



Der Eckstein des modernen Grappas – Monovitigno® Picolit Nonino

von Thomas Pennazzi

Wenn man den Werdegang eines Destillats erzählt, findet man nie den passenden Begriff für einen Punkt, von dem man die Zeit nach vorne oder nach hinten rechnen kann. Die Geschichte des Alkohols ist wechselhaft, nebulös, allgemeingültig, und besteht mehr aus „man sagt“ und „vielleicht“ als aus konkreten Tatsachen.

Bei der Geschichte des Grappas hingegen besteht eine Gewissheit. Das gesamte Gerüst des modernen Grappas fußt auf nur einer Flasche, nämlich auf dem reinsortigen Picolit Grappa von Familie Nonino. Das ist ein echter Eckstein, der weiterhin in kleinen Mengen hergestellt wird und die Renaissance des italienischen Grappas ermöglicht hat.

Eine ganz besonderes Privileg war es, die Geschichte dieser geglückten Intuition direkt von den Erfindern erzählt zu bekommen. Da wird einem bewusst, dass hinter den Ideen, die eine Revolution in einer Branche einleiten, nicht immer ein Planungsbüro, ein Marketing-Genie oder irgendein amerikanischer Schachzug stecken, sondern gelebte Erfahrung und wer weiß, auch eine Persönlichkeit mit Charisma.

Giannola Nonino könnte die ruhige Ehefrau eines noch ruhigeren, doch anspruchsvollen Herstellers von friaulischem Grappa sein. Wer Giannola kennengelernt hat, weiß, dass das nicht der Wahrheit entspricht: im Gegenteil, sie ist der kreative Geist des Familienunternehmens, die treibende Kraft und Seele hinter dem Erfolg ihrer Produkte, an die sie felsenfest glaubt. Eine vulkanhafte Persönlichkeit, die mit ihrem verbalen Überschwang beweist, was in all den Jahren an innerer Leidenschaft und unternehmerischer Energie vorhanden ist.

Die revolutionäre Idee entstand aus Frust, aus einer seltsamen Art von Frust. Das Ehepaar Nonino bot bei gesellschaftlichen Anlässen, bei denen Vertreter der Udineser Industrie zusammenkamen, mit berechtigtem Stolz eine schöne Flasche von ihren besten Destillaten an, in der sicheren Überzeugung, dass die Gäste es zu schätzen wussten. Doch der überreichte Grappa wurde nicht serviert, sondern fristete sein trauriges Dasein vergessen in irgendeiner Ecke. Dagegen musste man etwas tun.

In diesem Zusammenhang muss zugunsten jüngerer Leser erwähnt werden, dass der Grappa in den 1970er Jahren und bis in die Mitte der 80er hinein, ein Stigma der besonderen Art mit sich trug: er galt als alkoholisches Getränk niederen Ranges, das Gebirgsjägern und Bauarbeitern zum Rausch verhalf und keineswegs mit Genuss oder Gaumenfreude assoziiert wurde. Oft entsprach der Grappa seinem schlechten Ruf, da die Qualität sehr zu wünschen übrig ließ, sogar berühmte Marken machten da keine Ausnahme. Die noch für kurze Zeit unangefochtene Dominanz des Cognacs und des aufstrebenden Whiskys, von dem einige kultivierte Italiener begannen, renommierte Etiketten zu importieren, führte dazu, dass der Grappa von der Liste der Edelspirituosen ausgeschlossen wurde. Dieser wurde nach altem Brauch aus gemischten Treestern hergestellt; wenn man es besser machen wollte, trennte man den Trester der weißen Trauben von den schwarzen. Es war das Beste, was die italienische Industrie den Käufern damals bieten

konnte.

Die Brüskierung der Noninos war daher der Ausgangspunkt für eine brillante Idee, die mit der Tradition brach. Dabei ging es nicht so sehr um die Qualität des Grappas, denn in Italien gab es bereits viele hervorragende Grappa-Hersteller, sondern um das Image des Produkts selbst.

Und so wurde am 1. Dezember 1973 der sortenreine Grappa geboren, der das Flair mitbrachte, der der Halbschwester des Branntweins fehlte. Dieser Grappa war nicht aus irgendeiner Rebe entstanden, sondern aus der berühmten Picolit-Traube. Das schillerndste önologische Juwel Friauls, um Carlo Goldoni theatralisch zu zitieren, das schon zu seiner Zeit Weine hervorbrachte, die an allen europäischen Höfen hoch gelobt wurden.

In jenem Dezember legten Giannola und Benito einen doppelten Trumpf auf den Tisch, der die Augenbrauen des raffinierten Genusstrinkers nicht vorwurfsvoll in die Höhe trieb und elegant gekleidet um die Welt zu marschieren wusste, als Fahnenträger der friaulischen Weinproduktion, deren Schicksal den Noninos immer am Herzen gelegen hatte. Denn auf diesen weiteren Nachkömmling des edlen Picolit folgte eine unermüdliche internationale Werbekampagne, die von der Brennerfamilie aus Percoto höchstpersönlich durchgeführt wurde, so dass der Grappa heute im Ausland bekannter und geschätzter ist als in Italien. Das ist Schicksal, werden Sie sagen: nemo propheta in patria, so ist es auch beim Cognac in Frankreich.

Es versteht sich von selbst, dass alle italienischen Destillateure Noninos Intuition folgten, und heute wird mehr sortenreiner Grappa aus einzelnen Rebstöcken hergestellt als aus gemischtem Trester, und das mit hervorragenden kommerziellen Ergebnissen. Aber auch wenn es stimmt, dass der Ruhm eines berühmten Weins den Absatz von Grappa ankurbelt, so stimmt es doch nicht, dass jede große Rebsorte einen großen Grappa hervorbringt. Um diesen Funken Wahrheit zu verstehen, müssen Sie mit den tausend verschiedenen Sorten unseres Landes experimentieren.

Es steht jedoch fest, dass die Grappa-Hersteller und wir als Grappa-Liebhaber den Noninos Tribut zollen müssen, weil sie mit dieser ikonischen Flasche - die sie stolz The Legendary Grappa nennen - den Weg für den modernen Grappa geebnet haben. Und wir müssen ihnen die verdiente Ehre erweisen, indem wir ihre Kreation wenigstens einmal probieren.

Thomas Pennazzi

Er wurde in den Maisfeldern Padaniens geboren und hat ein wenig Bier in seinen Adern, so dass er nicht über Wein diskutieren kann, den er in die zwei elementaren Kategorien „trinkbar“ und „nicht trinkbar“ einteilt. Andererseits hat er sich seit seiner Jugend den Spirituosen verschrieben und schreibt seit einigen Jahren unter einem Pseudonym im Internet darüber.



La pietra angolare della grappa moderna – Monovitigno® Picolit Nonino

di Thomas Pennazzi, 13/01/2022 - 09:25

Nel racconto dei distillati non è quasi mai possibile determinare un terminus a quo, dal quale si calcoli un prima ed un dopo. La storia dell'alcool è labile, fumosa, collettiva, e fatta più di si dice e di forse che di fatti concreti.

Nella storia della grappa abbiamo invece una certezza. Tutto l'edificio della grappa moderna si fonda su di una sola bottiglia, la monovitigno Picolit della famiglia Nonino. Vera pietra angolare che continua ad essere prodotta in piccole quantità, questa acquavite rappresenta il momento di rinascita della grappa italiana.

Aver potuto sentir raccontare la storia di questa felice intuizione dalla voce di chi l'ha pensata è stata un'occasione privilegiata. Ci si rende conto di quanto dietro alle idee che rivoluzionano un mondo non c'è sempre un ufficio studi, un genio del marketing, o qualche stratagemma americano, ma vita vissuta e chissà, una personalità carismatica.

Giannola Nonino potrebbe essere la tranquilla moglie di un ancor più placido ma esigente produttore di grappa friulana. Chi l'ha conosciuta sa che non è vero: è anzi lo spirito creativo dell'azienda di famiglia, l'anima del successo dei suoi prodotti, in cui crede fortemente; un personaggio vulcanico, in cui l'esuberanza verbale riflette tutta la passione interiore e l'energia imprenditoriale dimostrata negli anni.

L'idea rivoluzionaria è nata da una curiosa frustrazione. I coniugi Nonino, durante le occasioni conviviali tra industriali udinesi, offrivano con giusta fierezza qualche bella bottiglia dei loro distillati, sicuri di incontrare il gradimento dei loro ospiti. Avveniva invece che la grappa donata non veniva servita, ma rimaneva tristemente confinata in qualche angolo. Bisognava fare qualcosa.

È utile ricordare, a beneficio dei lettori più giovani, che la grappa negli anni Settanta e fin verso la metà degli anni Ottanta del secolo scorso trascinava con sé lo stigma di bevanda alcolica di basso rango, fatta più per ubriacare alpini e muratori che per compiacere il palato di chi le si avvicinava per gustarla. Spesso meritava questa cattiva reputazione per la qualità dozzinale, perfino di marchi famosi. Il dominio ancora per poco incontrastato del cognac e del rampante whisky, di cui alcuni sofisticati italiani cominciavano a importare notevoli espressioni, era tale da escludere la grappa dal novero dei fine spirits. Che, per antica usanza veniva prodotta da vinacce assortite; quando si voleva fare meglio, si separavano le bianche dalle nere. Era il massimo che l'industria italiana sapesse proporre al pubblico al tempo.

Lo smacco subito dai Nonino è stato quindi la molla per un'idea brillante e di rottura della tradizione. Non era in gioco tanto la qualità dell'acquavite, giacché di grappaioli eccelsi, a volerli cercare, ce n'erano già in giro più d'uno per l'Italia, ma l'immagine stessa del prodotto.

Ecco allora nascere il 1° dicembre 1973, recando con sé quell'allure che mancava alla sorellastra del brandy, la grappa monovitigno; figlia non di un vitigno qualsiasi, bensì del celebrato Picolit. La gemma enologica più splendente del Friuli per dirla teatralmente con Carlo Goldoni, che dava già alla sua epoca vini lodatissimi presso tutte le Corti europee.

Giannola e Benito quel dicembre calarono sul tavolo quindi una doppia briscola, capace di non far alzare il sopracciglio al bevitore raffinato e di marciare elegantemente vestita per il mondo come alfiere della produzione vinicola friulana, della quale hanno sempre avuto a cuore le sorti. Perché a quest'altra figlia del nobile Picolit è poi seguita un'infaticabile opera di promozione internazionale, a cura della famiglia dei distillatori di Percoto, tale per cui oggi la grappa è conosciuta ed apprezzata più all'estero che da noi. È destino, direte: nemo propheta in patria, e vale anche per il cognac in Francia.

Va da sé che dietro all'intuizione dei Nonino si sono accodati tutti i distillatori italiani, ed oggi si produce più grappa dai singoli vitigni che quella comune, con ottimi risultati commerciali. Ma se è vero che la fama del vino illustre trascina le vendite della grappa, non è altrettanto vero che ogni grande vitigno dia una grande grappa. Vi toccherà sperimentare tra le mille espressioni varietali del nostro paese per comprendere questa piccola verità.

È però certo che i grappaioli e noi tutti appassionati dobbiamo riconoscere ai Nonino di aver aperto la via alla grappa moderna con questa iconica bottiglia – da loro orgogliosamente chiamata The Legendary Grappa – e tributargli il meritato onore gustando almeno una volta la loro creazione.



THOMAS PENNAZZI

Nato tra i granoturchi della Padania, gli scorre un po' di birra nelle vene; pertanto non può ragionare di vino, che divide nelle due elementari categorie di potabile e non. In compenso si è dedicato fin da giovane al suo spirito, e da qualche anno ne scrive in rete sotto pseudonimo.