



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”.



10. Februar 2021

## **Grappa als Leidenschaft: vielseitig und international – und das italienische Destillat par excellence**

Am Ende einer Mahlzeit genossen, als Zutat in der traditionellen und avantgardistischen Küche, in Cocktails gemixt. Grappa ist die Königin der italienischen Destillate, und ja - Grappa ist das italienische Destillat par excellence und wird heute in der ganzen Welt geschätzt.

„Grappa ist auf etablierten Märkten wie Deutschland, Russland und den Vereinigten Staaten beliebt, aber er wird auch in Südostasien immer erfolgreicher. In den letzten zwei Jahren haben wir viel positives Feedback von den Philippinen erhalten“, erklärt Francesca Bardelli Nonino, Kommunikationsmanagerin der gleichnamigen Destillerie aus dem Friaul, die am ersten Live-Chat 2021 auf dem Instagram-Kanal von Vinality teilnahm. „2020 hat uns dazu gezwungen, ausschließlich digital zu kommunizieren. Das hat mir die Möglichkeit gegeben, eine „Tür“ nach Brasilien zu öffnen, wo ich hoffentlich auch bald hinfliegen kann“, fügt sie hinzu.

Seit man Grappa als „Hungertöter“ bezeichnete ist viel Zeit vergangen und viel Trester destilliert worden: doch die Tatsache, dass er heute in der ganzen Welt verkauft wird, ist der Hartnäckigkeit von sechs Generationen der Familie Nonino zu verdanken, und insbesondere der Intuition von Giannola (Francescas Großmutter), die 1973 als erste beschloss, reinsortigen Trester zu destillieren und eine Qualitätsproduktion mit gutem Marketing zu verbinden. Eine Entscheidung und eine Strategie, die über die Jahre hinweg beibehalten wurde und dazu führte, dass Nonino 2019 vom Fachmagazin Wine Enthusiast die Auszeichnung „Beste Brennerei der Welt“ erhielt.

Giannola war die erste, die mit ihrem Gesicht für die Grappas ihrer Familie warb, und heute übernimmt diese Aufgabe immer öfter Francesca, die Brand Ambassador von Nonino ist und auch persönlich in einem Werbespot zu sehen war. „Sich in der Öffentlichkeit zu zeigen ist grundlegend, es vermittelt Zugehörigkeit und Stolz. Und das ist sowohl für Familienunternehmen wie unseres als auch für andere wichtig“, erklärt sie. Großmutter Giannola ist nun der größte Fan von Francesca, die sie jedoch mit ein wenig Bescheidenheit als „außergewöhnlich“ bezeichnet und hinzufügt, dass Giannola bei ihrem Online-Debüt in einer Facebook-Livesendung des Unternehmens mehr als hundert Teilnehmer anderthalb Stunden lang an den Bildschirm gefesselt habe.

Marketing, Kommunikation, aber auch Produkt. Grappa erlebt eine zweite Jugend sowohl in der Küche als auch in den Cocktails: „Moscato-Grappa ist wunderbar auf rohem Fisch, Eis, cremigen Desserts, ein barriquegelagerter Chardonnay-Grappa schmeckt ausgezeichnet zu Fleisch. Chefkoch Andrea Berton verwendete ihn in einer Kaninchenbrühe“, teilt Francesca Nonino mit. „In den letzten Jahren hat Grappa die Phantasie der Barkeeper angeregt und wird in der Mixologie immer beliebter. Da er sehr aromatisch ist, ist es wichtig, ihn zu mischen, um seine Eigenschaften hervorzuheben und den Alkoholgehalt zu senken.“

Worin besteht letztendlich das Geheimnis beim Kauf und bei der Verkostung, wenn man die Qualität eines Grappas überprüfen will? „Die Destillation ist erst dann wirklich gelungen, wenn

die Seele der Rebsorte im Glas eingefangen wurde“, erklärt Francesca Nonino. „Wenn man den Grappa riecht, muss man die Sorte erkennen können.“ Geschmack, Aroma, aber zuerst muss das Etikett genau betrachtet werden: „Die visuelle Prüfung, noch vor der Farbe, beginnt mit dem Etikett, wobei wir auf die Details achten: wir geben immer die Reifung in Monaten oder Jahren an, wir geben an, dass keine Farbstoffe zugesetzt wurden, wir geben die Destillationsmethode an - handwerklich und dass er bei uns in Barriques heranreifte.“