

Una vita per la grappa

Fermamente in mani femminili

È un fatto: la distilleria di grappa “Numero Uno” in Italia è stata fondata 120 anni fa da un uomo. A fare la vera rivoluzione sulla scena della distillazione sono stati Giannola Nonino (83) e suo marito Benito, quando nel 1973, provocando tutti i tradizionalisti con la loro grappa Monovitigno® di Picolit, fecero furore. Oggi la direzione dell’azienda è nelle mani delle tre figlie Cristina, Antonella e Elisabetta, alle quali si affianca ora la nipote di Giannola, Francesca: la sesta generazione dei Nonino e influencer di grande capacità. Il credo dei Nonino: 100% distillazione artigianale col metodo discontinuo, e 0% coloranti.

Intervista

Senza l’impegno di Giannola Nonino, la grappa sarebbe forse ancora lo scaldastomaco dei poveri che era un tempo. Ci siamo incontrati con la Grande Dame, instancabile come sempre.

Signora Giannola, si ricorda del suo primo sorso di Grappa?

L’ho provato a diciott’anni, quando ho conosciuto Benito Nonino. Era il tempo della vendemmia, e lui voleva mostrarmi il suo lavoro. Prima mi sono innamorata di lui, e poi della sua grappa.

Ma cosa distingue una grappa da una buona Grappa?

La buona grappa viene distillata da vinacce fresche selezionate, e con il metodo tradizionale discontinuo. Le bucce non vanno pressate fino in fondo, per conservare ancora alcune gocce di mosto. E le vinacce fresche vanno portate immediatamente in distilleria. A differenza del cognac e del whisky scozzese, che hanno norme trasparenti e vanno distillati in modo artigianale, le specifiche per la grappa non prevedono una certa durata della distillazione né un metodo che occorre seguire.

In altre parole?

Si può operare artigianalmente, ossia in maniera discontinua, il che significa che dopo il passaggio le vinacce vanno tolte dalla caldaia e sostituite da vinacce fresche; oppure si opera a livello industriale, distillando in maniera continua. Il problema è qui che non c’è alcun obbligo di indicare tutto questo in etichetta, per cui al consumatore non vengono date informazioni cruciali.

Prima la grappa era uno scaldastomaco per poveri...

C’è una bella frase del poeta italiano David Maria Turolfo. «La grappa era l’acqua di fuoco che ti dava la forza di dimenticare la fame e di andare avanti.» A quei tempi i contadini non possedevano nemmeno la terra, che lavoravano invece per conto dei latifondisti. L’unica cosa che avevano era la grappa.

Ci racconti...

Dai loro padroni, i contadini ricevevano le vinacce, ossia gli scarti della produzione del vino, che servivano loro per dar da mangiare alle galline. Ma i contadini sapevano che dentro le vinacce c’era sempre un po’ di alcol, e con distillatori rudimentali producevano la grappa per il proprio fabbisogno personale.

Il che vuol dire...?

Che quando il medico visitava il malato, lo ricompensavano dandogli della grappa. Diluivano la grappa in acqua per spegnere la sete nel duro lavoro sui campi. Bevevano la grappa per scaldarsi

d'inverno e per disinfettare le ferite. Se si avevano dolori alle gambe, le si massaggiava con la grappa. Se si aveva la febbre, si beveva un sorso. Sono cose che non dimenticherò mai.

La Sua distilleria esiste dal 1897. A quel tempo Orazio Nonino, che prima aveva girato tutti i paesi del Friuli assieme al suo alambicco itinerante, si stabilì a Ronchi di Percoto...

Orazio era un contadino, che assieme al suo alambicco su ruote andava di vigneto in vigneto, raccogliendo le vinacce, distillandole e lasciando in cambio ai vignaioli un paio di bottiglie di grappa. Dopo Orazio fu la volta di Luigi, poi di Antonio e infine di Benito, mio marito. Una volta raccolte le vinacce direttamente dai vignaioli, sul carro trainato da cavalli o su un veicolo a motore le si portava alla distilleria. Quando ho avuto la mia prima patente, la si poteva convertire da B a C senza aver mai guidato un camion. Benito mi diceva sempre: "Quando ci sposiamo, il camion lo guidi tu!". Ci siamo sposati nel 1962, e mentre i nostri lavoratori facevano pausa per il pranzo andavamo dai vignaioli, guidando lui un camion e io l'altro. E siccome non avevo la forza di caricare le vinacce umide sul cassone, con una bottiglia di grappa andavo dagli uomini che giocavano a carte e dicevo ad alta voce: «chi vuole una grappa Nonino?» E il camion era pieno in un attimo... (...ride).

La sua missione: trasformare la grappa da Cenerentola a Regina. Perché?

Beh, ero molto fiera di Benito e della sua grappa, perché era un uomo straordinario. Vedevo la passione con cui lui lavorava, lo vedevo muoversi come un alchimista tra gli alambicchi. E quando eravamo invitati a cena da nostri amici, tutti portavano una bottiglia di cognac o di spumante, mentre io portavo una bottiglia di grappa, che però non veniva mai offerta agli ospiti. Una sera andai in cucina e chiesi alla cuoca. Questa rispose: «Signora, la grappa è buona per l'elettricista, per il macellaio, per il meccanico...». Porca miseria!

E come andò?

Non risposi, ma quando salimmo in macchina dissi a Benito: «Basta! Così non va!» Dobbiamo fare qualcosa per l'immagine della grappa. E abbiamo sperimentato per quasi un decennio, finché non ci è venuta l'idea luminosa: se amiamo il Verduzzo per la sua dolcezza e la Ribolla per la pienezza del suo bloccato, perché non proviamo a distillare le vinacce sorta per sorta invece che tutte assieme?

Ah, fino a quel momento le vinacce venivano sempre mescolate?

Sì, fino all'inizio degli anni 70, quando cominciammo a distillare le prime grappe "Monovitigno" — appunto da un unico vitigno — le bucce bianche e quelle rosse venivano sempre mescolate assieme.

Quando fu lanciato nel 1973, il vostro «Picolit Cru Monovitigno» fece grande sensazione...

Volevo fare qualcosa a ricordo di mio padre, che era morto l'anno prima. Lui amava il Picolit, il più prezioso vitigno autoctono friulano ed un raffinato vino bianco. Quindi bussai alla porta di vari viticoltori per parlargli nella nostra idea, ma la risposta fu priva di fronzoli: "Lei è matta, Signora!". Quindi tentai la sorte con le loro mogli, con una proposta indecente: invece di 2500 Lire per un quintale di vinacce offrii 2500 per un chilo di vinacce di Picolit!

E funzionò?

Sì. E quando la prima grappa monovitigno di Picolit fu pronta, facemmo una magnifica festa invitando i vignaioli, o meglio le loro mogli. E sapete chi arrivò invece? I mariti! (...ride)

**La grappa era una grande medicina:
Se si avevano dolori alle gambe, le si massaggiava con la grappa.
Se si aveva la febbre, si beveva un sorso.
Giannola Nonino**

Ma anche la distillazione dell'uva stessa fu una vostra invenzione.

Questa idea mi è venuta mentre tornavo dalla Svizzera, dove avevo visitato una distilleria che produceva grappa di albicocche. Ma perché non avevo mai pensato a distillare l'intero grappolo? Rispetto alla grappa il nostro distillato *ÙE*[®] è ancora più delicato e, in particolare quando si impiegano vitigni aromatici, diventa una vera esplosione di aromi.

Ma Lei non è proprio mai a corto di idee...

No, non mi stanco mai. Conosce i nostri cocktail, il nostro Amaro e il Botanical Drink? Deve provarli! Poco tempo fa il nostro "L'Aperitivo Botanical Drink" è stato premiato come aperitivo dell'anno 2021. Il suo colore dorato viene tutto dai Botanicals, senza coloranti. Le mie figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta ci aggiungono poi le bubbles. Io personalmente ci metto anche tanto ghiaccio, due schizzi di succo di limone, acqua tonica. E se non riesco a dormire, ne bevo un sorso puro.

E in cucina?

Oh, io naturalmente uso la grappa in cucina! Nel risotto con le verdure ci metto un po' di *ÙE*[®] Acquavite d'Uva invecchiata; il risultato è assai elegante. Nell'arrosto ci metto sempre un po' di Grappa Riserva AnticaCuvée[®], quella che facciamo invecchiare nella nostra cantina da 5 a 20 anni in barrique, col sigillo della dogana. Per il pesce uso grappa bianca non troppo aromatica, come il nostro Merlot. E quando faccio una crema, o una torta di mele, un po' di AnticaCuvée[®] o una grappa aromatica come quella di Moscato... Oddio, è un sogno!

Per finire: come si riconosce la buona qualità?

C'è un vecchio trucco dei nostri contadini: si versa un paio di gocce di grappa sul palmo della mano, poi si strofinano assieme le mani. Il calore libera le sostanze aromatiche e quello che resta è un profumo magnifico, pura magia, oppure niente. Provi anche Lei...

La vita è bella

ALLES ÜBER
BRUNELLO

WILDE ZEITEN

Unsere besten
Herbst-Rezepte

GRAPPA-KÖNIGIN

Im Gespräch mit Giannola Nonino

14 FRAGEN

Luca Hänni

COOLE ELEGANZ

Alpenweine aus Italien

MEIN FLORENZ

Albiera Antinori unterwegs mit Rudi Bindella jr.



8

— UNTERWEGS —

Mein Florenz

La vita è bella
DAS WEIN- UND GENIESSERMAGAZIN

Herausgeber
Bindella terra vite vita SA
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
info@bindella.ch
bindella.ch

Chefredaktion
Nicole Rüschi

Text
Shirley A. Amberg
Marco Rüegg
Nicole Rüschi
Britta Wiegelmann
Andrin C. Willi

Bild
Enrico Benicchi: Kunst
Giovanni Capuano: Corriere di Vallocaia
David Biedert: Bild zum Staunen, Vinoteca
Felix Groteloh: Trend
Lukas Lienhard: Alpenweine
Gaetano Mendola: Cover, Unterwegs
Matthias Keller: Kurzfutter, Kochen,
Delikatessen, Hinter den Kulissen
Francesco Riccardo Iacomino/Moment via
Getty Images: Unterwegs
REDA&CO/Universal Images Group via
Getty Images: Unterwegs
Heritage Images/Hulton Archive via
Getty Images: Unterwegs

Illustration
Kornel Stadler: Foodpairing, Unsere Werte

Design, Realisation und Korrektorat
Linkgroup AG, Zürich

Druck
Printlink AG, Zürich

Papier
Refutura, 100% aus Altpapier

Auflage
20 000 Exemplare

20
— WEINTIPPS —
BIG BOTTLES



26
— KOCHEN —

WILD-REZEPTE

— INHALT —

- 6 KURZFUTTER
- 8 UNTERWEGS
Mein Florenz
- 20 WEINTIPPS
Cincin!
- 22 CORRIERE DI VALLOCAIA
Neues von unserem Weingut
- 24 BILD ZUM STAUNEN
Prachtvoll
- 26 KOCHEN
Gut getroffen!
- 36 WEINTIPPS
Big bottles



38 DELIKATESSEN
Im Himmel der Naschkätzchen

42 WEINTIPPS
Grappa & Co.



44 IM GESPRÄCH
Giannola Nonino:
Ein Leben für den Grappa

47 FOODPAIRING
Carbonara & Merlot

48 FAKTEN
Alles über Brunello

50 WEINTIPPS
Königlich

52 INTERVIEW
14 Fragen an Luca Hänni



54 ALPENWEINE
Von der Identität der Berge

60 WISSEN

62 TREND
Es lebe das Experiment!

70 WEINTIPPS
Per te!

72 HINTER DEN KULISSEN
Bindella am Bau

75 UNSERE WERTE
Verantwortung

76 KUNST
Schönheit festhalten

78 VINOTECA

80 SERVICE
Die Weine dieser Ausgabe
Unsere Winzer

82 BESTELLEN
Probierpakete





Ein Leben für den Grappa.

Fest in Frauenhand

Zugegeben: Gegründet wurde Italiens Grappa-Destillerie «numero uno» vor 120 Jahren von einem Mann. Für eine wahre Revolution in der Brennerszene sorgten dann aber Giannola Nonino (83) und ihr Mann Benito, als sie 1973 zum Entsetzen der Traditionalisten mit ihrem sortenreinen Picolit-Grappa weltweit für Furore sorgten. Heute liegt die Unternehmensleitung in den Händen ihrer drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta, zu ihnen gesellt sich Giannolas Enkelin Francesca – sechste Nonino-Generation und erfolgreiche Grappa-Influencerin. Das Credo von Nonino: 100% handwerkliche Destillation mit diskontinuierlichen Dampfbrennkolben, 0% Farbstoffe.

Ohne das Engagement von Giannola Nonino wäre Grappa vielleicht noch immer der Arme-Leute-Schnaps von einst. Im Gespräch mit der Grande Dame, die niemals müde wird.

Giannola Nonino, erinnern Sie sich an Ihren ersten Schluck?

Das war mit achtzehn, als ich Benito Nonino kennenlernte. Während der Weinlese wollte er mir seine Arbeit zeigen. Zuerst verliebte ich mich in ihn, dann in seinen Grappa.

Was unterscheidet Grappa von einem guten Grappa?

Guter Grappa wird aus frischem, selektioniertem Trester und nach diskontinuierlicher handwerklicher Methode gebrannt. Die Traubenschalen dürfen nicht vollständig ausgepresst werden, damit sie noch einige Tropfen Most enthalten. Und der frische Trester muss sofort in die Destillerie gebracht werden. Im Gegensatz zu Cognac und schottischem Whisky, die klare Vorschriften kennen und handwerklich gebrannt werden müssen, schreibt die Grappa-Spezifikation weder die Brenndauer noch die Destillationsmethode vor.

Das heisst?

Man kann handwerklich, also diskontinuierlich brennen, was bedeutet, dass der Trester nach jedem Durchgang aus dem Brennkessel entfernt und durch frischen Trester ersetzt wird. Oder man brennt industriell, kontinuierlich. Die Krux: Es besteht keine Verpflichtung, dies

auf dem Etikett zu deklarieren, so dass den Konsumenten wesentliche Informationen vorenthalten werden.

Früher war Grappa ein Arme-Leute-Schnaps.

Es gibt einen schönen Satz des italienischen Dichters David Maria Turollo. «La Grappa era l'acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica.» – Der Grappa war das Feuerwasser, das deinen Hunger verbrannte und dir Mut gab, dich jeder Mühe zu stellen. Die Bauern besaßen früher nicht einmal das Land, das sie für ihre Grossgrundbesitzer bestellten, sie hatten nur den Grappa.

Erzählen Sie!

Die Bauern erhielten von ihren «Signori» den Trester, also die Abfälle der Weinproduktion, um sie den Hühnern zu verfüttern. Doch die Bauern wussten, dass in den Traubenhäuten noch immer etwas Alkohol steckte. Daraus brannten sie mit rudimentären Destillierkolben Grappa für den Eigenbedarf.

Für den Eigenbedarf?

Sie boten dem Arzt Grappa an, wenn er einen Kranken besuchte. Sie mischten Grappa mit Wasser, um den Durst bei der harten Feldarbeit zu löschen. Sie benutzten Grappa, um sich im Winter zu wärmen und Wunden zu desinfizieren. Hatte man Schmerzen in den Beinen, massierte man sie mit Grappa. Bei Fieber trank man einen Schluck. Das sind Dinge, die ich nie vergessen werde.

Ihre Destillerie existiert seit 1897. Damals liess sich Orazio Nonino in Ronchi di Percoto nieder.

Orazio war ein Landwirt, der mit seiner Brennblase auf Rädern von Weinberg zu Weinberg zog. Er sammelte den Trester ein, brannte ihn und überliess den Winzern im Gegenzug ein paar Flaschen Grappa. Nach Orazio kamen Luigi, Antonio und dann Benito, mein Mann. Damals wurde der Trester bei den Winzern abgeholt und mit Pferdewagen oder Motorfahrzeugen zur Brennerei gebracht. Als ich meinen Führerschein machte, konnte man ihn von B auf C umschreiben lassen, ohne jemals in einem Lastwagen gesessen zu haben. Benito sagte immer: «Wenn wir heiraten, fährst du den Lkw!» Wir heirateten 1962 und fuhren in der Mittagspause unserer Arbeiter zu den Winzern, ein Lastwagen ich, ein Lastwagen Benito. Und weil mir die Kraft fehlte, den feuchten Trester auf den Laster zu schaufeln, ging ich mit einer Flasche Grappa zu den Männern, die Karten spielten, und rief in die Runde: «Wer will einen Grappa Nonino?» Der Lkw war schnell beladen. (lacht)

Ihre Mission: Grappa vom Aschenputtel in die Königin zu verwandeln. Warum?

Nun, ich war sehr stolz auf Benito und seinen Grappa, denn er war aussergewöhnlich! Ich konnte sehen, wie leidenschaftlich er arbeitete und sich wie ein Alchemist zwischen den Brennblasen bewegte. Wenn wir bei unseren Freunden zum Abendessen eingeladen waren, brachten alle eine Flasche Cognac oder Champagner mit. Ich kam mit einer Fla-

sche Grappa – doch die wurde nie den Gästen angeboten. Eines Abends ging ich in die Küche und stellte die Köchin zur Rede. Sie antwortete: «Signora, Grappa ist gut für den Elektriker, den Metzger, den Mechaniker.» Porca miseria!

Und dann?

Ich habe nicht geantwortet, aber im Auto sagte ich zu Benito: «Basta! Es reicht!» Wir müssen etwas fürs Image des Grappa tun! Wir haben etwa zehn Jahre experimentiert, dann kam uns die zündende Idee: Wenn wir Verduzzo-Wein für seine Süsse lieben und die Ribolla-Traube für ihre Vollmundigkeit, warum versuchen wir nicht die Traubensorten einzeln zu brennen, statt alle auf einmal?

Bis dahin wurden die verschiedenen Trester immer gemischt?

Ja. Bis Anfang der 1970er Jahre, als wir den ersten Monovitigno-Grappa aus Picolit-Trester brannten, wurden die weissen und roten Traubenhäute immer vermischt.

Ihr Picolit Cru Monovitigno erregte bei seiner Lancierung 1973 grosses Aufsehen!

Ich wollte etwas zum Andenken an meinen Vater machen, der im Jahr zuvor verstorben war. Er liebte Picolit, die wertvollste autochthone Rebsorte des Friaul und ein raffinierter Weisswein. Ich klopfte also an die Türen mehrerer Winzer, um ihnen von unserer Idee zu erzählen, aber sie antworteten mir ganz unverblümt: «Sie sind verrückt, Signora!» Also beschloss ich,

mein Glück bei den Winzerfrauen zu versuchen – mit einem unanständigen Vorschlag: Statt 2500 Lire für einen Doppelzentner versprach ich 2500 Lire für ein Kilo Picolit-Trester!

Und das klappte?

Ja. Und als der erste Monovitigno-Picolit-Grappa gebrannt war, machten wir ein wunderbares Fest und luden die Winzer – oder besser gesagt – ihre Frauen ein. Und wer kam? Die Ehemänner! (lacht)

«Grappa war eine grossartige Medizin: Hatte man Schmerzen in den Beinen, massierte man sie mit Grappa. Bei Fieber trank man einen Schluck.»

Giannola Nonino

Auch Traubenbrand war Ihre Erfindung.

Die Idee kam mir auf der Rückfahrt aus der Schweiz, wo wir eine Brennerei besucht hatten, die Aprikosenschnaps brannte. Warum hatte ich nie daran gedacht, die Traube als ganze Frucht zu brennen? Im Vergleich zum Grappa präsentiert sich unser ÜE Traubenbrand nochmals delikater und ist – besonders wenn man aromatische Sorten verwendet – eine wahre Explosion an Aromen.

Gehen Ihnen die Ideen nie aus?

Nein, ich werde nie müde! Kennen Sie unsere Cocktails, unseren Amaro und den Botanical Drink?

Die müssen Sie probieren! Kürzlich wurde unser L'Aperitivo Botanical Drink zum Aperitif des Jahres 2021 gewählt. Seine goldene Farbe kommt einzig von den Botanicals, keine Farbstoffe. Meine Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta mischen ihn mit Bubbles. Ich gebe eine Menge Eis dazu, zwei Spritzer Zitronensaft, Tonic Water. Und wenn ich nicht schlafen kann, trinke ich einen Schluck pur.

Und zum Essen?

Oh, ich koche natürlich mit Grappa! Ins Gemüse-Risotto gebe ich ein wenig gereiften Traubenbrand ÜE, das ist sehr elegant. Und in den Braten mache ich immer einen Schluck Grappa Riserva Antica Cuvée, der reift in unserem Keller 5 bis 20 Jahre in der Barrique und unter dem Siegel der Zollbehörde. Für Fisch verwende ich weissen Grappa, einen nicht zu aromatischen wie unseren Merlot. Und wenn man eine Creme macht, einen Apfelkuchen... ein bisschen Antica Cuvée oder ein aromatischer Grappa wie Moscato. Oddio! Ein Traum!

Zum Schluss: Wie erkennt man gute Qualität?

Es gibt einen alten Trick unserer Bauern. Geben Sie ein paar Tropfen Grappa auf die Handfläche, reiben Sie die Hände aneinander. Durch die Wärme setzen sich Aromastoffe frei, übrig bleibt ein wunderbarer Duft, pure Magie – oder nichts. Probieren Sie es aus!