

passione **gourmet**

La famiglia Nonino

Di Thomas Coccolini Haertl



Un sinonimo d'eccellenza

Torniamo piacevolmente nel mondo dei fuori pasto, liquori, distillati e affini, parallelo al vino, che pariteticamente rappresenta l'eccellenza italiana. Tappa imprescindibile: la famiglia Nonino. Un nome, un brand così universalmente noto che può far pensare a questa storica distilleria come di un'industria legata alla grande produzione. Certo, ci confrontiamo anche con numeri importanti, ma è bene ricordare che a Borgo Nonino si distilla da sempre con metodo artigianale, nei propri alambicchi discontinui a vapore in rame.

La distillazione discontinua è realizzata alimentando la caldaia in modo intermittente; ogni carico detto cotta, una volta esaurito lascia spazio a un nuovo ciclo. Ben diverso dalla distillazione continua eseguita su apposite colonne a torre, molto usata per i distillati di vino come Cognac e Whisky, ma anche da tanti produttori di grappe italiane altrettanto blasonate. Ricordiamo poi che le grappe sono frutto della distillazione delle vinacce, ovvero il residuo solido dell'uva, rimasto nelle cantine produttrici di vino. Trovandoci in Friuli, in questo caso, Ça va sans dire che la materia prima arriva da realtà vitivinicole locali eccellenti.

È utile anche accennare alla differenza fra acquavite e grappa; il primo termine si riferisce a qualsiasi distillato di frutta realizzato da vino, mosto oppure frutta intera, mentre la grappa è

ottenuta esclusivamente dalle vinacce. Distillare significa estrarre le parti volatili di un fermentato, a seconda della temperatura di ebollizione, generando vapore che nella fase di raffreddamento diventa liquido per condensazione. La concentrazione dell'alcol etilico può arrivare oltre il 90%, poi il procedimento è completato dalla separazione delle sostanze improprie dette teste e code, per conservare il cuore che infine verrà diluito con acqua pura, distillata per scendere alla gradazione alcolica intorno al 40% tipica delle grappe (minimo di legge 37,5 alc. % Vol.).



La storia della famiglia

Arrivare a Borgo Nonino dopo la scomparsa di Benito fa rimpiangere il non averlo potuto conoscere per tempo. Ma l'accoglienza di Giannola e delle figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta è così gradevole, profonda e sincera da potersi sentire immediatamente a casa. Si respira davvero un'aria familiare, anche condividendo la visita e la successiva degustazione in compagnia di un pubblico internazionale. La visita è stata anche occasione per accedere alle sale di invecchiamento naturale in barriques, sotto controllo permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, tramite appositi sigilli.

La storia di Nonino passa per tre secoli e infinite tappe che segnano persino l'evoluzione della grappa italiana in generale. L'inizio, nel 1897 si deve a Orazio Nonino che da ambulante con alambicco si stabilisce a Ronchi di Percoto (Pavia di Udine) aprendo la distilleria. Nel 1973 Benito e la moglie Giannola creano la grappa monovitigno, una rivoluzione che porterà i nostri distillati ad essere apprezzati nel mondo, ma soprattutto nobilita il concetto intrinseco di grappa, per assurgere alle tavole più importanti. Nei decenni la famiglia Nonino istituisce premi importanti anche in campo letterario e le loro grappe si allargano al mondo dei barman, presenti nel 1981 con oltre trenta basi nel testo I cocktails di Luigi Veronelli. Gli anni passano: nell'84 arriva l'Acquavite d'Uva con la distillazione dell'uva intera e relativo decreto ministeriale e nel '98 Giannola Nonino è nominata Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro. Nel 2000 le tre sorelle Nonino creano Gioiello, ovvero l'Acquavite da distillazione del

miele di diverse varietà, metodo tutt'ora segreto. Il nuovo millennio si apre con il brindisi augurale di Wine Spectator e la Grappa Nonino Monovitigno di Picolit. Saltiamo altre date e onorificenze prestigiose per necessità di sintesi, però ricordiamo nel 2012 un documentario RAI riferito alla Grappa Nonino simbolo del Made in Italy e Discovery Channel che sceglie Nonino per raccontare come si produce la grappa nel mondo. Nel mentre i punteggi assegnati dalle riviste di settore sono sempre molto alti, fra cui F. Paul Pacult, -definito da Forbes "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti"- che nel 2015 riconferma la Monovitigno Picolit come unica grappa fra i 16 più straordinari distillati al mondo nella "Hall of Fame" del prestigioso trimestrale Spirit Journal.



Le etichette d'eccellenza

Non solo grappe; Nonino si distingue anche per il suo amaro, oltre a continue citazioni che arrivano dal mondo dei cocktail; nel 2016 il loro Quintessentia è l'ingrediente del Paper Plane, creato nel 2007 da Sam Ross, divenuto un classico-moderno scelto da The New York Times per la categoria degli "Equal-parts cocktails". Citiamo anche i lodevoli interventi No-Profit voluti dalla famiglia Nonino, poi nel '18 viene presentato a Parigi il loro GingerSpirit ottenuto dalla macerazione e distillazione di solo zenzero di origine italiana. Concludiamo la storia per tappe con il 10 dicembre 2019 in cui Giannola, Antonella, Cristina, Elisabetta e Francesca Nonino si aggiudicano il Premio Donne per il Made in Italy, assegnato a Roma, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali "per essersi distinte per la capacità di innovare e contribuire in maniera significativa alla crescita dell'economia italiana valorizzando il MADE IN ITALY nel Mondo." Il 27 Gennaio 2020 al Palace of Fine Arts di San Francisco, la prima volta per una grappa italiana, Nonino Distillatori è proclamata Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast Wine Star Awards. Alla scomparsa di Benito Nonino, l'8 luglio del 2024 segue l'omaggio di The Times del Regno Unito, definendolo il "padre della grappa" italiana che ha trasformato la parente povera del vino in una bevanda nobile.



Sono le Riserva di Nonino Antica Cuvée Aged 5 e Aged 8 Years a distinguersi nella degustazione svolta in sede, dalla ricca complessità gusto olfattiva che parte da note fruttate di albicocca, poi vaniglia, ma anche uva passa, integrando con spezie ed essenze apportate dalla permanenza in legno, con dettagli al palato come la mandorla amara, fino al tabacco, cuoio e polvere di caffè per la versione più invecchiata, ma si può arrivare persino alla Riserva Aged 20 Years Single Cask. Le Monovitigno di Merlot e di Moscato assaggiate fanno parte delle grappe bianche, come le Cru di Picolit e Fragolino; contrariamente a ciò che si pensa e alle grappe stagionate in legno, dal tipico colore ambrato, le bianche si dovrebbero servire fresche, a circa 10° C.

Quel Made in Italy più volte emerso nel lungo cammino della famiglia Nonino, è il risultato del saper fare dei nostri imprenditori con una visione, come quella di Benito, sempre affiancato dalle intuizioni di Giannola, poi delle tre figlie; con la capacità di sviluppare una crescita straordinaria. Se la grappa italiana oggi è apprezzata in tutto il mondo, lo si deve ai Nonino.