

Cristina Nonino: “La distillazione, un’arte artigianale e alchemica”

Di Francesco Carrubba



Cristina Nonino

Il mono-vitigno, l’Acquavite d’Uva, la miscelazione: Cristina Nonino ha ripercorso con noi le 3 “rivoluzioni” del Gruppo

Cristina Nonino fa parte della generazione ora alla guida di **Nonino Distillatori**. “Ambasciatori della grappa italiana nel mondo”, il Gruppo festeggerà 130 anni di storia nel 2027. La famiglia ha saputo trasformare un prodotto “povero” in un’eccellenza del Made In Italy. I Grandi Vini hanno incontrato la realtà a TuttoFood a Milano, intervistando proprio Cristina.

Cristina Nonino, “la distillatrice di casa”

Sì, sono stata promossa dal mio papà, grande maestro di distillazione, alcuni anni fa. Ci son voluti anni e anni di esperienza, di studio, di conoscenza. La nostra è un’arte della distillazione rigorosamente artigianale, a vapore, è un’arte alchemica in cui veramente ti senti **in perfetta sintonia con gli alambicchi e con la natura**, perché noi seguiamo gli stessi ritmi della natura della stagione e quindi distilliamo esclusivamente durante il periodo della vendemmia.

Questo è uno dei vostri segreti?

Sì, o comunque è uno dei presupposti imprescindibili per ottenere una Grappa d'eccellenza: **partire da vinacce freschissime**, appena svinate. Questa è la prima cosa. Papà ci ha insegnato una filiera produttiva molto strutturata, partendo da una selezione appunto delle vinacce.

Noi siamo una delle regioni più vocate per **la viticoltura**, quindi con uve veramente straordinarie. Si riesce a fermentare nell'arco massimo di due giorni.

Le vinacce di uve bianche arrivano in distilleria vergini, cioè con lo zucchero non ancora trasformato in alcol, e quindi riusciamo a distillare anche le vinacce di uve bianche nel rispetto del singolo vitigno.

La prima innovazione “storica” è stata la Grappa Monovitigno® nel 1973

I miei genitori hanno creato **la prima Grappa da un singolo vitigno al mondo**, il mono-vitigno che avrebbe poi rivoluzionato il modo di proporre e di produrre la Grappa. Al punto che si parla di una vera e propria rivoluzione epocale.

Tutto questo per distillare materie prime pazzescamente buone e ottenere **una Grappa eccellente**. Papà ci ha sempre detto: ricordatevi che per ottenere eccellenza non si deve scendere mai ad alcun compromesso.

Dopo il “monovitigno”, la seconda invenzione è stata l'Acquavite d'Uva

Sì, è vero, perché il papà e la mamma sono sempre stati innamoratissimi l'uno dell'altro. Era un rapporto anche molto dinamico, perché baruffavano ogni giorno ma si amavano pazzamente e la sera facevano sempre la pace. Quello che probabilmente ha consolidato il loro rapporto è stato proprio quello di **volersi sempre mettere in gioco** e cercare sempre nuovi obiettivi.

Di rientro da un viaggio in Alsazia e Foresta nera, al seguito all'epoca di Luigi Veronelli, il grandissimo giornalista enogastronomico che ha permesso a molte eccellenze della nostra terra di essere riconosciute in Italia e nel mondo, avevano visitato **le più belle distillerie di frutta francesi e tedesche**, dove però tutte le bacche e i frutti avevano già visto la loro espressione in sede di distillazione. E papà Benito aveva espresso alla mamma il desiderio di provare a cimentarsi nella produzione di un distillato di frutta eccellente. Lei ha detto “sì, ma dobbiamo fare qualcosa che nessuno abbia mai fatto”.

Ecco che nasce un po' questa idea che è come **l'uovo di Colombo**, perché in effetti l'uva fino a quel momento era stata distillata o nella sua parte solida, la buccia dell'uva, la vinaccia dove tra l'altro si concentrano i polifenoli e tutte le parti più importanti che danno vita ai profumi e ai sapori, per dare vita poi alla Grappa in Italia, oppure nella sua parte liquida per dare vita al brandy, perché il cognac è solo il distillato di vino ottenuto da uve della regione del Cognac.

Quindi nessuno aveva mai pensato che l'uva, come la pera, l'albicocca e qualunque altro frutto, è composta da tre parti: **la buccia, il succo ma anche la polpa**. E ciascuna di queste parti ha una sua caratterizzazione organolettica ben precisa.

Cristina Nonino, qual è stato l'ostacolo da superare?

Riuscire a ottenere un permesso specifico. Perché la legislazione allora vigente, parliamo del 1900, diceva che l'uva poteva essere distillata solo nella sua parte solida o solo nella sua parte liquida. Quindi insieme hanno portato avanti le richieste in **tre diversi ministeri**: industria, Sanità, agricoltura. Ricordo che la mamma andava due volte, anche tre, alla settimana dai funzionari di ministeri.

Non oso pensare quanto li abbia fatti impazzire per riuscire a ottenere questo **permesso provvisorio** che alla fine è arrivato grazie all'intervento del ministro all'agricoltura Filippo Maria Pandolfi, che la mamma riuscì a raggiungere perché amico di un importante imprenditore friulano, Andrea Pittini, a cui mandò una piccola produzione di acquavite d'uva fatta in via sperimentale.

Il messaggio diceva: "Caro signor Ministro, assaggi questa acquavite, se ritiene che abbia diritto di vivere, firmi quel decreto che è sulla sua scrivania da mesi". Non solo l'ha firmato ma addirittura ci ha chiamato per complimentarsi. Ovviamente tutto questo è molto bello perché in qualche modo **i miei genitori hanno aperto un mercato** non solo per la famiglia Nonino, ma per il mondo della distillazione italiana e se vogliamo anche straniera.

Perché anche l'inizio della distillazione del **whisky single malt** in cui si enfatizzano le produzioni di malto di crù specifici sono nati un po' proprio a seguire di questa, perché ovviamente la cosa importante è sempre vivere in stato di attenzione e vedere cosa succede nel mondo e vedere se c'è qualche idea che puoi fare tua e può essere applicata alla tua arte, al tuo lavoro.

Siete stati protagonisti anche di questa battaglia, oltre che di una terza innovazione-rivoluzione: la miscelazione

Abbiamo sempre creduto alla Grappa in miscelazione. Purtroppo dobbiamo dire che in Italia la Grappa ha sempre avuto un ruolo di fine pasto: per amor di Dio, va benissimo... Io sono più per la Grappa non dopo il caffè, perché è quasi un peccato berla quando il gusto del caffè è prevalente. Per me è **straordinario abbinato ai dolci**: non c'è vino che regga l'abbinamento con il dolce quanto il distillato, soprattutto la Grappa. Se poi è monovitigno, puoi veramente declinarla in base ai dolci che vuoi abbinare.

Poi soprattutto grazie all'esperienza all'estero perché siamo stati la prima famiglia a proporre **la Grappa italiana all'estero** grazie alla cucina italiana, un'eccellenza nel mondo, amatissima anche proprio perché rappresenta l'italian lifestyle. Molto spesso quando la mamma e poi le mie sorelle – io mi occupo più del mercato italiano – andavano a visitare questi importantissimi chef o barman nei migliori hotel e ristoranti a livello mondiale come benvenuto si sentivano dedicare un cocktail.

Quindi, Cristina Nonino, all'inizio della proposta della Grappa in miscelazione ci sono i più grandi bartender del mondo

Simone caporale, "The Maestro" Salvatore Calabrese, Monica Berg – la più influente Bartender del mondo -, Alex Kratena Joerg Meyer... **hanno creato dei cocktail con i nostri distillati**. Non parliamo di cocktail già conosciuti, a cui viene sostituito un distillato internazionale per inserire il nostro distillato italiano, ma cocktail Tailor-made.

La cosa bellissima è che tutto questo consente di dare alla Grappa un ruolo nel momento più bello della giornata, secondo me: quello dell'incontro per **il famoso aperitivo**. Prima ero a un dibattito con esperte che dicevano come ormai nel mondo non si parla più di Happy Hour ma si parla di aperitivo, è diventato proprio una definizione chiara e amata a livello internazionale.

Significa riuscire a essere protagonisti di un ambito che enfatizza un momento di gioia, di condivisione, di leggerezza con un bere più leggero. Ad esempio con l'aperitivo **Nonino Botanical Drink**, premiato per tre anni consecutivi dal grande Meininger Award come miglior aperitivo dell'anno. Poi il quarto anno è arrivato al secondo posto, sennò sembrava fossero prezzolati (ride, ndr). Ha la caratteristica di essere 100% vegetale, una dichiarazione che riportiamo in etichetta.

E' bello essere protagonisti di un contesto così gioioso. C'è un qualcosa che a me preme dire. Nel momento della cosiddetta apericena c'è la possibilità di far **mescolare giovani e meno giovani**, chi ha più possibilità di spendere con chi ha meno possibilità. Ho 62 anni quest'anno. Il fatto di poter stare con ragazzi giovani, 25-30enni, e condividere un momento gioioso e spensierato non può che caricarmi di energia. E questo ci dà la possibilità di farlo. La cosa bella, che peraltro il mondo un po' ci invidia o comunque ammira, è proprio questa nostra capacità empatica di voler stare insieme, di saper stare insieme in maniera autentica.

Nonino è letteralmente sinonimo di ospitalità

Facciamo accoglienza nella nostra distilleria, prima utilizzando la sala nella casa dov'era nata la mamma, adesso abbiamo un vero e proprio borgo, strutturato, che è arredato come casa nostra, anzi meglio, con le cose più belle. Perché, credo in tutta Italia, ma soprattutto in Friuli, **l'ospite è sacro**. E quindi tu devi accoglierlo nel migliore dei modi. C'è sempre qualcuno della famiglia a dargli il benvenuto. **Il brindisi è d'obbligo** perché si crea quel legame che poi è indissolubile.

Cristina Nonino, ha parlato della famiglia: attualmente l'azienda è a trazione molto femminile

Sì, il destino ha voluto che nella mia generazione – io sono la quinta – fossimo tre sorelle. La cosa che ci ha commosso veramente è che The Time, uno dei più autorevoli quotidiani internazionali, ha voluto dedicare al mio papà Benito, mancato lo scorso luglio, un'intera pagina celebrandolo come **il padre della Grappa italiana** che ha saputo trasformare un prodotto plebeo in una eccellenza internazionale.

Siamo nate tre figlie femmine, il Papa non ha avuto mai nessun problema. Forse perché lui era rimasto orfano di padre da bambino e quindi per lui era normale essere circondato da donne, anche volitive, che si davano da fare, che facevano tutto quello che serviva. E la nuova generazione, la sesta, è costituita da 8 nipoti, di cui 7 femmine e un maschio, chiudendo col botto: due gemelle. Io sto per diventare nonna di una bambina: più bello di così non potrebbe essere.

Tra l'altro, Cristina Nonino, ogni componente della famiglia ha degli alambicchi dedicati

Come avviene penso in tutte le aziende a gestione familiare, come la nostra, i nostri genitori hanno sempre voluto reinvestire gli utili aziendali nella filiera produttiva. Quindi la nostra dote è composta da **sei alambicchi ciascuna e tante barrique** per ognuna di noi.

Questo ci riempie non solo di gioia e orgoglio, ma in qualche modo ci costringe a essere molto impegnate in questa bellissima arte della distillazione, che a me piace sempre ricordare come il grande Primo Levi nel suo saggio sulla chimica... La distillazione ricorda un po' quella che è l'evoluzione nella vita. Perché all'interno della colonna della distillazione avviene questa che noi chiamiamo **"la danza della Grappa"**.

Si vedono queste goccioline di vapore alcolico che salgono ma poi riscendono. Per togliere l'impurità della Grappa è tutto basato sulla temperatura che si crea all'interno della colonna di distillazione. La "danza" rappresenta quella che è la vita di ciascuna di noi in cui si può cadere... Ma l'importante è sapersi rialzare e quando ci si rialza si è più forti e più evoluti di prima.

Forti a tal punto da essere eletti miglior distilleria del mondo nel 2019 (Wine Enthusiast)

E' la prima volta in Italia per la Grappa. Ovviamente per noi è stato un riconoscimento che ci ha riempito non solo di gioia e di orgoglio ma ci ha fatto capire quanto sia importante continuare a perseguire su questa linea di rigore, impegno, studio, dedizione e fatica assoluta per riuscire a produrre la grappa migliore del mondo e soddisfare anche l'estimatore più esigente. Questo è il nostro credo.