

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 Vinitaly – “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”.



February 10, 2021

Grappa passion: versatility and internationality of the Italian distillate par excellence

Sipped at the end of a meal, an ingredient in traditional and avant-garde cuisine, mixed in cocktails. Grappa is the queen of Italian distillates, indeed it is the Italian distillate par excellence, and today it is appreciated all over the world.

"Grappa is loved in established markets such as Germany, Russia and the United States, but it is enjoying increasing success in Southeast Asia. In the last two years we have received a lot of satisfaction from the Philippines". This was said by Francesca Bardelli Nonino, communication manager of the homonymous Friuli-based distillery, who took part in the first live chat 2021 on Vinitaly's Instagram channel - "The year 2020, which forced us to communicate exclusively in digital format, has allowed me to open a channel towards Brazil, where I also hope to go soon," she added.

Since grappa was known as the "hunger killer", long time has passed and a lot of pomace has been distilled: but if today it is sold all over the world, it is due to the tenacity of six generations of the Nonino family, and in particular to the intuition of Giannola (Francesca's grandmother) who was the first to decide, in 1973, to distil with mono-varietal pomace and to combine good marketing with quality production. A choice and a strategy pursued over the years, which led Nonino to obtain "Best Distillery in the World" award by Wine Enthusiast in 2019.

Giannola was the first to put her face to promote her family's grappas and today the baton is passing more and more to Francesca, who is Nonino's brand ambassador and has also been the testimonial in a commercial: "Showing oneself is fundamental - she said - it transmits belonging and pride. And this is important both for family businesses like ours and for others," she explained. Grandma Giannola is now the number one fan of Francesca, who, however, with a bit of modesty, considers her "peerless - adding that - at her online debut in a live corporate Facebook show, she kept more than a hundred people glued to the screen for ONE HOUR AND A HALF.

Marketing, communication, but also product. Grappa is experiencing a second youth in the kitchen and in cocktails: "Moscato grappa is wonderful on raw fish, ice cream, cream desserts, chardonnay in barrique is excellent with meat. Chef Andrea Berton used it in a rabbit broth - said Nonino - In the latest years grappa has stimulated the fantasy of bartenders and it is getting more and more popular in the world of mixology. As it is very aromatic, it is important to mix it by exalting its characteristics and lowering the alcohol per volume".

Finally, at the moment of purchase and tasting, what is the secret to verify the quality of grappa? "Distillation is really successful when the soul of the vine can be trapped in the glass - explained Francesca Nonino - When you smell grappa you must be able to recognize its variety". Taste, aroma, but first of all the label must be carefully looked at: "The visual examination, even before the color, starts from the label, paying attention to details: we always indicate the aging in months or years, we specify that there are no color additives,, we specify the distillation method - artisanal - and that it has been aged in barriques by us".