



Die magische Kunst der Destillation

Von Antonella Grosso

Die Nonino Brennerei, die im Februar 2020 im Palace of Fine Arts in San Francisco den Wine Enthusiast Wine Star Awards erhielt und somit als 'Beste Brennerei der Welt' gilt, ist die erste italienische Spirituosenmarke überhaupt, die mit dieser wichtigen internationalen Auszeichnung prämiert wurde.

Die revolutionäre Vision des Familienbetriebs führte dazu, dass der Grappa, der seit den 1960er Jahren als gewöhnlicher, derber Bauernschnaps galt, sein Image verbesserte und zum Qualitätsprodukt aufstieg, wo er auf Augenhöhe mit anderen Spirituosen wie Whisky und Cognac mithalten konnte. Durch ständige Experimente und Forschung gelang es Nonino, ein Produkt der Exzellenz zu schaffen. „Jahrzehntelang war Grappa kaum mehr als eine Art Wärmespender in Taschenformat für die Landbevölkerung Norditaliens ... Modebewusste Italiener und die Mehrheit der Ausländer verachteten ihn. Aber all das geschah bevor die Noninos in Percoto berühmt wurden ...“ schrieb Raymond Walter Apple Jr. in The New York Times im Jahre 1997.

Heute wirken bei Nonino mit großer Energie drei Generationen mit- und füreinander: Vater Benito und Mutter Giannola, die 1973 begannen, qualitativ hochwertigen, reinsortigen Cru Monovitigno zu produzieren und damit die Kunst der Destillation revolutionierten. Dann die drei Töchter Antonella, Elisabetta und Cristina, die Enkelkinder – alles Enkeltöchter und nur ein Enkelsohn – die alle eng miteinander verbunden sind durch die gemeinsame Leidenschaft und das Zugehörigkeitsgefühl zu einer Familie, in der die Frauen die absolute Mehrheit haben.

Die Geschichte begann 1897, als Urgroßvater Orazio Nonino in Percoto, einem abgelegenen Dorf im Friaul, nah bei Slowenien, seine Destillerie gründete. Sie hatte bis dahin aus einem kleinen Brennkolben auf Rädern bestanden, der ihm als Erbe überlassen worden war. Orazio arbeitete damals für die Familie eines Großgrundbesitzers und erhielt als Gegenleistung für seine Tätigkeit den Trester, der nach der Weinherstellung übrig blieb. Das war für die Bauern die einzige Bezahlung für die schwere Arbeit auf den Feldern. „Eine wunderbare, herzerreissende Geschichte“, erklärt mit Enthusiasmus Cristina Nonino, die älteste der drei Schwestern, die mit großer Freude mitteilt, dass ihr Vater sie zur Nonino Grappa-Brennmeisterin befördert hat. „Das ist für mich die höchste Auszeichnung für mein Engagement bei Nonino. Es ist mir gelungen, die wunderbare Destillierkunst weiterzuführen und ich bin stolz, dass ich diese Anerkennung von Papa, der sehr anspruchsvoll ist, bekommen habe. Es ist, als ob ich einen Universitätsabschluss für handwerkliche Destillation von einem der strengsten Professoren überhaupt erhalten hätte“, sagt sie lächelnd. „Unsere Destillierkunst ist wirklich echtes Handwerk. Das ganze Produktionsverfahren wird genauestens überprüft, mit großer Aufmerksamkeit und Liebe und mit dem Streben nach

höchster Qualität. Grappa gehört zu unserem Leben: Mama ist immer an vorderster Front dabei und dann kommen wir drei Schwestern mit der Hilfe der sechsten Generation, die vertreten ist durch meine Tochter Francesca. Sie ist 31 und verantwortlich für die digitale Unternehmenskommunikation und soziale Netzwerke, unterstützt aber auch Elisabetta bei der Betreuung des amerikanischen und russischen Marktes.“

Trauben sind das Rohmaterial; die Grundvoraussetzung aber, also das „Geheimnis“ für die Produktion eines exzellenten Grappas, besteht darin, nur sehr frischen, noch duftenden Trester zu destillieren, er muss noch weich und saftig sein.

„Der schönste Augenblick“, fährt Cristina fort, „ist die Extraktion des Alkohols aus dem Rohmaterial. Der Destillateur muss wissen, wann er am Brennkolben eingreifen muss, um das beste Ergebnis zu erreichen. Die Destillation ist eine alchemistische Kunst und dieses antike Ritual erlebe ich seit meiner Geburt. Wenn du die Atmosphäre der alkoholischen Dämpfe miterlebst, die Geräusche der Kupferbrennkolben hörst, dann wird dir bewusst, welch ein Wunder es ist, die intensivsten Düfte, Geschmacksnoten und Nuancen extrahieren zu können, die im Trester konzentriert vorhanden sind.“

Die Wende kam am 1. Dezember 1973, als es nach zahlreichen Experimenten gelang, den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno herzustellen, den Nonino patentierte. Der Grappa wurde aus dem Trester von nur einer Traubensorte gewonnen, aus der Picolit-Traube, der wertvollsten und repräsentativsten Sorte Friauls.

In jenen Jahren begann sich die Önologie als wichtiger Zweig zu etablieren und der große Gualtiero Marchesi brachte einen Hauch Raffinesse in die italienische Küche. Die originelle Idee, ein Destillat zu produzieren, das die Duft- und Geschmacksnoten der Trauben wiedergab, verhalf Nonino zu Weltruhm. Der erste „Anhänger“ dieses stark innovativen Grappas war Weinexperte Luigi Veronelli, der ihn in seiner Kolumne „Il Buon Gusto“ (Guter Geschmack) in der Zeitschrift Panorama über alles lobte. Die erste Monovitigno-Produktion fand jedoch keine Abnehmer, obwohl der Grappa als Exzellenzprodukt gepriesen wurde und in eine Kugelflasche aus mundgeblasenem Muranoglas abgefüllt worden war. Es lag am Preis: der Verbraucher war nicht gewillt, so viel dafür zu bezahlen.

„Papa und Mama haben bewiesen, wie viel Liebe sie in ihre Arbeit stecken“, erzählt Cristina, „sie haben nie aufgegeben. Der Grappa wurde an wichtige Persönlichkeiten der damaligen Zeit verschenkt, darunter Gianni Agnelli, der den Grappa sehr schätzte, an Marcello Mastroianni, an den italienischen Staatspräsidenten Pertini, an Indro Montanelli. Mama wurde Mitglied des Italienischen Sommelier-Verbandes AIS, um den Picolit-Grappa bei den wichtigsten Anlässen den Gästen zu präsentieren und die Besonderheit dieses Grappas erklären zu können. Marketing war in diesem Fall Mundpropaganda, die zum Erfolg der Nonino Brennerei geführt hat und zur Verleihung des Masterabschlusses h.c. in Betriebswirtschaft an meine Mutter. Ihr ist es auch zu verdanken, dass der Nonino-Preis ins Leben gerufen wurde, zur Unterstützung der Frau und ihrer gesellschaftlichen Rolle. Wir haben ihn jetzt zum 45. Mal veranstaltet. Ursprünglich war er zum Schutz autochthoner friaulischer Reben entstanden, die vom Aussterben bedroht waren, weil sie in der offiziellen Auflistung gefehlt hatten. Aus diesem Preis entwickelte sich dann der Literaturpreis. Der Jury gehörten viele namhafte Persönlichkeiten an, darunter Mario Soldati und Ermanno Olmi. Die Jury nahm sogar fünf Nobelpreise vorweg, zum Beispiel den Physik-Nobelpreis an Peter Higgs und den Literatur-Nobelpreis für den japanischen Schriftsteller Mo Yan.“

Auf über 120 Jahre Destillation blickt Nonino zurück, der Betrieb ist Befürworter einer Kreislaufwirtschaft, die sich harmonisch mit der Natur verbindet. „Unser Grundstoff ist der Trester,

also Rückstände der Weinherstellung, und die Rückstände der Destillation wiederum sind ein hervorragender Dünger. Durch die Kaltpressung der Traubenkerne, also der Weintrauben-Samen, erhält man Traubenkernöl, das als Nahrungsmittel oder in der Kosmetikherstellung Verwendung findet.“

Die im Laufe der Zeit vererbten Werte wie Respekt, Kohärenz, Familienzusammenhalt haben Nonino immer begleitet. Mit großer Resilienz richtete das Unternehmen den Blick ständig in die Zukunft, „ ...wenn man an etwas glaubt, darf man nie aufgeben und die Großzügigkeit und Herzengüte meiner Eltern hat sich ausgezahlt. Liebe muss man mit Liebe vergelten“, sagte immer meine Großmutter.

In diesen letzten Jahren wurde die vielseitige Verwendbarkeit des Grappas wiederentdeckt. Pur getrunken eignet er sich bestens für erlesene Genussmomente, er passt überraschenderweise aber auch hervorragend zu Kuchen und Süßspeisen, zu cremigen Desserts, zu Schokolade und als Zutat in Cocktails. Beim reinsortigen Monovitigno kann man die am besten geeignete Variante wählen, der Moscato überzeugt mit blumigen Duftnoten, der Fragolino hat fruchtige Anklänge, Merlot oder Picolit weisen elegante Nuancen auf. Die Serie Cru Monovitigno wird auch dieses Jahr in der VIP Lounge der Nautikmesse in Genua präsentiert werden und zwar in Kombination mit verschiedenen Kaviarsorten. Oder man kann den Grappa in den Signature Cocktails verkosten.

Dank internationaler Bartender setzt sich dieser Trend allmählich auch in Italien durch und erobert ein jüngeres Publikum, das nicht auch den Aperitif verzichten will.



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