

ANNO 2 | NUMERO 3

MAGAZINE

fancy

Il piacere, senza sensi di colpa



VERONELLI & NO MORE?

L'arte alchemica delle sorelle NONINO

Dall'alambicco su due ruote ai premi internazionali: ecco come la dinastia Nonino ha trasformato la grappa nella regina glamour dei distillati mondiali

di Anna Mazzotti

L'arte della distillazione è un patrimonio di conoscenza che ha profonde radici nella terra e nelle storie di famiglia di chi, nelle regioni del nord Italia, per generazioni ha considerato la grappa un aiuto fondamentale per la sopravvivenza. Come ha scritto David Maria Turoldo nel suo libro *La mia infanzia d'oro*, nostalgico ricordo delle piccole cose e della povertà vissuta nella sua terra friulana, la grappa era *"l'acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica"*. Veniva usata dai contadini per accogliere un ospite, per combattere la fame e il freddo, per curarsi e per festeggiare. Era il rimedio a quasi ogni male.

«La grappa era l'unico frutto del lavoro dei campi che rimaneva di proprietà dei contadini che lavoravano per i grandi proprietari terrieri, a cui non veniva lasciato nulla se non il minimo indispensabile per la loro sopravvivenza», racconta Cristina Nonino, che conduce con le sorelle Antonella ed Elisabetta e la minore dei suoi tre figli, Francesca, Fazienda di famiglia a Percoto (Udine), di cui ora lei è mastro distillatore referente.

«È un'arte alchemica che noi sorelle conosciamo bene fin da bambine, crescendo in mezzo agli alambicchi per stare vicine a mamma e papà, in questa affascinante atmosfera che da piccole ci ricordava la magia dell'apprendista stregone di *Fantasia*. La nostra casa era di fronte alla distilleria, e quando iniziava la vendemmia il momento di condivisione più importante era in cantina. Sentivo a pelle che appartenevo a quel mondo, e che quella capacità di estrarre con un rituale antico l'anima della materia era parte della mia essenza».







Quella dei Nonino è una lunga storia di famiglia iniziata nel 1897 con il trisnonno Orazio, che produceva grappa per i contadini con un alambicco su ruote itinerante, e proseguita tra sfide e visioni attraverso una dinastia di distillatori che hanno affinato la loro arte per arrivare al premio più ambito: la nomina di *Wine Enthusiast* a *Migliore Distilleria del Mondo 2019*, il primo e unico brand di grappa a ottenere questo riconoscimento.

E questo è avvenuto grazie ai genitori di Cristina, Benito e Giannola, che hanno rivoluzionato il sistema di produrre la grappa creando il Monovitigno® Nonino distillando separatamente le vinacce, elevandola da Cenerentola dei distillati a regina degli spirits.



© Oliviero Toscani

«I miei genitori sono stati dei visionari meravigliosi, rompendo schemi consolidati per rinnovarsi con determinazione, ricerca e soprattutto con tanta passione, perché all'inizio la strada è stata davvero impervia. Però se non demordi e l'idea è vincente puoi avere dei risultati che ti ricompensano di tutti i sacrifici. Nel 1973 hanno creato la prima grappa monovitigno con il Picolit, l'uva più preziosa e rappresentativa del Friuli. Fino ad allora non si separavano le vinacce, era una seccatura per il viticoltore: e qui è stata fondamentale la collaborazione delle mogli dei contadini. La mamma è riuscita a coinvolgerle promettendo loro di pagare queste vinacce molto di più, e grazie alla loro disponibilità siamo riusciti a fare questa prima sperimentazione. Una grande grappa, dove si ritrovano i profumi e i sapori straordinari di un'uva specifica, la sua più pura essenza. Però, pur essendo stata celebrata da Luigi Veronelli, per questa novità il mercato non era ancora pronto: la grappa era ancora considerata un prodotto di basso profilo, che rimandava a ricordi di povertà. Piuttosto che svenderla i miei genitori preferirono regalarla agli opinion leader del settore, che sarebbero stati in grado di capirne la qualità». Convinti dell'eccellenza di questo distillato, Benito e Giannola Nonino hanno voluto continuare allargando la ricerca, innescando così una seconda rivoluzione.

«A quell'epoca nessuno parlava di vitigni autoctoni, ma loro si sono messi a cercarli per ottenere le vinacce del Pignolo, dello Schioppettino, del Tazzelenghe e della Ribolla, insomma, uve che potessero raccontare al meglio quel territorio», prosegue Cristina.

«Allora si sono accorti che questi vitigni così straordinari erano diventati fuorilegge perché in occasione del censimento indetto dalla Cee sul territorio europeo erano sta-

ti dimenticati: si trattava solo di piccole produzioni locali e quindi non erano stati inseriti nella lista. Non solo non poteva più essere prodotto il vino, ma le piante dovevano essere estirpate. I miei genitori hanno deciso di finanziare una ricerca ampelografica che dimostrasse che quei vitigni esistevano e facevano parte della tradizione vitivinicola friulana, e inoltre hanno indetto il Premio Nonino Risit d'Aur (Barbatella d'Oro), nato come tecnico-scientifico, per premiare i viticoltori che andando contro la legge avessero piantato quei vitigni e prodotto vino. Arrivarono, naturalmente, delle denunce, però si aprì anche un dibattito sulla stampa locale che fece comprendere alle istituzioni friulane l'errore che avevano compiuto. Nell'arco di tre anni i vitigni non solo vennero riconosciuti ma addirittura raccomandati. Raggiunto questo obiettivo, nel 1978 il Premio Nonino si è arricchito della sezione culturale, e qui è iniziato un altro meraviglioso viaggio che ci ha permesso di conoscere grandi personaggi del nostro tempo, che sono diventati anche amici, come Claudio Abbado, Jorge Amado, che chiedeva a noi bambine di chiamarlo zio, il regista Peter Brook, che disse che frequentandoci aveva compreso il vero significato della parola famiglia».

Grazie alla famiglia Nonino la grappa, in alcuni decenni, da distillato povero – pur se preziosissimo per i contadini – oggi vede la Monovitigno® Nonino di Picolit celebrata tra i top distillati al mondo nella Hall of fame del prestigioso *Spirit Journal*, insieme ai grandi Armagnac e ai Rum più pregiati. Inoltre, si ricava da vari vitigni, come Moscato, Merlot, Sauvignon, oltre agli autoctoni, senza dimenticare la Grappa della Tradizione, ottenuta da diverse tipologie di uve, e la produzione di Acquavite d'uva (distillazione di

buccia, polpa e succo) dal gusto più rotondo, morbido.

E poi c'è la terza "rivoluzione", quella iniziata dalle tre sorelle, che vede le grappe e i distillati dell'universo Nonino spesso proposti da mixologist in ogni angolo del pianeta.

«Il mondo della grappa sta vivendo una nuova evoluzione nel campo della mixology, dove si scopre la sua grande versatilità» spiega Cristina.

«Fin dall'inizio degli anni Duemila abbiamo iniziato a proporre e a far degustare la nostra grappa nei cocktail, la sua ricchezza organolettica consente di creare armonie straordinarie con pochi ingredienti essenziali. Abbiamo avuto la fortuna di incontrare bravissimi bartender internazionali come Monica Berg, che ha creato *L'Italiano Nonino*, semplice e a bassa gradazione alcolica, a base di Grappa Nonino Monovitigno® Moscato a cui viene aggiunto un cordiale a base di Neroli e un po' di acqua tonica. E poi c'è il cocktail *Paper Plane* con Amaro Nonino Quintessentia® ideato nel 2007 da Sam Ross, definito dal *New York Times* un Modern Classic e riconosciuto come New Era Drink dall'IBA, che celebra i cocktail più iconici del mondo. È adatto come aperitivo, come after dinner o anche in abbinamento in una cena». *Paper Plane* è anche facilissimo da realizzare, con soli 4 ingredienti: Amaro Nonino Quintessentia®, Aperol, Bourbon e succo di limone fresco in parti uguali, shakerati con ghiaccio, da versare in un bicchiere da Champagne.

«Quello che ci rende orgogliose di questa "era della grappa" è la dimostrazione di come un'azienda così radicata nella tradizione in purezza riesca a mantenere la sua identità sperimentando nuovi prodotti e nella miscelazione. Per noi è fondamentale e ci consente di guardare al futuro senza dimenticare la parte migliore del passato».



© Giulia Iacolutti