

IL GAZZETTINO

Night distillation to restart from the past

*The Noninos opened the doors of the Borgo in Percoto for the processing of pomace.
The stills work 24 hours during the harvest, as tradition teaches.*



The Nonino distillery, despite a modern and dynamic approach that brought the brand of Percoto all over the world, cares about keeping the traditions that made the single grape variety unique. For this reason the Nonino family the other evening opened the doors of the Borgo and of the distillery to a few guests who were able to share with their hosts a unique operation with an ancient origin: the night

distillation. Usually the custom of the industry is to keep the pomace and distill it from the beginning of the harvest until May of the following year. Nonino thinks differently and chooses to distil exclusively during the harvest and to do so they have built a distillery in the world that is unique in the world: 66 artisanal batch stills, distilling 7 days a week, 24 hours a day, but only for 9 weeks a year. In this way there is the need to divide the work in three shifts and, for a couple of months, there is also the night shift.

The occasion was also right to give a signal of restart and to celebrate the founder Giannola who as a good "Trentottina" (born in 1938), as she likes to call herself, on that date had her birthday. "It was a very beautiful and exciting evening - says Antonella, one of the three daughters of Giannola and Benito - that gave us the feeling of starting to live again, even if we have never really stopped. We wanted to open our night distillation to the public for the first time. In our memories it has always been a custom because our father always got up at night to control the distillation. Mom and dad have always wanted to make the best grappa in the world, in order to get closer to those people who once disdained it. The search for quality also passed through this kind of operations which, frankly speaking, I don't think any other distillery puts into practice".

A magic that is renewed year after year and that in 1973 also brought a revolution with the creation of Nonino monovitigno grappa starting from Picolit. The pomace is collected daily, even on weekends, during the harvest period and distilled immediately to maintain the freshness of aromas and flavors and not to risk harmful secondary fermentations. And this allowed the Noninos to give grappa a different personality so much so that several bartenders were won over and started using it to create cocktails. "The evening started with the Aperitif - continues Antonella quoting the last born of the house of Percoto, recently elected best aperitif of 2021 at the Meininger's Spirits Award - grappa was obviously the great protagonist, combined with fish, but also with the classic pasta with tomato sauce".

A tomato, the so-called ancestral, which has a very special history, the one of Marianna Cavallo, lady of Percoto, awarded the Nonino prize in 2004 and still cultivated in the Nonino home garden with the seeds passed on in heredity. There were also celebrations for Giannola, splendid 83 year old lady, who toasted with the cocktail "Giannola38" made by the famous mixologists Monica Berg and Alex Kratena and accompanied by the notes of "Libiamo ne' lieti calici" from Verdi's Traviata in the performance conducted by one of the Noninos' friends, Claudio Abbado. Leo Jindrak, famous confectioner from Innsbruck, sent the original Linzer Torte, each with an effigy of a member of the family: Giannola, Benito, Francesca, Elisabetta, Cristina and Antonella.

Then the transfer to the distillery to watch with almost childlike amazement the miracle that takes place: it starts with the lighting of the vapors and ends with grappa coming out drop by drop from the bells. "The important thing about a ritual like this - Nonino resumes - is that it keeps us tied to the rhythms of the earth and we follow the natural cycles. That's what we have always wanted to do with the Nonino Prize that since 1975 has wanted to enhance the peasant civilization". And it seems that this year in January, after missing the 2020 edition, the Prize will return to be the usual prestigious appointment. And this for the energetic Giannola is perhaps the greatest birthday present possible.

Mauro Rossato

© ALL RIGHTS RESERVED

THE OCCASION TO CELEBRATE THE BIRTHDAY OF GIANNOLA, THE "LADY OF GRAPPA", WITH THE NEW APERITIFS

NIGHT TRADITION

Francesca, Elisabetta, Cristina and Antonella with Giannola and Benito Nonino start the processing of pomace.

Above, the stills working



IL RACCOLTO

UDINE La distilleria Nonino, nonostante un approccio moderno e dinamico che ha portato il marchio di Percoto in tutto il mondo, ci tiene a mantenere le tradizioni che hanno reso unico il monovitigno. Per questo la famiglia Nonino l'altra sera ha aperto le porte del borgo e della distilleria a pochi invitati che hanno potuto condividere coi padroni di casa un'operazione unica e dal sapore antico: la distillazione notturna. Solitamente l'abitudine del settore è quella di conservare la vinaccia e distillarla dall'inizio della vendemmia fino a maggio dell'anno successivo. Nonino ragiona in maniera differente e sceglie di distillare esclusivamente durante la vendemmia e per farlo ha costruito una distilleria unica al mondo: 66 alambicchi discontinui artigianali, che distillano 7 giorni su 7, 24 ore su 24, ma solo per 9 settimane all'anno. In questo modo c'è bisogno di dividere il lavoro in tre turni e, per un paio di mesi, c'è anche il turno notturno.

L'occasione è stata propizia anche per dare un segnale di ripartenza e per festeggiare la capostipite Giannola che da buona "Trentottina", come ama definirsi, proprio in quella data ha compiuto gli anni. «È stata una serata molto bella ed emozionante» racconta Antonella, una delle tre figlie di Giannola e Benito – che ci ha dato la sensazione di riprendere a vivere, anche se in realtà non ci siamo mai fermati. Abbiamo voluto per la prima volta aprire al pubblico la nostra distillazione notturna. Nei nostri ricordi si è sempre trattato di una consuetudine perché nostro padre si è sempre alzato di notte per controllare la distillazione. Mamma e papà



TRADIZIONE NOTTURNA
Francesca, Elisabetta, Cristina e Antonella con Giannola e Benito Nonino danno il via alla lavorazione delle vinacce. Sopra, gli alambicchi in funzione



La distillazione notturna per ripartire dal passato

► I Nonino hanno aperto le porte del borgo a Percoto per la lavorazione delle vinacce

► Gli alambicchi in funzione 24 ore durante la vendemmia, come insegna la tradizione

hanno sempre voluto fare la grappa più buona del mondo, per avvicinare anche quelle persone che un tempo la disdegnavano. La ricerca della qualità passava anche attraverso questo tipo di operazioni che, francamente, nessun'altra distilleria mi risulta metta in pratica».

Una magia che si rinnova anno dopo anno e che nel 1973 ha

L'OCCASIONE PER FESTEggiARE IL COMPLEANNO DELLA "SIGNORA DELLA GRAPPA" GIANNOLA CON I NUOVI APERITIVI

portato anche la rivoluzione con la creazione della grappa monovitigno Nonino, partendo dal Picolit. Le vinacce vengono raccolte quotidianamente, anche nei weekend, nel periodo di vendemmia e distillate immediatamente per mantenere la freschezza di profumi e aromi e non rischiare fermentazioni se-

condarie dannose. E questo ha permesso ai Nonino di conferire una diversa personalità alla grappa tant'è che diversi bartender sono stati conquistati e hanno iniziato ad usarla per creare dei cocktail. «La serata è proprio iniziata con l'Aperitivo Nonino - continua Antonella citando l'ultimo nato nella casa di

Percoto, eletto recentemente miglior aperitivo del 2021 al Meininger's Spirits Award - la grappa è stata ovviamente la gran protagonista, abbinata al pesce, ma anche alla classica pasta al pomodoro».

Un pomodoro, cosiddetto ancestrale, che ha una storia particolarissima, quello di Marianna Cavallo, signora di Percoto, insignito del premio Nonino nel 2004 e ancora coltivato nell'orto di casa Nonino con i semi passati in eredità. Non sono mancati i festeggiamenti per Giannola, splendida 83enne, che ha brindato con il cocktail "Giannola38" realizzato dai famosi mixologi Monica Berg e Alex Kratena e accompagnato dalle note del "Libiamo ne' lieti calici" della Traviata di Verdi nell'esecuzione di uno degli amici dei Nonino, Claudio Abbado. Leo Jindrak famoso pasticciere di Innsbruck ha inviato le Linzer Torte originali ognuna con un'effigie di un membro della famiglia: Giannola, Benito, Francesca, Elisabetta, Cristina e Antonella.

Poi il trasferimento in distilleria per assistere con stupore quasi fanciullesco al miracolo che si compie: si parte con l'accensione dei vapori e si termina con la grappa che esce goccia a goccia dalle campane. «La cosa importante di un rito come questo - riprende Nonino - è che ci tiene legati ai ritmi della terra e seguiamo i cicli naturali. Quello che abbiamo sempre voluto fare con il Premio Nonino che dal 1975 vuole valorizzare la civiltà contadina». E pare proprio che quest'anno a gennaio, dopo aver saltato per forza di cose l'edizione 2020, il Premio Nonino ritornerà ad essere il solito prestigioso appuntamento. E questo per l'energica Giannola è forse il più grande regalo di compleanno possibile.

Mauro Rossato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La regina dei Mari. Venezia e le Repubbliche Marinare

