

# IL GAZZETTINO

## Destillation bei Nacht für einen Neustart

*Zur Verarbeitung des Tresters öffnet Nonino die Tore des Betriebs in Percoto. Während der Weinlese sind die Brennkolben 24 Stunden am Tag im Einsatz – so will es die Tradition*  
von Mauro Rossato



Udine. Trotz einer dynamischen und modernen Vorgehensweise, die der Spirituosenmarke aus Percoto weltweit zum Erfolg verholfen hat, hält die Nonino Brennerei weiterhin an jenen Traditionen fest, die ihren reinsortigen Grappa zu etwas Einzigartigem gemacht haben. Aus diesem Grund hat Familie Nonino vorgestern Abend die Tore zu ihrem Anwesen Borgo Nonino und

zur Destillerie für wenige handverlesene Gäste geöffnet, die zusammen mit den Noninos einen einzigartigen und traditionsreichen Vorgang miterleben durften: nämlich die nächtliche Destillation. In der Grappa-Branche ist es sonst üblich, den Trester zu lagern und ab dem Zeitpunkt der Weinlese bis Mitte Mai des darauffolgenden Jahres zu destillieren. Nonino macht das anders und destilliert den Trester ausschließlich während der Weinlese. Um dies auch tatsächlich umsetzen zu können, hat der Betrieb eine weltweit einzigartige Destillerie eingerichtet: 66 handwerklich betriebene, diskontinuierliche Brennkolben sind 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, aber nur 9 Wochen im Jahr im Einsatz. Somit müssen drei Arbeitsschichten eingelegt werden und einige Monate lang wird auch nachts destilliert.

Der Anlass kam gerade gelegen, um ein klares Signal für einen Neustart zu setzen und dies mit Firmenmitbegründerin Giannola zu feiern. Giannola ist ein wunderbarer „38-er Jahrgang“, wie sie sich selbst bezeichnet, und hatte just vorgestern Geburtstag. „Es war ein sehr schöner, emotionsreicher Abend“, erklärt Antonella, eine der drei Töchter von Giannola und Benito, „der uns das Gefühl gegeben hat, wieder aufleben zu können, obwohl wir unsere Tätigkeit eigentlich nie unterbrochen haben. Wir wollten unseren Destillationsvorgang bei Nacht zum ersten Mal mit der Öffentlichkeit teilen. In unseren Erinnerungen ist dieser Arbeitsschritt zur Gewohnheit geworden, unser Vater ist nachts immer auf gewesen, um die Destillation zu kontrollieren. Mama und Papa wollten schon immer den besten Grappa der Welt herstellen, damit auch jene Menschen, die den Grappa einst ablehnten, sich dafür begeistern konnten. Das Streben nach Qualität verlangte auch diese Art von Einsatz, und soweit mir bekannt ist, macht das sonst keine andere Brennerei.“

Eine Magie, die sich jedes Jahr wieder ereignet und die 1973 mit der Erfindung des reinsortigen Nonino Grappas aus der Picolit-Traube zu einer Revolution in der Branche geführt hat. Während

der Weinlese wird der Trestler jeden Tag frisch angeliefert, auch am Wochenende, und sofort destilliert, um die Frische der Düfte und Aromen zu bewahren, aber auch um schädliche Nachgärungen zu vermeiden. Diese Arbeitsweise hat Nonino dazu befähigt, dem Grappa eine neue Persönlichkeit zu verleihen, was unterstrichen wird durch den Umstand, dass viele Barkeeper inzwischen vom Grappa überzeugt sind und begonnen haben, ihn für die Kreation von Cocktails zu verwenden. „Der Abend begann mit dem Aperitivo Nonino“, fährt Antonella fort und nennt das jüngste zum Sortiment hinzugefügte Erzeugnis aus Percoto, das kürzlich beim Meininger's Spirits Award zum „Besten Aperitif des Jahres 2021“ gekürte wurde. „Natürlich war der Grappa der große Protagonist des Abends, in Kombination mit Fischspeisen, aber auch gepaart mit einem klassischen Nudelgericht mit Tomatensoße.“

Hier geht es um eine sehr alte Tomatensorte, die eine ganz besondere Geschichte aufweist. Die Sorte stammt von Marianna Cavallo aus Percoto, die 2004 mit dem Premio Nonino ausgezeichnet wurde. Die Tomatensorte wird noch heute im Gemüsegarten der Noninos angebaut dank der über Generationen weitergegebenen Samen. Die Feierlichkeiten für die wunderbare 83-jährige Giannola kamen auch nicht zu kurz. Angestoßen wurde mit dem Cocktail „Giannola83“, den die berühmten Mixologen Monica Berg und Alex Kratena kreiert hatten und mit der musikalischen Begleitung von „Libiamo ne' lieti calici“ aus Verdis La Traviata, die von einem Freund der Noninos, Claudio Abbado, ausgeführt wurde. Leo Jindrak, der berühmte Konditor aus Innsbruck, lieferte die Original Linzer Torten dazu, auf denen jeweils das Abbild eines Familienmitglieds zu sehen war: Giannola, Benito, Francesca, Elisabetta, Cristina und Antonella.

Dann ging es hinüber in die Brennerei, um mit fast kindlich verklärtem Blick zu beobachten, wie sich das Wunder entfaltet. Es beginnt mit dem dampfenden Start der Brennkolben und endet mit dem Grappa, der Tropfen für Tropfen aus den Brennblasen austritt. „Das wichtige bei einem solchen Ritual“, erklärt Antonella Nonino, „ist die Tatsache, dass wir uns den Rhythmen der Erde verbunden fühlen und den Lebenszyklen der Natur folgen. Das ist auch die Absicht, die wir seit jeher mit dem Premio Nonino verfolgen, der seit 1975 die bäuerliche Kultur in den Mittelpunkt rücken will.“ Und nachdem dieses Jahr der Premio Nonino 2020 gezwungenermaßen ausfallen musste, scheint es nächstes Jahr im Januar wieder so weit zu sein, da wird der prestigeträchtige Premio Nonino wie gewohnt veranstaltet. Und das ist für das Energiebündel Giannola bestimmt das größte Geburtstagsgeschenk überhaupt.

Didascalìa:

Eine Gelegenheit, um den Geburtstag von Giannola, der Signora des Grappas, mit den neuen Aperitifs zu feiern.

Tradition bei Nacht

Francesca, Elisabetta, Cristina, Antonella mit Giannola und Benito Nonino geben das Startzeichen zur Verarbeitung des Trestlers.



## 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 gocciola a gocciola 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

