



10 febbraio 2021

Grappa che passione: versatilità e internazionalità del distillato italiano per eccellenza



Sorseggiata a fine pasto, ingrediente nella cucina tradizionale e in quella d'avanguardia, miscelata nei cocktail. La grappa è la regina dei distillati italiani, anzi è il distillato italiano per eccellenza, e oggi è apprezzata in tutto il mondo.

“La grappa è amata in mercati consolidati come Germania, Russia e Stati Uniti, ma sta riscuotendo sempre più successo nel Sud Est Asiatico. Negli ultimi due anni abbiamo ricevuto molta soddisfazione dalle Filippine”. A raccontarlo è Francesca Bardelli Nonino, communication manager dell'omonima distilleria friulana, intervenuta alla prima live chat 2021 sul canale Instagram di Vinality – “Il 2020 che ci ha costretto a comunicare esclusivamente in digitale invece, mi ha permesso di aprire un canale verso il Brasile, e lì spero anche di poterci andare al più presto” ha aggiunto.

Da quando la grappa era conosciuta come l'”ammazza fame” di tempo ne è passato e di vinacce ne sono state distillate: ma se oggi è venduta in tutto il mondo lo si deve molto alla tenacia di sei generazioni della famiglia Nonino, e in particolare all'intuizione di Giannola (nonna di Francesca) che decise per prima, nel 1973, di distillare con vinacce monovitigno e di affiancare del buon marketing alla produzione di qualità. Una scelta e una strategia perseguite negli anni, che hanno portato Nonino a ottenere il premio “Miglior Distilleria del mondo” di Wine Enthusiast nel 2019.

Giannola per prima ha messo la faccia nel promuovere le grappe di famiglia e oggi il testimone sta passando sempre di più a Francesca che di Nonino, è brand ambassador ed è stata testimonial anche in uno spot: “Mostrarsi è fondamentale- ha detto- trasmette appartenenza e orgoglio. E questo è importante sia per le aziende familiari come la nostra quanto per le altre” ha spiegato. Nonna Giannola ora è la fan numero uno di Francesca che però con un po' di modestia la ritiene “Ineguagliabile – aggiungendo che – al suo debutto online in una diretta Facebook aziendale, ha tenuto incollate allo schermo più di cento persone per un'ora e mezza”.

Marketing, comunicazione, ma anche prodotto. La grappa sta riscontrando una seconda giovinezza in cucina e nei cocktail: “La grappa moscato è meravigliosa sul pesce crudo, sul gelato, sui dolci alla crema, una chardonnay in barrique è ottima abbinata con la carne. Lo chef Andrea Berton l’ha utilizzata in un brodo di coniglio – ha raccontato Nonino – Negli ultimi anni la grappa ha stimolato la fantasia dei bartender e sempre di più si sta affermando nel mondo della mixology. Essendo molto aromatica è importante miscelarla esaltandone le caratteristiche e abbassandone la gradazione alcolica”.

Infine, al momento dell’acquisto e della degustazione qual è il segreto per verificare la qualità di una grappa? “La distillazione è davvero ben riuscita quando nel bicchiere si riesce a intrappolare l’anima del vitigno – ha spiegato Francesca Nonino- Quando si annusa la grappa bisogna poterne riconoscere la varietà”. Sapore aroma, ma prima di tutto va guardata attentamente l’etichetta: “L’esame visivo, prima ancora che dal colore parte proprio dall’etichetta facendo attenzione ai dettagli: noi indichiamo sempre l’invecchiamento in mesi o in anni, specifichiamo che non ci sono coloranti aggiunti, precisiamo in metodo di distillazione – artigianale e che è stata invecchiata da noi in barrique”.