFT AUSGEPRESST WERDEN, SO DASS DIE VERBLEIBENDEN SCHALEN MEHR SAFT UND MEHR GESCHMACK BEIHALTEN.



DOCH DIE BEDEUTENDSTE NEUHEIT ÜBERHAUPT, BESTAND DARIN, SICH AUF SORTENREINE GRAPPAS ZU KONZENTRIEREN. ETWAS DERARTIGES WAR NOCH NIE ZUVOR IN GROßEM MAßSTAB UND KOMMERZIELL DURCHGEFÜHRT WORDEN, DA DIE GRAPPAHERSTELLER TRADITIONELL DEN GESAMTEN TRESTER VON VERSCHIEDENEN WEINGÜTERN EINSAMMELTEN UND DANN DESTILLIERTEN. UM EINE NOCH GRÖßERE WIRKUNG ZU ERZIELEN, BESCHLOSSEN BENITO UND GIANNOLA, MIT DER EINHEIMISCHEN REBSORTE PICOLIT ZU BEGINNEN UND BATEN DIE ZULIEFERNDEN WINZER, DIESE VON DEN ÜBRIGEN TRAUBEN ZU TRENNEN. ZUERST STIEßEN SIE AUF EINEN GEWISSEN WIDERSTAND, DA DIES ZUSÄTZLICHE ARBEIT UND PLATZ ERFORDERTE. ABER GIANNOLA - DIE GIANNI BRERA KEINESWEGS ZUFÄLLIG „DIE SIGNORA DES GRAPPA“ NANNTE - BLIEB HARTNÄCKIG: SIE WANDTE SICH AN DIE EHEFRAUEN DER WINZER UND BAT SIE UM UNTERSTÜTZUNG, WAS DIE LOBENSWERTE ZUSAMMENARBEIT VON VIELEN FRAUEN ZUR FOLGE HATTE.



UND REIN WEIBLICHE ZÜGE TRÄGT DAS GESICHT DES UNTERNEHMENS AUCH HEUTE: ZUSAMMEN MIT GIANNOLA ARBEITEN HIER IHRE TÖCHTER ELISABETTA, ANTONELLA UND CRISTINA SOWIE ENKELIN FRANCESCA, DIE KÜRZLICH VON DER ZEITSCHRIFT CAPITAL IN DIE LISTE DER 100 TOP-WEINFRAUEN AUFGENOMMEN WURDEN.

HEUTE WIRD JEDE FLASCHE AUCH MIT EINEM PERSONAL AUSWEIS GELIEFERT, AUF DEM DER JAHRGANG, DIE FLASCHE NUMMER UND DAS ABFÜLLDATUM VERMERKT SIND, DAZU DIE UNTERSCHRIFT VON GIANNOLA, DIE 1998 DEN VERDIENSTORDEN „CAVALIERE DEL LAVORO“ ERHIELT.

IM LAUFE DER JAHRE FOLGTEN ZAHLREICHE INNOVATIONEN AUF EINANDER: SOWOHL IN BEZUG AUF DIE WAHRUNG VON TRADITIONEN UND DEN UMWELTSCHUTZ ALS AUCH ZUR VERTEIDIGUNG VON BÄUERLICHEN KULTURWERTEN, FÜR DIE DAS UNTERNEHMEN 1976 DEN NONINO-Preis ins Leben rief.



UND ES IST GAR NICHT SO EINFACH, ALLE NEUEN SPIRITUOSEN UND LIKÖRE AUFZUZÄHLEN, DIE DER BETRIEB HERVORGEBRACHT HAT: GIOIELLO, DAS „DESTILLAT DER REINHEIT“, DAS AUSSCHLIEßLICH AUS HONIG GEWONNEN WIRD; ÛE, „LA RISERVA DEI CENT'ANNI“, DER TRAUBENBRAND, DER IN SACHEN QUALITÄT UND GENUSS AUF AUGENHÖHE IST MIT EINEM GROßEN COGNAC, RUM UND ARMAGNAC; NONINO GINGER SPIRIT, DAS DESTILLAT AUS REINEM ITALIENISCHEN INGWER; DER NONINO BOTANICAL DRINK, DER EINE ZEITGENÖSSISCHE NEUAUFLAGE IST VON EINEM ALTEN REZEPT DES APERITIVO BIANCO VON UR-/GROßMUTTER SILVIA. DAS SIND NUR EINIGE DER VIELEN ERZEUGNISSE, DIE ALLE AUSNAHMSLOS MIT EINER DESIGNER-VERPACKUNG AUFWARTEN UND IN DEN FOKUS RÜCKEN DANK DER ZUSAMMENARBEIT MIT BARKEEPER-VEREINIGUNGEN UND EINER MIXOLOGY, DIE ZUNEHMEND DEM ITALIENISCHEN STIL ENTSPRICHT.

„WIR HABEN BEREITS VOR 15 JAHREN BEGRIFFEN“, BESTÄTIGT ANTONELLA, „WELCHES POTENZIAL DER GRAPPA IN DER MIXOLOGIE HAT, UND MIT DER JÜNGSTEN KAMPAGNE 'BE BRAVE, MIX GRAPPA' HABEN WIR DEN UNTERSCHIED ERKLÄRT ZWISCHEN EINEM COCKTAIL MIT EINEM

AUSGEZEICHNETEN ODER EINEM SCHLECHTEN GRAPPA.“ DIE GESCHICHTE IST RASCH ERZÄHLT: DAHINTER STECKT DER ERFOLG EINES EVENTS, NÄMLICH DER ERSTEN KOSTENLOSEN ONLINE-MASTERCLASS ZUR UNTERSTÜTZUNG DER ITALIENISCHEN GASTRONOMIE AM 24. NOVEMBER 2020, BEI DER GASTRONOMEN, BARKEEPER UND KÜCHENCHEFS AUS GANZ ITALIEN AUF DER PLATTFORM ZOOM ZUSAMMENKAMEN, UM DIE GEHEIMNISSE DES GRAPPA ZU ENTDECKEN ODER SPEZIELLE COCKTAILS, WIE DEN BRANDNEUEN MANDI SOUR (MIT MONOVITIGNO CHARDONNAY IN BARRIQUES ALS GRUNDZUTAT), DER VON IBA-PRÄSIDENT GIORGIO FADDA KREIERT UND IN SOZIALEN NETZWERKEN BEKANNT GEMACHT WURDE.



UND WENN WIR SCHON BEI SOCIAL MEDIA SIND, SO GEHÖRT DAS TEILEN AUCH ZU DEN GRUNDWERTEN, UM DIE VERBINDUNG ZUM URSPRUNGSGEBIET HERZUSTELLEN. DAS TERROIR WIRD IN DEN BRENNKOLBEN MITDESTILLIERT, DENN WIE GROSSVATER BENITO ZU FRANCESCA ZU SAGEN PFLEGTE: „MAN MUSS IN DER LAGE SEIN, DAS WESEN UND DIE SEELE DES WEINBERGS INS GLAS ZU BRINGEN, ODER MAN MUSS DEN BERUF WECHSELN.“

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