



The magic art of distillation

Antonella Grosso

The Nonino distillery, consecrated the best in the world by Wine Enthusiast Wine Star Awards received on the stage of the San Francisco Palace of Fine Arts in February 2020, was the first Italian spirits brand to win this important international recognition.

The revolutionary vision of the family business has allowed grappa to rise in status, from a distillate in the 1960s, considered crude and for peasant use, to a quality product, able to compete with other Spirits, such as Whisky and Cognac, through a continuous commitment to excellence, based on research and experimentation.

“...THROUGH UNCOUNTEDE DECADES, GRAPPA WAS LITTLE MORE THAN A CHEAP, PORTABLE FORM OF CENTRAL HEATING FOR PEASANTS IN NORTHERN ITALY... FANCIER ITALIANS, AND MOST FOREIGNERS, DISDAINED IT. BUT THAT WAS BEFORE THE NONINOS OF PERCOTO CAME TO PROMINENCE...”

wrote Raymond Walter Apple Jr. in *The New York Times* in 1997.

At Nonino, today, three generations live together with great energy: from Benito, the father, and Giannola, the mother, who in 1973 began to produce high quality Cru Monovitigno, revolutionizing the art of distillation, to the three sisters Antonella, Elisabetta and Cristina, to the grandchildren, all girls and only one boy, united by passion and a sense of belonging to a family with a strong female DNA.

The story begins in 1897, when great-grandfather Orazio Nonino, in a remote village in Friuli on the border with Slovenia, in Percoto, established the distillery because his wealth was a small still on wheels that he had inherited. Working for a family of landowners, he received in return the pomace, considered the waste of winemaking; the only reward reserved to the peasants for working in the fields. "A longing and beautiful story," enthusiastically says Cristina nonino, the eldest of the three sisters, who does not hesitate to share the immense joy of being promoted by her father, the master distiller of nonino grappa. "For me, it is the most rewarding prize of all my efforts in Nonino, for having succeeded in giving continuity to the wonderful art of distillation and having obtained this precious recognition from my father, who is very demanding. It's like getting a degree in artisanal distillation from the strictest of professors," she smiles. Ours is a truly artisan art. The entire production chain is followed with great attention and love in the search for qualitative excellence. Grappa is part of our life: our mother is always in the forefront and then we, three sisters with the help of the sixth generation, represented by my daughter Francesca, who is 31 years old, and follows the social and digital communication and supports Elisabetta in the markets of USA and Russia".

The primary product is grapes and one of the secrets that cannot be disregarded to obtain excellent grappa is to distil very fresh pomace, still fragrant, soft and juicy. "The most beautiful moment",

Cristina continues, "is the extraction of alcohol from the primary product. The distiller must know how to interact with the still to obtain the best results. Distillation is an alchemical art and I have lived this ancient ritual since I was born.

When you are immersed in the atmosphere of the alcoholic vapors and in the sounds of the copper stills, you realize the miracle of extracting all the scents, flavors and most intense tastes that are concentrated in the pomace".

The turning point dates back to December 1st, 1973 when the experiments culminated with the production of the first grappa Monovitigno, patented by Nonino, obtained from the pomace coming from one type of grapes only, Picolit, the most representative and precious of Friuli.

Those were the years when an important oenology was beginning to assert itself and the great Gualtiero Marchesi brought a touch of refinement to Italian cooking. The originality of obtaining a distillate capable of proposing in its aromas and flavors the characteristics of the grapes made Nonino famous all over the world. The first admirer of this innovative Grappa was Master Luigi Veronelli who praised it in his column "Il Buon Gusto" [Good Taste] on Panorama Magazine. The first production of Monovitigno was not sold because even though being celebrated as a product of excellence, bottled in a Murano blown glass phial, considering the price, the customer gave up the purchase. "Dad and mom showed great love in their work," says Cristina, they never gave up. Grappa was given to the opinion leaders of the time, from Gianni Agnelli, our great admirer, Marcello Mastroianni, President Sandro Pertini and Indro Montanelli. Our mother enrolled in the Italian Sommelier Association in order to present Picolit grappa to diners on the most important occasions and explain what was special about it compared to others. This led to a word-of-mouth marketing campaign which made the Nonino Distillery successful and led our mother to be awarded an Honorary Degree in Business Economics. Thanks to her, the Nonino Prize in support of women and their social role was born, this year it has reached the forty-fifth edition, born to save the autochthonous Friulian vine varieties, which were disappearing and forgotten by the census, which, later, evolved into a literary prize. Among the members of the jury, many illustrious personalities, from Mario Soldati to Ermanno Olmi, who anticipated the choices of the Nobel Prize five times, such as the one for Physics to Peter Higgs and the one for Literature to the Japanese writer Mo Yan. Distillers for over 120 years, the Noninos are promoters of a circular economy in harmony with the Earth: "Our primary product is pomace, the leftover of wine-making, and the leftovers of distillation become an excellent fertilizer and from the cold pressing of grape seeds, the seeds of the grapes, we extract grape seed oil, used for food and cosmetic purposes. The inherited values of respect, coherence and cohesion of the family have always accompanied Nonino who has continued to aim far with great resilience "because when you believe in something you should never give up and the generosity of spirit of my parents has been repaid. "*Amor con amor si paga*" [Love receives love in return], my grandmother used to say.

In these latest years many have rediscovered the versatility of Grappa, fantastic for meditation, in purity, but surprising and extraordinary when paired with desserts, with creams, chocolate and in cocktails. The Monovitigno allows choosing the most suitable one, the floral scents of Moscato, fruity for Fragolino, elegant for Merlot or Picolit. The Cru Monovitigno will be presented again this year in the VIP Lounge of the Genoa Boat Show, in combination with different types of caviar. Or tasted in signature cocktails.

Thanks to international bar tenders, the trend is spreading in Italy as well, and it is approaching the younger public that does not renounce the aperitif. Nonino BotanicalDrink with botanical essences has been elected "Aperitif of the Year 2021 International". In the USA, Amaro Nonino

Quintessentia, thanks to the cocktail Paper Plane, created by Sam Ross, has made barmen from all over the world fall in love with it and has become one of the New Era drinks of the International Bartender Association (Iba); so much that it is considered the drink that has relaunched the use of Italian bitters.

grappanonino.it



circle

Dynamic Luxury Magazine

NUMERO 42

WATER DI EDWARD BURTYNSKY

AMERYACHTS FOR WHALES

BELLA STRADA SAINT-TROPEZ

VIP LOUNGE 2021 SALONE NAUTICO GENOVA

IL SENSO DELLA MATERIA PER FONDAZIONE GIORDANO



L'arte magica della distillazione

Antonella Grosso

LA DISTILLERIA NONINO, CONSACRATA LA MIGLIORE AL MONDO DAL PREMIO WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS RICEVUTO SUL PALCO DEL PALACE OF FINE ARTS DI SAN FRANCISCO A FEBBRAIO 2020, È STATO IL PRIMO BRAND ITALIANO DI SPIRITS AD AGGIUDICARSI L'IMPORTANTE RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE. La visione rivoluzionaria dell'azienda di famiglia ha permesso alla grappa di elevarsi di Status, da distillato negli anni '60, considerato grezzo e di uso contadino, a prodotto di qualità, in grado di competere con gli altri Spirits, come Whisky e Cognac, attraverso un continuo impegno verso l'eccellenza, basato sulla ricerca e sperimentazione. "PER DECENNI LA GRAPPA È STATA POCO PIÙ CHE UNA FORMA TASCABILE DI RISCALDAMENTO PER I CONTADINI DEL NORD ITALIA... GLI ITALIANI PIÙ 'IN' E LA MAGGIOR PARTE DEGLI STRANIERI LA DISDEGNAVANO. MA TUTTO QUESTO ACCADEVA PRIMA CHE I NONINO DI PERCOTO SALISERO ALLA RIBALTA..." scriveva Raymond Walter Apple Jr., sul *The New York Times* nel 1997.

Nella Nonino, oggi, convivono con grande energia tre generazioni: dal papà Benito e la mamma Giannola, che nel 1973 hanno iniziato a produrre Cru Monovitigno di alta qualità, rivoluzionando l'arte della distillazione, alle tre sorelle Antonella, Elisabetta e Cristina, ai nipoti, tutte femmine e un solo maschio, uniti dalla passione e dal senso di appartenenza alla famiglia dal forte DNA al femminile.

LA STORIA COMINCIA NEL 1897, QUANDO IL BISNONNO ORAZIO NONINO, IN UN PAESE SPERDUTO DEL FRIULI AL CONFINE CON LA SLOVENIA, A PERCOTO, HA FONDATA LA DISTILLERIA PERCHÉ LA SUA RICCHEZZA ERA UN PICCOLO ALAMBICCO SU RUOTE CHE AVEVA EREDITATO. Lavorando per una famiglia di

latifondisti, riceveva in cambio le vinacce considerate lo scarto della vinificazione; l'unico frutto della fatica dei campi che veniva riservato ai contadini. "Una storia struggente e bellissima", racconta con entusiasmo CRISTINA NONINO, LA MAGGIORE DELLE TRE SORELLE CHE NON ESITA A CONDIVIDERE LA GIOIA IMMENSA DI ESSERE STATA PROMOSSA DAL SUO PAPÀ MASTRO DISTILLATORE DELLA GRAPPA NONINO. "È PER ME IL PREMIO PIÙ GRATIFICANTE DI TUTTO IL MIO IMPEGNO in Nonino per essere riuscita a dare continuità all'arte meravigliosa della distillazione ed aver ottenuto questo prezioso riconoscimento dal mio papà che è molto esigente. È come essere laureata in distillazione artigianale con il più severo dei professori", sorride. La nostra è un'arte veramente artigiana. Tutta la filiera produttiva è seguita con grande attenzione e amore per la ricerca dell'eccellenza qualitativa. La grappa fa parte della nostra vita: la mamma è sempre in prima linea e, poi, ci siamo noi, tre sorelle con l'aiuto della sesta generazione, rappresentata da mia figlia Francesca, che ha 31 anni, e segue la comunicazione social e digitale ed affianca Elisabetta nei mercati di USA e Russia".

LA MATERIA PRIMA È L'UVA E UNO DEI SEGRETI DA CUI NON SI PUÒ PRESCINDERE PER OTTENERE UNA GRAPPA DI ECCELLENZA È DISTILLARE DELLE VINACCE MOLTO FRESCHE, ANCORA FRAGRANTI, MORBIDE E SUCCOSE. "Il momento più bello", continua Cristina, "è l'estrazione dell'alcool dalla materia prima. IL DISTILLATORE DEVE SAPER INTERAGIRE CON L'ALAMBICCO PER OTTENERE IL MIGLIORE DEI RISULTATI. LA DISTILLAZIONE È UN'ARTE ALCHEMICA E QUESTO RITUALE ANTICO LO VIVO DA QUANDO SONO NATA. Quando sei immersa nell'atmosfera dei vapori alcolici, dei suoni degli alambicchi in rame, ti rendi conto del



Benito e Francesca - ph G. Iacolutti

miracolo di estrarre tutti i sentori, i profumi e i sapori più intensi che si concentrano nelle vinacce”.

La svolta è datata 1° dicembre 1973 quando le sperimentazioni culminano con la produzione della prima grappa Monovitigno, brevettata Nonino, ottenuta dalle vinacce provenienti da un solo tipo d'uva, il Picolit, la più rappresentativa e preziosa del Friuli.

Erano gli anni in cui si iniziava ad affermare un' enologia importante e il grande Gualtiero Marchesi portava un tocco di raffinatezza nella cucina italiana. L'originalità di ottenere un distillato capace di riproporre nei profumi e nei sapori le caratteristiche dell'uva stessa ha reso la Nonino famosa nel mondo. PRIMO ESTIMATORE DI QUESTA GRAPPA COSÌ INNOVATIVA È STATO IL MAESTRO LUIGI VERONELLI CHE LA ELOGIAVA NELLA SUA RUBRICA “IL BUON GUSTO” SU PANORAMA. La prima produzione di Monovitigno non fu venduta perché pur essendo celebrata come prodotto di eccellenza, racchiusa in un'ampolla di vetro soffiato di Murano, visto il prezzo, il cliente rinunciava all'acquisto. “Il papà e la mamma hanno dimostrato grande amore per il proprio lavoro”, racconta Cristina, “non si sono mai arresi. LA GRAPPA FU REGALATA AGLI OPINION LEADER DEL TEMPO, DA GIANNI AGNELLI, NOSTRO GRANDE ESTIMATORE, A MARCELLO MASTROIANNI, AL PRESIDENTE SANDRO PERTINI A INDRO MONTANELLI. La mamma s'iscrisse alla Associazione Italiana Sommelier per poter presentare nelle occasioni più importanti la grappa di Picolit ai commensali e spiegare che cosa avesse di speciale rispetto alle altre. Questo ha determinato un'azione di marketing di passaparola, che ha portato la Distilleria Nonino al successo e a riconoscerle la Laurea Ad Honorem in Economia Aziendale. GRAZIE A LEI È NATO ANCHE IL PREMIO NONINO A SOSTEGNO DELLA DONNA E DEL SUO RUOLO SOCIALE, GIUNTO ALLA QUARANTACINQUESIMA EDIZIONE, NATO PER SALVARE I VITIGNI AUTOCTONI FRIULANI, che stavano scomparendo dimenticati dal censimento e che, poi, si è evoluto in Premio letterario. Tra i membri della giuria tanti personaggi illustri da Mario Soldati ad Ermanno Olmi, che hanno anticipato per ben cinque volte le scelte del Nobel, come quello per la Fisica a Peter Higgs e quello per la Letteratura allo scrittore giapponese Mo Yan. Distillatori da oltre 120 anni, i Nonino sono promotori di un'economia circolare in armonia con la Terra: “La nostra materia prima sono le vinacce, i residui della vinificazione, e il residuo della distillazione diventa un ottimo fertilizzante e dalla spremitura a freddo dei vinaccioli, i semi degli acini d'uva, si estrae l'olio di vinaccioli, usato per scopi alimentari e cosmetici”. I valori ereditati di rispetto, coerenza e coesione della famiglia hanno sempre accompagnato la Nonino che ha continuato a mirare lontano con grande resilienza “perché quando credi in qualcosa non devi mollare mai e la generosità d'animo dei miei genitori è stata ripagata. Amor con amor si paga”, diceva sempre la nonna.

IN QUESTI ULTIMI ANNI MOLTI HANNO RISCOPERTO LA VERSATILITÀ DELLA GRAPPA, FANTASTICA DA MEDITAZIONE, IN PUREZZA, MA SORPRENDENTE E STRAORDINARIA ABBINATA AI DOLCI, CON LE CREME, LA CIOCCOLATA E NEI COCKTAIL. Il Monovitigno consente di scegliere quella più adatta, dai sentori floreali il Moscato, fruttati il Fragolino, elegante Merlot o Picolit. I Cru Monovitigno saranno presentati anche quest'anno nella VIP Lounge del Salone Nautico Genova, in abbinamento alle diverse tipologie di caviale. Oppure degustate nei signature cocktail. GRAZIE AI BAR TENDER INTERNAZIONALI, LA TENDENZA SI STA DIFFONDENDO ANCHE IN ITALIA E AVVICINA IL PUBBLICO PIÙ GIOVANE CHE NON RINUNCIA ALL'APERITIVO. Nonino BotanicalDrink con essenze botaniche è stato eletto “Aperitivo dell'Anno 2021 International. Negli USA, l'Amaro Nonino Quintessentia, grazie al cocktail Paper Plane, creato da Sam Ross, ha fatto innamorare i barman di tutto il mondo ed è entrato tra i New Era drinks dell'International bartender association (Iba); tanto da essere considerato il drink che ha rilanciato l'uso dell'amaro italiano.

grappanonino.it