



Antonella Nonino e il mondo della Grappa

Intervista ad Antonella Nonino, una delle tre sorelle della famiglia che oggi dirige la famosa distilleria del Friuli Venezia Giulia.



Gli occhi di Antonella Nonino brillano quando ci racconta la storia delle sue distillerie. Ci racconta di nonna Silvia, la prima donna distillatore in Italia, o del Women Power di mamma Giannola, che assieme a papà Benito negli anni 70 ha stravolto completamente il modo di produrre e presentare questa bevanda, rendendo l'azienda famosa in tutto il mondo. Il suo viso si distende, e sorride emanando un entusiasmo contagioso. La

passione e l'amore per i suoi distillati, e tutto il lavoro e la conoscenza che si nascondono dietro lo capiremo poi poco alla volta, nel corso del nostro colloquio. Assieme alle sorelle Cristina ed Elisabetta – e a Francesca, figlia di Cristina – Antonella dirige a Percoto, un piccolo borgo della provincia di Udine in Friuli Venezia Giulia, le Distillerie Nonino.





Borgo Nonino

Abbiamo fatto visita ad Antonella nel Borgo Nonino, quasi un paesetto perfettamente restaurato dove tutto parla di grappa. Per tenere unita la famiglia e l'attività, Antonella ha deciso di vivere a Percoto, a due passi dal suo posto di lavoro. È spesso in giro – il giorno prima del nostro incontro era a Parigi – e si occupa in particolare della comunicazione, dei mercati esteri più importanti, come la Germania e l'Austria, e del Premio Nonino, un premio letterario dedicato alla promozione della cultura contadina e caratterizzato dalla presenza di numerosi autori internazionali: un evento che con gli anni le è entrato nel cuore.



Nel segno della tradizione

„Oggi come ieri la nostra tecnica di distillazione è completamente artigianale“, sottolinea orgogliosa, e per dimostrarcelo ci porta a vedere gli alambicchi a vapore, il luogo in cui si produce questo distillato. È un enorme padiglione, dove troneggiano a coppie numerose caldaie di rame rivestite esternamente di legno: l'atmosfera che si crea è quasi magica. „La nostra tipologia di distillazione è rigorosamente discontinua, e naturalmente è a vapore, sin dai primi inizi nel 1973“, ci ricorda. Durante la vendemmia qui si lavora 24 ore al giorno, con le vinacce che vengono portate qua fresche il giorno stesso e distillate quanto prima possibile. Poi la grappa invecchierà in botti di legno, almeno 12 mesi quella normale e da 18 mesi in su la Riserva. Le piccole botti sigillate sono realizzate utilizzando legno di agriotto, quercia, pero o acacia. „Le

nostre etichette sono una specie di scheda, e riportano tutte le informazioni sul prodotto“, prosegue Antonella, che sa dare importanza anche all'estetica: bottiglie a forma di ampolle, per esempio, per sottolineare l'eleganza e la purezza della grappa. Ci parla entusiasta della prima grappa prodotta

da un unico vitigno, la Monovitigno® Nonino appunto, inventata proprio qui nel 1973 con la distillazione separata delle vinacce dell'uva Picolit.



Una distilleria più volte premiata

Mentre racconta, Antonella ci presenta un aperitivo realizzato sulla base della tradizionale Grappa 43°. Una ricetta semplicissima: 3 ml di grappa e uno schizzo di succo di limone, mescolare bene, aggiungere qualche cubetto di ghiaccio, un po' di scorza di limone e per guarnire un piccolo rametto di rosmarino. „Una grappa semplicemente perfetta per i cocktail”, commenta. Dopo il premio ricevuto quale “Migliore distilleria del mondo” nel 2019, nel 2021 il

„BotanicalDrink“ di quest'azienda friulana che produce annualmente circa 1 milione di bottiglie è stato scelto come miglior aperitivo dell'anno. Insomma, due ore passate in un attimo, tanto coinvolgente è stata la chiacchierata con Antonella, che per finire in gloria ci ha raccomandato un altro prodotto di punta: l'Amaro Quintessentia®.

Informationen: www.grappanonino.it/de



Utilizzando alcune specialità della Nonino, il 13 luglio 2021 Il Barman Simone Maion ha preparato i drink per l'evento “Aperitivo italiano online”, organizzato in collaborazione tra ITALCAM e PromoTurismo FVG.



Testi di Nicoletta De Rossi – foto di Harald G. Koch

Data di pubblicazione: 20/07/2021