# CORRIERE DELLA SERA



Per molti secoli il nostro "distillato di bandiera" è stato considerato un prodotto povero e grezzo.
Oggi il suo ruolo di ambasciatore del made in Italy è riconosciuto a livello internazionale. La storia di un successo da assaporare sorso dopo sorso, fino all'ultima goccia





aggiungere l'essenza. Cogliere l'anima più profonda di un frutto o un'altra materia vegetale fermentata, trasformandoli in uno **spirit** avvolgente e profumato. È questa la **magia della distillazione**, scienza antichissima al

confine tra tecnica e arte, in cui l'estro creativo si fonde al rispetto della tradizione, la passione diventa disciplina e la sperimentazione dà forza al **metodo**. La distillazione **artigianale** è un mondo fatto di alambicchi e vapori che tendono verso l'alto alla ricerca della purezza. La materia cambia stato, si libera in **un'essenza alchemica** che ritempra dolcemente il corpo e la mente. Così è la **grappa**, il nostro "distillato di bandiera" che nasce solo e unicamente dalla **distillazione delle vinacce**, la parte solida dell'acido d'uva, coltivata, svinata e poi distillata in Italia.

Oggi la grappa appartiene al **Gotha della produzione** internazionale degli spirits ed è considerata un simbolo del made in Italy agroalimentare. Figura nelle carte dei vini dei ristoranti stellati e viene proposta nei più prestigiosi appuntamenti ufficiali. Insomma, è quello che potremmo definire la "Regina delle acqueviti". Ma non è sempre stato così. Per un lungo periodo, fino a non molto tempo fa, ha ricoperto il ruolo di "Cenerentola dei distillati". Un prodotto povero, retaggio della miseria e della fame. Una bevanda indegna di stare sulle tavole di nobili e borghesi, buona solo come "corroborante" per i contadini durante il lavoro nei campi, per darsi coraggio al freddo e sedare la fame.

## Un solo vitigno per celebrare l'eccellenza

E, allora, come e quando è avvenuta la rivoluzione che ha trasformato "a Cinderella product to a market Queen", come recita un articolo della London School of Economics and Political Science Business Review nel gennaio 2017? Fino agli anni Settanta del Novecento, i distillatori raccoglievano e distillavano insieme le più diverse varietà di vinaccia. Ma ciascun vitigno, in relazione all'habitat in cui si sviluppa, presenta caratteristiche diverse, che si traducono in profumi e sentori riconoscibili e distinti. La scelta di selezionare le bucce di un singolo vitigno per la produzione della grappa rappresentò la svolta.

L'articolo della London School of Economics and Political Science Business Review si basa su uno studio pubblicato dalla rivista Administrative Science Quarterly della Cornell University che prende in esame una case history d'eccezione, quella della famiglia Nonino di Percoto in provincia di Udine. Fondata nel 1897, l'anno scorso l'azienda friulana ha celebrato con orgoglio i 125 anni di attività, coronati nel 2019 con il premio "Migliore distilleria al mondo - Spirit/Brand Distiller of the Year" secondo l'autorevole rivista americana Wine Enthusiast: la prima volta per l'Italia e per la Grappa in 20 anni di edizioni. Ma questo non sarebbe stato possibile senza una tappa fondamentale, che segna un compleanno speciale per tutto il comparto della grappa. È il 1° dicembre 1973, esattamente 50 anni fa, quando Giannola e Benito Nonino creano la prima grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Picolit, soprannominata "The legendary grappa" per la sua portata rivoluzionaria.





Come spiega la stessa **Giannola**, che per il suo impegno è stata nominata Cavaliere del lavoro e ha ricevuto una laurea ad honorem in Economia aziendale dall'Università di Udine: «Dopo dieci anni di studi, ricerche, prove e assaggi, la vendemmia 1973 portò l'idea vincente. Procedemmo a selezionare le **bucce di un solo vitigno**: l'autoctono friulano Picolit, il più prezioso della nostra terra, coltivato in zone vocate, fermentato in purezza e poi distillato immediatamente».

# Quale pratica ha rivoluzionato la produzione della grappa negli anni Settanta?



- A. L'utilizzo di uve di una singola varietà
- B. L'utilizzo delle sole uve a bacca bianca

#### Una storia rivoluzionaria

Ecco spiegato il concetto di monovitigno, ovvero un'unica tipologia di uva da cui ottenere le vinacce. La scelta del **Picolit**, rara e preziosa cultivar autoctona del Friuli, non fu certo casuale, bensì un omaggio alla propria terra e alla cultura contadina. «Con una distillazione artigianale, **goccia a goccia**, Benito ha realizzato il miracolo della Grappa Cru Monovitigno® Picolit», racconta la produttrice. «Ricordo che l'ho raccolta nel palmo della mano, con le mie figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta che si stringevano a me, inconsapevoli ma emozionate per la sacralità che avvertivano in **quei gesti** e in **quei momento**. Ho trovato in **quelle gocce** lo stesso profumo del miele d'acacia e delle mele cotogne mature, i profumi delle vigne da cui provenivano le bucce dell'uva. Quel giorno è cominciata la rivoluzione della Grappa ed è iniziata la sua riscossa alla conquista del mondo».

Un duplice impegno quotidiano. Da un lato la **costante ricerca qualitativa**, per produrre un distillato purissimo, senza compromessi con le mode del momento o le logiche industriali. Dall'altro la promozione sul **piano dell'immagine**, per mostrare l'eleganza e le mille sfumature organolettiche di questo distillato italiano identitario.





La consacrazione internazionale arriva negli anni Novanta. È il 1997 quando il giornalista ed editore Raymond Walter Apple Jr., dalle colonne del New York Times afferma che «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 salissero alla ribalta...».

Il Picolit, da cui si ricava un raro vino passito, era già apprezzato in epoca romana. Si chiama così perché i suoi grappoli sono piccoli, con pochi acini dalle dimensioni ridotte. Cosa comporta tutto questo?



- A. L'uva matura risulta particolarmente concentrata di zuccheri e sostanze aromatiche
- B. L'uva matura ha un sapore aspro e agrumato

44 Ho trovato in quelle gocce lo stesso profumo del miele d'acacia e delle mele cotogne mature, i profumi delle vigne da cui provenivano le bucce dell'uva

Giannola Nonino



### La distillazione con metodo artigianale

I distillati non sono tutti uguali e per ottenere la vera grappa prodotta al 100% con metodo artigianale è necessario seguire un **iter rigoroso** che richiede una filiera produttiva adeguata, che parte **in vigna** prima ancora che in distilleria. La qualità del prodotto, infatti, è indissolubilmente legata a quella della **vinaccia** da cui è ottenuto. Quest'ultima deve essere **appena svinata** e ancora grondante: anche solo poche ore di attesa possono compromettere il risultato finale. Per questo è fondamentale che la **distillazione** avvenga in concomitanza con la raccolta vendemmiale, che in Friuli Venezia Giulia si compie tra inizio settembre fino a ottobre. Al contrario, la pratica di conservare e stoccare le vinacce per lavorarle nei mesi successivi, prolungando la produzione fino alla primavera, richiede l'utilizzo della colonna di rettifica e abbassa notevolmente la qualità del prodotto ottenuto.

La distillazione è un processo fisico fondato sul progressivo riscaldamento che permette di separare le componenti volatili della materia. In questo modo l'alcol etilico si concentra e si possono selezionare le sostanze più pregiate. L'iter può avvenire in diversi modi. La distillazione discontinua, che è quella tradizionale e artigianale, è più lenta, delicata e dispendiosa. Si definisce discontinua perché ogni processo ha un inizio e una fine, il distillatore separa il cosiddetto "cuore", eliminando le "teste" (i composti più leggeri che sgorgano per primi dall'alambicco) e le "code" (più pesanti, di scarso valore, che sgorgano nella parte finale del processo di distillazione). Una volta terminata la "cotta" manualmente, l'alambicco viene svuotato e riempito con nuova vinaccia. La distillazione artigianale discontinua richiede circa due ore per ogni produzione; la resa è inferiore rispetto a quella continua, ma permette di ottenere un'acquavite più nobile e ricca di sentori gusto-olfattivi. Alle Distillerie Nonino lo sanno bene e per questo si sono dotati di ben 66 alambicchi discontinui artigianali a vapore che distillano 7 giorni su 7, giorno e notte. Così riescono a portare a termine tutta la produzione della vendemmia d'annata in sole 9 settimane e possono dichiarare una grappa "100% distillata con metodo artigianale" su tutte le bottiglie di vetro che custodiscono i loro distillati. Una scelta necessaria non per produrre quantità ma per garantire qualità.



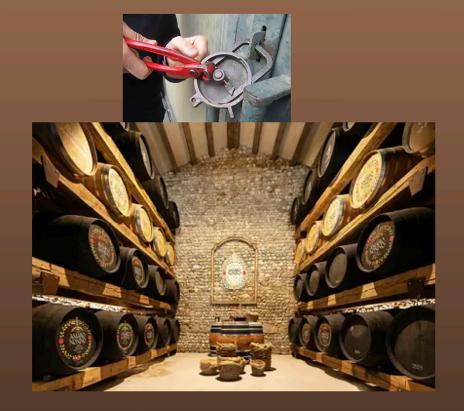
# Quali sono le tre regole auree per produrre una grappa con metodo artigianale?



- A. Freschezza delle vinacce, distillazione continua, colonne di rettifica
- B. Freschezza delle vinacce, distillazione discontinua, alambicchi a vapore

#### Grappa, tipologie e bere miscelato

Fin qui abbiamo parlato di grappa al singolare, ma esistono numerose declinazioni. La prima distinzione è quella tra la grappa giovane e invecchiata o riserva. Queste ultime sottoposte a un invecchiamento in botte o in barrique nel delle Dogane e dei Monopoli. Tale periodo può durare da minimo 12 mesi fino a molti anni. Il contatto e l'interazione con il legno della barrique permettono una micro-ossigenazione e un arricchimento, donando sapori e profumi molto caratteristici e complessi con intriganti sfumature di tabacco, spezie, frutta secca, vaniglia e miele a seconda delle tipologie di legno utilizzato. Più il riposo in legno è prolungato, si fa rotondo e complesso. Al contrario, una **grappa giovane** risulta più fresca e fragrante, con note che, a seconda del vitigno di provenienza, possono essere floreali e fruttate se proviene da uve aromatiche come il Moscato o il Sauvignon; di genziana, pera, mela se da vitigni come Chardonnay o Pinot; di fragolina di bosco e mirtilli nel caso del Merlot e molti altri ancora. La presenza nel calice dei diversi aromi e la loro intensità è legata alle vinacce di partenza di cui la grappa è l'essenza. Per esempio, nel caso della grappa da vinacce di Ribolla Gialla si possono cogliere ricordi di pesca bianca, mela renetta e mandorla, mentre quella di Schioppettino ha un bouquet più speziato e una personalità più calda e avvolgente al palato.



Ma c'è di più, perché la versatilità dell'autentica grappa prodotta con metodo artigianale permette di ottenere una tale intensità organolettica, diversa da vitigno a vitigno, che la rende versatile anche in miscelazione, come ingrediente protagonista per la preparazione di cocktail e long drink originali. L'accoppiata grappa - mixology è sempre più apprezzata dal pubblico italiano e ha un grande seguito a livello internazionale, grazie anche alla creatività di bar tender di fama mondiale. Anche in questo la Distilleria di Percoto è stata un pioniere, lanciando già nel 2009 il movimento "Be Brave Mix Grappa®". Un invito ad esplorare abbinamenti inediti, seguendo l'esempio di alcuni tra i più influenti mixologist del mondo – tra cui Monica Berg, Alex Kratena, Simone Caporale e Sam Ross – a dimostrazione di come un'azienda così radicata in una tradizione di purezza possa mantenere la sua identità sperimentando con i suoi prodotti. Ci aspetta una nuova Grappa revolution nei prossimi anni?

#### Quiz 4

# Quali sono le differenze gustative tra una grappa giovane e una invecchiata?



- A. Nella prima si riconoscono sentori primari di frutta e fiori; in quella invecchiata note terziarie di cioccolato, spezie e frutta secca
- B. In quella giovane ci sono sentori di fiori ma non di frutta; in quella invecchiata note di frutta fresca

### Scopri di più

