


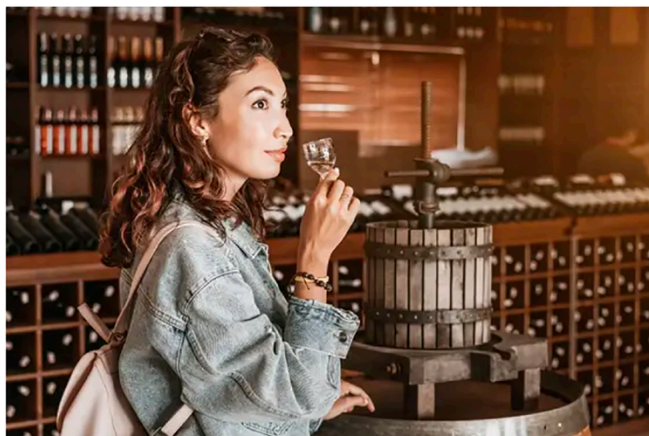
# **CORRIERE DELLA SERA**

CONTENUTO SPONSORIZZATO DA NONINO E REALIZZATO DA CAIRORCS STUDIO 

A close-up photograph of a woman with long brown hair pouring a golden liquid, likely grappa, from a clear glass bottle into a snifter glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash. In the lower-left foreground, a small glass jar containing more of the golden liquid is visible. The background is softly blurred, showing the woman's face and a warm, bokeh-lit interior setting.

*Da Cenerentola  
a Regina delle acqueviti.  
La favola a lieto fine  
della grappa*

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'autocotono friulano Picolit, il più prezioso della nostra terra, coltivato in zone vocate, fermentato in purezza e poi distillato immediatamente».

## Quiz 1

*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 emozionati per la sacralità che avvertivano in **quei gesti** e in **quel 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...».



## Quiz 2

*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

*“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”*

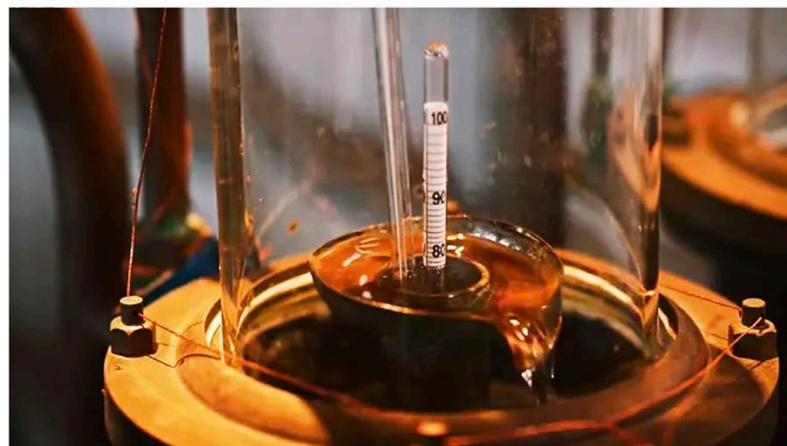
Giannola Nonino

### *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 **numeroso declinazioni**. La prima distinzione è quella tra la **grappa giovane e invecchiata** o **riserva**. Queste ultime tipologie, prima di essere messe sul mercato, vengono sottoposte a un **invecchiamento in botte o in barrique** nel magazzino, sotto sigillo e controllo permanente dell'Ufficio 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, più il profilo olfattivo del distillato si arricchisce e il suo sapore 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 mirtillo 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





## From Cinderella to a Queen of spirits. The fairy tale with a happy ending of grappa.

For many centuries our "flag spirit" was considered a poor and crude product. Today its role as ambassador of Made in Italy is recognized internationally. The story of a success to be savored sip after sip, until the last drop

**Reaching the essence.** Capturing the deepest soul of a fruit or other fermented plant matter, transforming them into an enveloping and fragrant **spirit**. This is the **magic of distillation**, an ancient science on the border between technique and art, in which creative flair merges with respect for tradition, passion becomes discipline and experimentation gives strength to the **method**. **Artisanal** distillation is a world made of stills and vapors that tend upwards in search of purity. Matter changes state, is released into an **alchemical essence** that gently restores the body and mind. This is **grappa**, our "flagship distillate" which is born solely and exclusively from the **distillation of pomace**, the solid part of the grape acid, grown, drawn off and then distilled in Italy.

Today grappa belongs to the **elite of international spirits production** and **is** considered a symbol of **Made in Italy** agriculture-food. It appears on the wine lists of starred restaurants and is offered at the most prestigious official events. In short, it is what we could define as the "**Queen of spirits**". But it wasn't always like this. For a long period, until not long ago, it held the role of "**Cinderella of spirits**". A poor product, a legacy of poverty and hunger. A drink unworthy of being on the tables of nobles and bourgeois, good only as a "corroborant" for farmers while working in the fields, to give themselves courage in the cold and quell hunger.

A single grape variety to celebrate excellence

And, then, **how and when did the revolution** that transformed "a Cinderella product into a market Queen" happen, as stated in an article by the **London School of Economics and Political Science Business Review** in January 2017? Until the 1970s, distillers collected and distilled **together the most diverse varieties of pomace**. But each vine variety, in relation to the habitat in which it grows, has different characteristics, which translate into recognizable and distinct aromas and scents. The choice to select the **skins of a single vine variety** for the production of grappa represented the turning point.

The article of the London School of Economics and Political Science Business Review is based on a study published by **Administrative Science Quarterly** of Cornell University which examines an exceptional case history, that of the **Nonino family** from Percoto in the province of Udine. Founded in 1897, last year the Friulian company proudly celebrated 125 years of activity, crowned in 2019 with the "Best distillery in the world - Spirit/ Brand" award Distillers of the Year" according to the authoritative American magazine *Wine Enthusiast*: the first time for Italy and for Grappa in 20 years of editions. But this would not have been possible without a fundamental stage, which marks a special birthday for the entire grappa sector. It was December 1, 1973, exactly 50 years ago, when **Giannola and Benito Nonino** created the first single vine

grappa, **Monovitigno® Picolit**, nicknamed "The legendary grappa" for its revolutionary significance.

As **Giannola** herself explains, for her commitment she was appointed Cavaliere del Lavoro and received an honorary degree in Business Economics from the University of Udine: «After ten years of studies, research, tests and tastings, the 1973 harvest brought the winning idea. We proceeded to select the **skins of a single vine variety**: the native Friulian Picolit, the most precious of our land, grown in suitable areas, fermented in purity and then distilled immediately."

### Quiz 1

Which practice revolutionized the grappa production in the 1970s?

- A . The use of grapes of a single variety
- B. The use of only white grapes

A revolutionary story

This explains the concept of monovitigno, i.e. a single type of grapes from which to obtain the pomace. The choice of **Picolit**, a rare and precious native cultivar from Friuli, was certainly not accidental, but rather a tribute to the land and peasant culture. «With artisanal distillation, **drop by drop**, Benito created the miracle of Grappa Cru Monovitigno® Picolit», says the producer. «I remember that I picked it up in the palm of my hand, with my daughters Cristina, Antonella and Elisabetta holding onto me, unaware but excited by the sacredness they felt in **those gestures** and in **that moment**. I found in **those drops** the same scent of acacia honey and ripe quinces, the scents of the vineyards from which the grape skins came. That day the Grappa revolution began and so did its recovery to conquer the world».

A double daily commitment. On the one hand , **constant qualitative research**, to produce a very pure distillate, without compromising with current fashions or industrial logic. On the other hand, promotion in **terms of image**, to show the elegance and the thousand organoleptic nuances of this Italian identity distillate.

The **international consecration** arrived in the nineties. It was 1997 when the journalist and publisher Raymond Walter Apple Jr., in the columns of the **New York Times** , stated that «for decades grappa was little more than a pocket-sized form of heating for the farmers of Northern Italy. Most Italians and most foreigners disdained her. But all this happened before the Noninos of Percoto rose to prominence ... »

### Quiz 2

Picolit, from which a rare passito wine is obtained, was already appreciated in Roman times. It is called this way because its bunches are small, with a few small berries. What does all this mean?

- A. Ripe grapes are particularly concentrated in sugars and aromatic substances
- B. Ripe grapes have a tart, citrusy flavor



I found in those drops the same scent of acacia honey and ripe quinces, the scents of the vineyards from which the grape skins came.

Giannola Nonino

### Distillation with artisanal method

Distillates are not all the same and to obtain true grappa produced 100% with an artisanal method it is necessary to follow a **rigorous process** that requires an adequate production chain, which starts **in the vineyard** even before the distillery. The quality of the product, in fact, is inextricably linked to that of the **pomace** from which it is obtained. The latter must be **freshly drawn off** and still dripping; even just a few hours of waiting can compromise the final result. For this reason it is essential that **distillation** takes place at the same time of the harvest, which in Friuli Venezia Giulia takes place between the beginning of September and October. On the contrary, the practice of preserving and storing the pomace to process it in the following months, extending production until spring, requires the use of the rectification column and significantly lowers the quality of the product obtained.

Distillation is a physical process based on progressive heating which allows **separating the volatile components** of the matter. In this way the ethyl alcohol is concentrated and the **most valuable substances** can be selected. The process can happen in different ways. **Batch distillation**, which is traditional and artisanal, is slower, more delicate and more expensive. It is defined as batch because each process has a beginning and an end, the distiller separates the so-called "heart", eliminating the "heads" (the lighter compounds that flow first from the still) and the "tails" (heavier, of little value, which flow in the final part of the distillation process). Once the "batch" is manually finished, the still is emptied and filled with new pomace. Batch artisanal distillation requires approximately two hours for each production; the yield is lower than the continuous one, but it allows to obtain a more noble **spirit rich in taste-olfactory notes**. At the Nonino Distilleries they know this well and for this reason they have equipped themselves with **66 artisanal batch steam stills** that distill 7 days a week, day and night. Thus they are able to complete the entire production of the vintage harvest in just 9 weeks and can declare a **grappa "100% distilled with artisanal method"** on all the glass bottles that contain their spirits. A necessary choice not to produce quantity but to guarantee quality.

### Quiz 3

What are the three golden rules for producing grappa with artisanal method?

- A. Freshness of the pomace, continuous distillation, rectification columns
- B. Freshness of the pomace, batch distillation, steam stills

### Grappa, types and mixed drinks

So far we have talked about grappa in the singular, but there are **several declinations**. The first distinction is between **young and aged** or **riserva grappa**. These latter types, before being put on the market, are subjected to **aging in casks or barriques** in the warehouse, under seal and permanent control of the Customs and Monopoly Office. This period can last from a minimum of

12 months up to many years. The contact and interaction with the wood of the barrique allows micro-oxygenation and enrichment, giving **very characteristic and complex flavors and aromas with intriguing nuances** of tobacco, spices, dried fruit, vanilla and honey depending on the types of wood used. The longer the rest in wood, the more the olfactory profile of the distillate is enriched and its flavor becomes rounded and complex. On the contrary, **young grappa** is fresher and more fragrant, with notes which, depending on the grape variety of origin, can be **floral and fruity** if it comes from aromatic grapes such as Moscato or Sauvignon; of gentian, pear, and apple if from vines such as Chardonnay or Pinot; of wild strawberries and blueberries in the case of Merlot and many others. The presence in the glass of different aromas and their intensity is linked to the starting pomace of which the grappa is the essence. For example, in the case of grappa from **Ribolla Gialla** pomace one can perceive flavors of white peach, rennet apple and almond, whereas that of **Schioppettino** has a spicier bouquet and a warmer and more enveloping personality on the palate.

But there is more, because the **versatility** of authentic grappa produced with artisanal method allows to obtain such an organoleptic intensity, different from grape variety to grape variety, which also makes it versatile in **mixing**, as a **protagonist ingredient** for the preparation of **cocktails and original long drinks**. The grappa - mixology combination is increasingly appreciated by the Italian public and has a large following at international level, thanks also to the creativity of world-famous bar tenders. The Percoto Distillery was a pioneer in this too, launching the "**Be Brave Mix Grappa®** " movement back in 2009. An invitation to explore new combinations, following the example of some of the most influential mixologists in the world - including Monica Berg, Alex Kratena, Simone Caporale and Sam Ross - demonstrating how a company so rooted in a tradition of purity can maintain its identity by experimenting with its products. Is a new Grappa revolution waiting for us in the next few years?

What are the gustatory differences between young grappa and aged grappa?

- A. In the first we recognize primary hints of fruit and flowers; in the aged one tertiary notes of chocolate, spices and dried fruit
- B. In the young one there are hints of flowers but not of fruit; in the aged one notes of fresh fruit