

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

The alchemic art of the NONINO sisters

From the still on two wheels to international prizes: this is how the Nonino dynasty has turned Grappa into a glamorous queen of world distillates.

by Anna Mazzotti

The art of distillation is a legacy of knowledge deeply rooted in the land and in the family histories of those who, in the regions of northern Italy, for generations have considered grappa a fundamental aid to survival. As David Maria Turoldo wrote in his book *La mia infanzia d'oro* (My Golden Childhood), a nostalgic recollection of the small things and of the poverty experienced in his homeland of Friuli, grappa was "the firewater that even burned your hunger and gave you the courage to face any fatigue." Farmers used it to welcome guests, to combat hunger and cold, for healing, and to celebrate. It was the cure for all troubles.

Grappa was the only fruit of the work in the fields that remained the property of the farmers who worked for the large landowners, and who were left with nothing but the bare minimum for their survival, says Cristina Nonino, who, with her sisters Antonella and Elisabetta and the youngest of her three children, Francesca, runs the family business in Percoto (Udine), where she is now the referent master distiller.

It is an alchemical art that we sisters have known well since we were little girls, growing up surrounded by stills to stay close to Mom and Dad, in this fascinating atmosphere that, as children, reminded us of the magic of the Sorcerer's Apprentice in *Fantasia*. Our house was across the street from the distillery, and when the harvest began, the most important moment of sharing was in the cellar. I felt instinctively that I belonged to that world, and that the ability to extract the soul of the matter with an ancient ritual was part of my essence.

The Noninos have a long family history that began in 1897 with great-great-grandfather Orazio, who produced grappa for farmers with a mobile still on wheels, and it has continued among challenges and visions through a dynasty of distillers who have refined their art to achieve the most coveted award: the election by *Wine Enthusiast* as the *Best Distillery in the World 2019*, the first and only grappa brand to achieve this recognition.

This was made possible by Cristina's parents, Benito and Giannola, who revolutionized the grappa production system by creating the Monovitigno® Nonino, distilling the pomace separately, elevating it from the Cinderella of distillates to queen of spirits.

«My parents were wonderful visionaries, breaking with established patterns to innovate with determination, research, and above all, a great deal of passion, because at first the road was truly arduous. But if you don't give up and the idea is successful, you can achieve results that reward you for all your sacrifices. In 1973, they created the first single-varietal grappa with Picolit, the most precious and iconic grapes of Friuli. Until then, the pomace wasn't separated. It was a nuisance for the winemaker: and here the cooperation of the farmers' wives was crucial. My mother managed to get them involved by promising to pay them much more for this pomace, and thanks to their availability, we were able to carry out this first experiment. A great grappa, in which you can find the extraordinary aromas and flavors of a specific kind of grapes, its purest essence. However, despite being celebrated by Luigi Veronelli, the market wasn't yet ready for this innovation: grappa was still considered a low-profile product, which evoked memories of poverty. Rather than selling

it off, my parents preferred to give it to opinion leaders in the sector, who would be able to understand its quality. Convinced of the excellence of this distillate, Benito and Giannola Nonino wanted to continue by broadening their research, thus triggering a second revolution. At that time, no one was talking about native vine varieties, but they started looking for them to obtain the pomace of Pignolo, Schioppettino, Tazzelenghe, and Ribolla, in short, grapes that could best express that territory», Cristina continues.

«Then they realized that these extraordinary vine varieties had become outlawed because they had been forgotten during the census conducted by the EEC on the European territory: they were only small local productions and therefore had not been included in the list. Not only could the wine no longer be produced, but the plants had to be uprooted. My parents decided to fund ampelographic research that would demonstrate that those vines existed and were part of the Friulian winemaking tradition. They also established the Nonino Risit d'Aur (Golden Vine-shoot) Prize, which began as a technical-scientific prize to reward winemakers who, breaking the law, planted those vines and produced wine. Naturally, complaints were filed, but a debate also began in the local press, which made Friulian institutions realize the error they had made. Within three years, the vines were not only recognized but even recommended. Having achieved this goal, in 1978 the Nonino Prize was enriched with a cultural section, and this began another wonderful journey that allowed us to meet great figures of our time, who also became friends, like Claudio Abbado, Jorge Amado, who asked us little girls to call him uncle, and director Peter Brook, who said that by spending time with us he understood the true meaning of the word family».

Thanks to the Nonino family, grappa, for decades a humble distillate—though invaluable to farmers—today sees Monovitigno® Nonino Picolit celebrated among the world's top spirits in the Hall of Fame of the prestigious *Spirit Journal*, together with the great Armagnacs and the finest Rums. Furthermore, it is made from various vine varieties, such as Moscato, Merlot, and Sauvignon, as well as native varieties, not to mention Grappa della Tradizione, obtained from various types of grapes, and the production of the Grape Distillate (distillation of skin, pulp, and juice) with a rounder and smoother flavor.

And then there is the third 'revolution,' the one started by the three sisters, which sees grappas and spirits from the Nonino universe often offered by mixologists in every corner of the planet.

«The world of grappa is experiencing a new evolution in the field of mixology, where its great versatility is being discovered», explains Cristina.

«Since the early 2000s, we have begun offering and offering tastings of our grappa in cocktails. Its rich organoleptic characteristics allow us to create extraordinary harmonies with just a few essential ingredients. We have been lucky to meet talented international bartenders like Monica Berg, who created *L'Italiano Nonino*, a simple, low-alcohol cocktail based on Grappa Nonino Monovitigno® Moscato, with the addition of Neroli cordial and a little tonic water. And then there is the *Paper Piane* cocktail with Amaro Nonino Quintessentia®, created in 2007 by Sam Ross and defined by the *New York Times* as a Modern Classic and recognized as a New Era Drink by the IBA, which celebrates the world's most iconic cocktails. It is suitable as an aperitif, as an after dinner, or even as a pairing for dinner».

The *Paper Piane* is also quite easy to make, with just 4 ingredients: Amaro Nonino Quintessentia®, Aperol, Bourbon, and fresh lemon juice in equal parts, shaken with ice and poured into a Champagne glass.

«What makes us proud of this “grappa era” is the demonstration of how a company so rooted in pure tradition manages to maintain its identity while experimenting with new products and blends. This is fundamental for us and allows us to look to the future without forgetting the best of the past».