

Les 5 du Vin

Nonino: the celebration of noble « spirits »

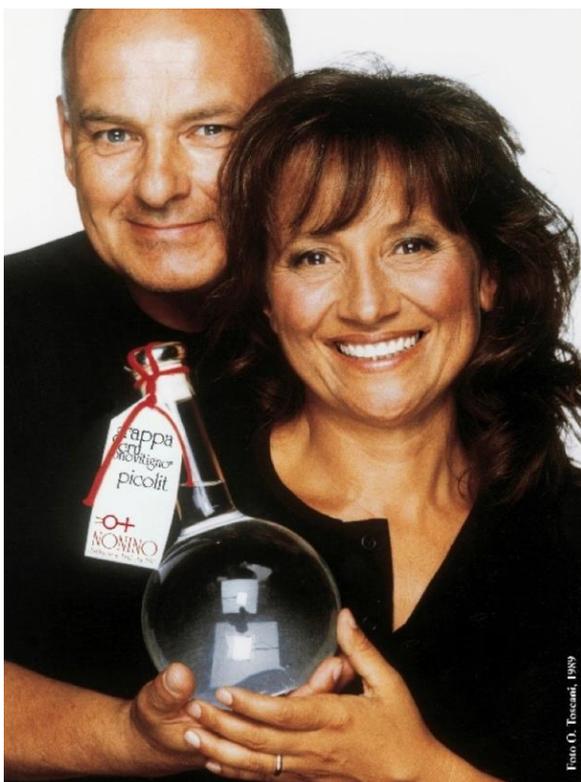
By Johan De Groef



*« If wine is the poetry of the soil,
then grappa is the soul. »
Mario Soldati*

Once upon a time...

Nonino, crowned as the world's best distillery by Wine Enthusiast in 2019, stands as the epitome of grappa excellence globally. In 1973, Benito Nonino and his wife Giannola introduced the world's first 'single varietal' grappa, crafted from Picolit grapes, and named it 'The Legendary'. This revolutionary move forever altered the grappa landscape.



We take a sip of our tulip glass of legendary *Grappa Cru Monovitigno Picolit*: we detect aromas of pears, cedar apple, quince, figs, refreshed with mint and lemon balm, and finally some acacia honey. A very smooth start that swells refinedly. It's a subtle and harmonious grappa. It reveals a sweet-sour tension, a bit of saltiness, and finally umami. Ultimately, we enjoy a rich and long finish.

Fifty years later and six generations on – Orazio Nonino founded the distillery in 1897 – the passionate female collective 'the Noninos' can look back festively on a broad palette of noble top grappas, having won every conceivable prize.



Undoubtedly: Nonino grappa is feminine.

Local is beautiful

Because the native Friulian grapes such as schioppettino, pignolo, tazzelenghe, and ribolla gialla were threatened with extinction, Giannola and Benito created the Nonino Risit d'Aur Prize on November 29, 1975. Their intention was that these local grape varieties would be recognized and have a right to exist. Miraculously, this happened very quickly. The Noninos solidified their commitment. From then on, the prize was intended to honor the 'local heritage' in this northeastern Italian border region – a crossroads of cultures and histories.

The spirit of the Noninos

What began as distilling pomace from local grapes into exquisite grappa has expanded into four awards honoring high-quality literary and scientific achievements.

Giannola's passion was infectious:

- In 1977, they launched the Nonino Prize for Literature

- Followed in 1984 by the Nonino International Prize
- And in 1990, the Nonino Prize, « A Master of Our Time ».

Visit their website: (<https://premio.grappanonino.it/>)

The list of laureates is impressive, including luminaries like Peter Brook, Antonio Damasio, Norbert Elias, Peter Higgs, Claude Levi-Strauss, James Lovelock, Amin Maalouf, Claudio Magris, Edgar Morin, and Martha Nussbaum. Authors Hugo Claus and Harry Mulisch are also among the recipients.

In subsequent years, six laureates were even honored with a Nobel Prize!

Currently, the esteemed neuroscientist Antonio Damasio chairs a diverse and culturally rich jury, comprising former prize winners, who annually select the recipients. Each laureate's work contributes to a local and global humane and hospitable world, embracing diversity and scientific integrity.

The Noninos distill local grapes and cultivate global humanity, epitomizing 'glocality' with a twist of anthropological wit.



One big 'family celebration'

January 27, 2024, marked a grand occasion: the 50th anniversary of the legendary Picolit and the awarding of the four prizes. Four hundred guests graced the festively adorned distillery. For the event, the alembics steamed in the background (Nonino distills only fresh pomace, and the fermentation tanks outside were empty).

Holding an Aperitivo Nonino Botanical Spritz, guests mingled joyously. The cocktail, a blend of a 100% vegetal aperitif and grape distillate of Fragolino, mixed with bubbles, lemon, and ice, was

irresistibly delicious. The attendees savored local delicacies like the renowned Prosciutto di San Daniele DOP.

After the vibrant reception, the celebration continued with prize presentations, music, and dance. Guests enjoyed a sumptuous lunch, perfectly paired with various house grappas. A refreshing Specogna red wine, Oltre 2020, complemented the meal beautifully.

(<http://www.specogna.it/en/Home/>)

The Nonino prizes were presented with great fanfare:

The Premio Nonino Risit d’Aur – Barbatella d’Oro 2024,

Mauro Ceruti handed the prize to **Angelo Floramo** for his contributions to Friulian history and culture. He is also fascinated by the cultural diversity of the Friulian cuisine. As a connector, he also established a link with the other nominee, **Rada Zarkovic**. Suad Amiry commended **the cooperative INSIEME**, known as ‘Fruits of Peace,’ and its chairwoman Rada Zarkovic. This cooperative provides employment to approximately five hundred women who are survivors of the atrocities in Srebrenica and Bratunac. The project’s aim is to facilitate healing through activities such as raspberry cultivation. It holds therapeutic value and is geared towards creating a better world where the suffering of others, including that of the enemy who is also a victim of the same violence, is acknowledged.

Indeed, grappa and fruits for peace are deeply rooted in our Mother Earth.

The Premio Nonino 2024

The esteemed elder, Edgar Morin, delivered the laudatory speech for the former director of Doctors Without Borders, who was awarded the Nobel Peace Prize in 1999: **Ronny Brauman**. With a nuanced and amiable yet highly confrontational approach, Brauman focused on the ongoing conflict between Israel and Gaza. He emphasized the spirit and principles of international law and the laws of war. January 27th is commemorated as the day of liberation of Auschwitz.

Grappa was once considered a strong drink for men, typically consumed early in the morning or late in the evening.

With Nonino, grappa has evolved into a more refined and elegantly feminine form.

The Premio Nonino 2024 A Un Maestro del nostro Tempo

Antonio Damasio introduced **Naomi Oreskes**, a professor of the history of science associated with the Earth Sciences Department at Harvard University. She was awarded the prize for her contributions in critiquing the influence of various political and neo-liberal economic factors that manipulate the conclusions of scientific research. Prominent examples include how the tobacco industry misled public opinion by obscuring the scientific consensus on tobacco’s carcinogenic effects, and the current denial of scientific evidence regarding human impact on climate warming. Her latest work is titled ‘The Big Myth: How American Business Taught Us to Loathe Government and Love the Free Market.’

The Noninos demonstrated their 'uniqueness' and respect for biodiversity with their grappa.

The Premio Internazionale Nonino 2024

Amin Maalouf, renowned for his work « Les Identités Meurtrières, » introduced the winner of a prestigious prize: **Alberto Manguel**. Born in Argentina and a Canadian citizen, Manguel is a polyglot and a lifelong traveler. He embodies a global perspective, particularly in world literature, believing that « home is always an imaginary place. » Manguel's passion lies in reading, writing, and storytelling. He has amassed a collection of over 40,000 books, which he views as a multi-layered autobiography. This led Georg Steiner to aptly describe him as the « Casanova of reading. »



Manguel's extensive collection now resides in the Centre for Research into the History of Reading in Lisbon. His notable works, many of which have been translated, include « A History of Reading, » « The Library at Night, » « The Dictionary of Imaginary Places, » « Black Water: The Book of Fantastic Literature, » and « The City of Words. »

For Antonella Nonino, the motto 'living to read' encapsulates her life's philosophy.

Manguel views his existence as almost 'reading to live,' asserting that « we are essentially reading beings » and that interpreting the world narratively is intrinsic to human nature. He sees reading as a process of distillation, where « true reading is always subversive. » Manguel suggests that language attempts to dress the raw experiences of life, both agonizing and exalted. While literature might not save the world, it plays a crucial role in fostering tolerance and understanding of others in their myriad forms. He believes that reading has the power to connect individuals.

This notion of connection is embodied by the Noninos through their grappas, which symbolize conviviality and shared experiences.

A group and family portrait

The lunch was both literally and figuratively a lavish affair, grand in its familial ambiance.

A time for reflection was accompanied by a serving of meringue pie from Pasticceria Beltrame in Udine, paired with Grappa Nonino Antica Cuvée® Riserva Aged 5 Years. This grappa, crafted

from the pomace of cabernet, merlot, and refosco grapes, matured for five years in oak barrels and sherry casks, boasts a sparkling cognac hue. Connoisseurs are greeted with a subtly sweet impression, swiftly unfurling into a tapestry of rich flavors: nut pie, honey, cinnamon, and whispers of clove, complemented by tobacco and cedarwood notes. The retro palate reveals apricot pastry mingled with fondant chocolate and a hint of crisp crème brûlée. Each element melds into an elegantly harmonious ensemble, culminating in a fine, exotic finale that echoes endlessly. This is a memorable and contemplative grappa.

In Flanders, there's a saying: « *bitter in the mouth makes the heart healthy.* » The dessert buffet was bustling, featuring Amaro Nonino Quintessencia in various combinations and forms. This bitter, based on grape aquavit infused with numerous herbs, undergoes a 12-month maturation in wooden barrels from Limousin and Nevers, along with some sherry casks. It presents a dark amber glow, with an aroma of aromatic plants and a finishing touch of orange zest and a lightly toasted accent. The penetrating yet elegant bitterness is immediately softened by a lightly caramelized honey, creating a powerful and creamy sensation, supported by a tingling, refreshing, and elegant texture.



« **The soul of Grappa Nonino is celestial.** »

Paraphrasing Mario Soldati, it could be said that Nonino's grappa possesses a « heavenly soul ». When Peter Brook received his Nonino Prize in 1991, he cited the Persian poet Attar: « If the entire world were destroyed, we should not lose hope, we should only think of the secret of the raindrop ». Perhaps this could also apply to « the secret of a drop of grappa »?



Nonino's grappas are indeed a genuine cultural product.

Long live the spirits of Nonino, long live the Noninos!

For a visual impression, visit : <https://www.instagram.com/p/C2zqpl2th9I/>

In Belgium, Nonino's grappas are available at Châteaux Vini (<https://www.chxvini.be/nl/>) or through the wine agency Le Wine (<https://www.lewine.be/>)

Les 5 du Vin

Nonino: la celebrazione di nobili «spiriti»

Di Johan De Groef

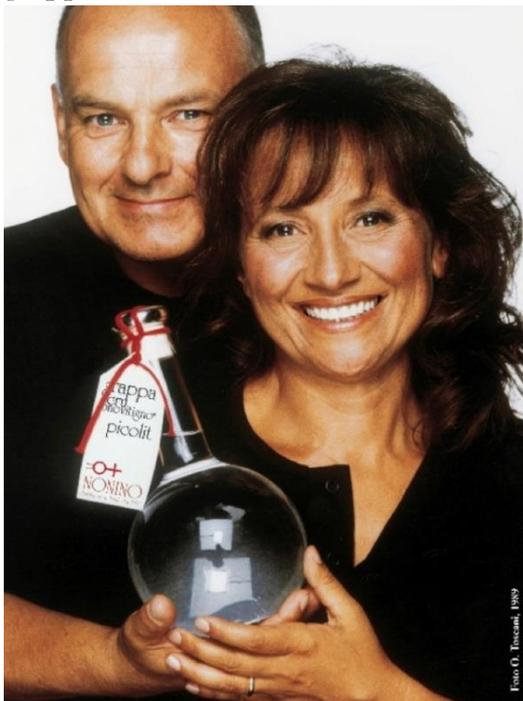


*«Se il vino è la poesia della terra,
allora la grappa è l'anima»*

Mario Soldati

C'ERA UNA VOLTA ...

Nonino, incoronata miglior distilleria del mondo da Wine Enthusiast nel 2019, si pone come sinonimo di eccellenza della grappa a livello globale. Nel 1973, Benito Nonino e sua moglie Giannola introdussero la prima grappa "monovitigno" al mondo, ottenuta da uve Picolit, e la chiamarono "La Leggendaria". Questa mossa rivoluzionaria cambiò per sempre il panorama della grappa.



Beviamo un sorso dal nostro calice a tulipano della leggendaria *Grappa Cru Monovitigno Picolit*: sentiamo aromi di pera, cedro, mela cotogna, fichi, rinfrescati da menta e melissa, e infine un po' di miele di acacia. Un inizio molto fluido che aumenta con raffinatezza. E' una grappa sottile e armoniosa. Rivela una tensione agrodolce, un po' di salsedine e infine Umami. In definitiva, abbiamo il piacere di un finale ricco e lungo.

Cinquant'anni e sei generazioni dopo – Orazio Nonino fondò la distilleria nel 1897 – l'appassionato collettivo femminile "I Nonino" può ricordare con gioia una grande tavolozza di nobili grappe top, avendo vinto ogni premio possibile.



Indubbiamente: la grappa Nonino è femminile.

LOCALE È BELLO

Poiché le uve autoctone friulane come lo Schioppettino, il Pignolo, il Tazzelenghe e la Ribolla gialla erano a rischio di estinzione, Giannola e Benito istituirono il 29 novembre 1975 il Premio Nonino Risit d'Aur. La loro intenzione era che questi vitigni autoctoni fossero riconosciuti e avessero il diritto di esistere. Miracolosamente, ciò avvenne in modo molto rapido. I Nonino consolidarono il loro impegno. Da allora in poi, il Premio ha voluto onorare il "patrimonio locale" di questa regione di confine dell'Italia nordorientale, crocevia di culture e storie.

LO SPIRITO DEI NONINO

Ciò che era iniziato come distillazione di vinacce di uve locali in grappa squisita si è espanso in quattro premi che onorano risultati letterari e scientifici di alta qualità.

La passione di Giannola era contagiosa:

- Nel 1977 lanciarono il Premio Nonino per la Letteratura

- Seguito nel 1984 dal Premio Internazionale Nonino
- E nel 1990 il Premio Nonino a «Un maestro del nostro tempo».

Visitate il loro sito web: (<https://premio.grappanonino.it/>)

L'elenco dei vincitori è impressionante e comprende luminari come Peter Brook, Antonio Damasio, Norbert Elias, Peter Higgs, Claude Levi-Strauss, James Lovelock, Amin Maalouf, Claudio Magris, Edgar Morin e Martha Nussbaum. Tra i vincitori figurano anche gli autori Hugo Claus e Harry Mulisch .

Negli anni successivi, sei vincitori sono addirittura stati insigniti del Premio Nobel!

Attualmente, lo stimato neuroscienziato Antonio Damasio presiede una giuria diversificata e culturalmente ricca, composta da ex vincitori del premio, che ogni anno seleziona i vincitori. Il lavoro di ogni vincitore contribuisce a creare un mondo umano e ospitale locale e globale, che abbraccia la diversità e l'integrità scientifica.

I Nonino distillano uve locali e coltivano l'umanità globale, incarnando la "glocalità" con un tocco di spirito antropologico.



UNA GRANDE "FESTA DI FAMIGLIA"

Il 27 gennaio 2024 ha segnato una grande occasione: il cinquantenario del mitico Picolit e la consegna dei quattro premi. Quattrocento ospiti hanno onorato la distilleria addobbata a festa. Per l'occasione, gli alambicchi fumavano in sottofondo (Nonino distilla solo vinacce fresche, e le vasche di fermentazione all'esterno erano vuote).

Sorseggiando un Aperitivo Nonino Botanical Spritz, gli ospiti si sono mescolati gioiosamente. Il cocktail, una miscela di aperitivo 100% vegetale e distillato d'uva Fragolino, mescolato con bollicine, limone e ghiaccio, era irresistibilmente delizioso.

I partecipanti hanno assaporato prelibatezze locali come il rinomato Prosciutto di San Daniele DOP.

Dopo il vivace ricevimento, la celebrazione è continuata con la consegna dei premi, musica e balli. Gli ospiti hanno gustato un pranzo sontuoso, perfettamente abbinato alle varie grappe della casa. Un rinfrescante vino rosso Specogna, oltre 2020, ha completato magnificamente il pasto. (<http://www.specogna.it/it/Home/>)

I premi Nonino sono stati consegnati in pompa magna:

IL PREMIO NONINO RISIT D'AUR – BARBATELLA D'ORO 2024,

Mauro Ceruti ha consegnato il premio ad **Angelo Floramo** per il suo contributo **alla** storia e alla cultura friulana. È affascinato anche dalla diversità culturale della cucina friulana. Come connettore, ha anche stabilito un collegamento con l'altro candidato, **Rada Zarkovic**. Suad Amiry ha elogiato **la cooperativa INSIEME**, conosciuta come "Frutti della Pace", e la sua presidente Rada Zarkovic. Questa cooperativa dà lavoro a circa cinquecento donne sopravvissute alle atrocità di Srebrenica e Bratunac. Lo scopo del progetto è facilitare la guarigione attraverso attività come la coltivazione dei lamponi. Ha un valore terapeutico ed è orientato alla creazione di un mondo migliore in cui sia riconosciuta la sofferenza degli altri, compresa quella del nemico, vittima della stessa violenza.

La grappa e i frutti di pace, infatti, sono profondamente radicati nella nostra Madre Terra.

IL PREMIO NONINO 2024

Lo stimato, Edgar Morin, ha pronunciato il discorso di elogio dell'ex direttore di Medici Senza Frontiere, premio Nobel per la Pace nel 1999: **Rony Brauman**. Con un approccio sfumato e amabile ma allo stesso tempo altamente conflittuale, Brauman si è concentrato sul conflitto in corso tra Israele e Gaza. Ha sottolineato lo spirito e i principi del diritto internazionale e delle leggi di guerra. Il 27 gennaio viene commemorato come il giorno della liberazione di Auschwitz.

Un tempo la grappa era considerata una bevanda forte per uomini, consumata tipicamente al mattino presto o alla sera tardi.

Con Nonino la grappa si evolve in una forma più raffinata ed elegantemente femminile.

IL PREMIO NONINO 2024 A UN MAESTRO DEL NOSTRO TEMPO

Antonio Damasio ha presentato **Naomi Oreskes**, docente di storia della scienza associata al Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Harvard. Le è stato assegnato il premio per i suoi contributi nel criticare l'influenza di vari fattori politici ed economici neoliberalisti che manipolano le conclusioni della ricerca scientifica. Esempi importanti includono il modo in cui

l'industria del tabacco ha ingannato l'opinione pubblica oscurando il consenso scientifico sugli effetti cancerogeni del tabacco e l'attuale negazione delle prove scientifiche riguardo all'impatto umano sul riscaldamento climatico. Il suo ultimo lavoro è intitolato "Il grande mito: come il business americano ci ha insegnato a detestare il governo e ad amare il libero mercato".

I Nonino, con la loro grappa, hanno dimostrato la propria 'unicità' e il rispetto della biodiversità.

IL PREMIO INTERNAZIONALE NONINO 2024

Amin Maalouf, famoso per il suo lavoro «Les Identités Meurtrières», ha introdotto il vincitore di un premio prestigioso: **Alberto Manguel**. Nato in Argentina e cittadino canadese, Manguel è un poliglotta e un viaggiatore da tutta la vita. Incarna una prospettiva globale, in particolare nella letteratura mondiale, ritenendo che «la casa è sempre un luogo immaginario». La passione di Manguel risiede nella lettura, nella scrittura e nella narrazione. Ha accumulato una collezione di oltre 40.000 libri, che considera un'autobiografia a più livelli. Per questo Georg Steiner lo definì il «Casanova della lettura».



La grande collezione di Manguel si trova ora nel Centro di ricerca sulla storia della lettura a Lisbona. Le sue opere più importanti, molte delle quali sono state tradotte, includono «Una Storia della Lettura», «La Biblioteca di Notte», «Il Dizionario dei Luoghi Fantastici» e «La Città delle Parole».

Per Antonella Nonino il motto “vivere per leggere” racchiude la sua filosofia di vita.

Manguel vede la sua esistenza quasi come una “lettura per vivere”, affermando che “siamo essenzialmente esseri leggenti” e che interpretare il mondo in modo narrativo è intrinseco alla natura umana. Per lui la lettura è un processo di distillazione, dove «la vera lettura è sempre sovversiva». Manguel suggerisce che il linguaggio tenta di vestire le crude esperienze della vita, sia dolorose che esaltanti. Anche se la letteratura potrebbe non salvare il mondo, svolge un ruolo cruciale nel promuovere la tolleranza e la comprensione degli altri nelle loro miriadi di forme. Crede che la lettura abbia il potere di connettere gli individui.

Questa nozione della connessione viene realizzata dai Nonino attraverso le loro grappe, che simboleggiano la convivialità e la condivisione di esperienze.

UN RITRATTO DI GRUPPO E DI FAMIGLIA

Il pranzo è stato sia letteralmente che figurativamente un evento sontuoso, grandioso nella sua atmosfera familiare.

Un momento di riflessione è stato accompagnato da una porzione di torta meringata della Pasticceria Beltrame di Udine, in abbinamento a Grappa Nonino Antica Cuvée® Riserva Invecchiata 5 Anni. Questa grappa, ottenuta da vinacce di uve cabernet, merlot e refosco, invecchiate per cinque anni in botti di rovere e sherry, vanta una frizzante tonalità di cognac. Gli estimatori vengono accolti con un'impressione sottilmente dolce, che si dispiega rapidamente in un arazzo di sapori ricchi: torta di noci, miele, cannella e sussurri di chiodi di garofano, completati da note di tabacco e legno di cedro. Il retrogusto rivela pasta all'albicocca mescolata con cioccolato fondente e un pizzico di croccante crème brûlée. Ogni elemento si fonde in un insieme elegantemente armonioso, culminando in un finale raffinato ed esotico che riecheggia all'infinito. Questa è una grappa memorabile e contemplativa.

Nelle Fiandre c'è un detto: «*L'amaro in bocca rende sano il cuore*». Molto ricco il buffet dei dolci, con Amaro Nonino Quintessentia in varie combinazioni e forme. Questo amaro, a base di acquavite d'uva infusa con numerose erbe, è soggetto a invecchiamento di 12 mesi in botti di legno Limousin Nevers, insieme ad alcune botti di sherry. Presenta un colore ambrato scuro, con un aroma di piante aromatiche e un tocco finale di scorza d'arancia e un accento leggermente tostato. L'amarezza penetrante ma elegante viene immediatamente ammorbidita da un miele leggermente caramellato, creando una sensazione potente e cremosa, supportata da una consistenza frizzante, rinfrescante ed elegante.



«L'ANIMA DELLA GRAPPA NONINO È CELESTIALE»

Parafrasando Mario Soldati, si potrebbe dire che la grappa Nonino possiede «un'anima paradisiaca». Quando Peter Brook ricevette il Premio Nonino nel 1991, citò il poeta persiano Attar: «Se il mondo intero venisse distrutto, non dovremmo perdere la speranza, dovremmo pensare solo al segreto della goccia di pioggia». Forse questo potrebbe valere anche per «il segreto di un goccio di grappa»?



*Le grappe Nonino sono un autentico prodotto culturale.
Viva gli spiriti dei Nonino, viva i Nonino!*

Per un'impressione visiva, visitare: <https://www.instagram.com/p/C2zqpl2th9I/>

In Belgio, le grappe Nonino sono disponibili presso Châteaux Vini (<https://www.chxvini.be/nl/>)
o tramite l'agenzia vinicola Le Wine (<https://www.lewine.be/>)