

Salzburger Nachrichten

Da "Auf da Roas", 1. Ausgabe 2021

Un viaggio nel palato

L'entusiasmo e la spinta benefica di pochi dà l'impronta a un'intera regione

di Barbara Hutter

Partendo da Salisburgo, la strada più breve che porta al mare passa nel cuore del Friuli, una terra dolce al margine meridionale delle Alpi, con le sue vaste pianure che attraverso le colline ondulate delle sue propaggini giunge fino all'Adriatico, imbattendosi in prodotti del tutto straordinari.

"La grappa non era in passato che uno scaldino per contadini", dice sorridendo Antonella Nonino. E i Nonino hanno modificato questa mentalità. Quando degli anni '60 i suoi genitori Giannola e Benito hanno preso in carico l'azienda del nonno, la grappa era un liquore di classe tanto quanto un panino con la polpetta per la Guida Michelin. Pure, la materia prima c'era, e in grande abbondanza. Le vinacce provenienti dalla vendemmia venivano passate al distillatore, dando vita a un prodotto secondario che il vignaiolo poteva vendere per conto suo: questo almeno il succo dell'editto imperiale di Maria Teresa d'Austria, che costituisce le origini della cultura delle "frasche" in Austria.

Ma torniamo al Friuli, e ai suoi 20.000 ettari e passa di vigneti. Nel cuore di questa regione, nel paesetto di Percoto a sud di Udine, la grappa si è trasformata in un liquore di pregio. Nel 1973, Benito e Giannola Nonino furono infatti i primi a distillare una grappa ricavata da un unico vitigno tipicamente friulano – il Picolit – e a chiamare questo prodotto appunto "monovitigno". Sarebbero seguite poi altre grappe di vitigni vecchi e rari, come il Pignolo, lo Schioppettino o la Ribolla Gialla.

Fino ad adesso i Nonino hanno lavorato sempre solo con vinacce fresche, che dalla pressatura vengono mandate subito in distilleria, i cui numerosi impianti dispongono di spazio in abbondanza. Lasciare là a cielo aperto montagne intere di vinacce per giorni e settimane, come si era sempre fatto? Non se ne parla neppure. Adesso gli alambicchi sono in funzione anche di notte nel periodo della vendemmia, ricavando da 420 chili circa di vinacce da 20 a 25 litri di alcol a grado elevato. Antonella conduce i suoi ospiti nella sala grande. Con la sua spontanea gestualità e il suo largo sorriso mostra i serbatoi di fermentazione, spiega il meccanismo di controllo della temperatura, si arrampica sui grandi alambicchi in rame rivestiti di legno. "Utilizziamo rame, perché il sapore è diverso da quello dell'acciaio." L'invecchiamento avviene in botti dette barrique, alcune già destinate un tempo all'invecchiamento dello Sherry. Tanto entusiasmo, una buona dose di tenacia e precisione: ecco quello che i Nonino hanno trasmesso anche alle figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta, che con le loro distillerie combattono una piccola gara di qualità. Antonella ride: "continuiamo ad essere un'azienda a conduzione familiare. È una soluzione buona, ma complicata." Il perfezionismo comunque si esprime nel palato. Sorprendenti note di frutta e fiori nella grappa monovitigno, e una dolcezza lieve e rotonda nella grappa d'uva "Ùe", il termine friulano per "uva", come pure aromi sorprendenti nei nuovi cocktail, come "Grappa Sour" o "Basil Smash".

Questa famiglia di maestri distillatori si è vista insignire di innumerevoli premi; secondo "Wine Ethusiast", dal 2019 è la "migliore distilleria del mondo", onorata come "Ambasciatore della grappa italiana". Già dal 1975 è la stessa famiglia ad assegnare un premio, il Premio Nonino Risit d'Àur ("Tralcio d'oro"), destinato a chi si impegna per la conservazione dei vecchi vitigni friulani, nella loro diversità che è un piacere apprezzare goccia a goccia sul palato...

Pag. 5

Solo vinacce fresche arrivano agli alambicchi, e quello che resta diventa concime.

La vera Grappa-Power: le donne della famiglia Nonino. Anche la nipote Francesca si affaccia al

Auf

nuovo mondo.

Pag. 6

Didascalia foto a destra:

Tipicamente friulani: vasti campi ondulati con sullo sfondo lo scenario delle Alpi.

INFO

I distillati della Nonino sono reperibili in commercio sul mercato austriaco dei liquori. Ma assaggiare una grappa, un amaro e così via sarà un divertimento ancora maggiore - quando lo si potrà fare di nuovo – nel nuovo Borgo Nonino. Soprattutto perché, in questa struttura di campagna realizzata con tanta raffinatezza, ad accogliere gli ospiti per la notte ci sono stanze e suite elegantissime.

www.grappanonino.it/de

www.borgononino.it/de

www.turismofvg.it