

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

Die alchemistische Kunst der NONINO-Schwestern

Vom Destillierkolben auf zwei Rädern bis hin zu internationalen Auszeichnungen: So hat die Nonino-Dynastie den Grappa weltweit zur glamourösen Königin der Spirituosen gemacht

von Anna Mazzotti

Die Kunst der Destillation ist ein Wissensschatz, der tief in der Erde und in den Familiengeschichten jener verwurzelt ist, die in den Regionen Norditaliens seit Generationen den Grappa als unverzichtbare Überlebenshilfe betrachteten. Wie David Maria Turoldo in seinem Buch *La mia infanzia d'oro* (Meine goldene Kindheit) schrieb – einer nostalgischen Erinnerung an die kleinen Dinge und die Armut, die er in seiner friaulischen Heimat erlebte –, war Grappa „das Feuerwasser, das auch den Hunger vertrieb und Mut gab, jede Anstrengung zu bewältigen“. Er wurde von den Bauern verwendet, um Gäste zu empfangen, Hunger und Kälte zu bekämpfen, sich zu heilen und zu feiern. Er war das Heilmittel gegen fast jedes Übel.

„Der Grappa war die einzige Frucht der Feldarbeit, die den Bauern blieb, die für die Großgrundbesitzer arbeiteten – Menschen, denen kaum mehr als das zum Leben Notwendige übrig blieb“, erzählt Cristina Nonino. Gemeinsam mit ihren Schwestern Antonella und Elisabetta sowie Francesca, der jüngsten ihrer drei Kinder, führt sie den Familienbetrieb in Percoto bei Udine, wo sie heute als leitende Brennmeisterin tätig ist.

„Es ist eine alchemistische Kunst, die wir Schwestern schon seit unserer Kindheit gut kennen, da wir inmitten der Destillierkessel aufgewachsen sind, um Mama und Papa nahe zu sein – in dieser faszinierenden Atmosphäre, die uns als kleine Mädchen an die Magie des Zauberlehrlings aus *Fantasia* erinnerte. Unser Haus lag gegenüber der Brennerei, und wenn die Weinlese begann, war der wichtigste Moment das Miteinander, das Treffen im Weinkeller. Ich spürte instinktiv, dass ich zu dieser Welt gehörte und dass diese Fähigkeit, mit einem uralten Ritual die Seele der Materie zu extrahieren, Teil meines Wesens war.“

Der Werdegang von Familie Nonino ist eine lange Familiengeschichte, die 1897 mit Urgroßvater Orazio begann, der mit einem mobilen Destillierkolben auf Rädern Grappa für die Bauern herstellte. Fortgesetzt wurde sie mit Herausforderungen und Visionen mithilfe einer Dynastie von Brennmeistern, die ihre Kunst verfeinerten, um die begehrteste aller Auszeichnungen zu erlangen: die Anerkennung als „Beste Brennerei der Welt 2019“ von *Wine Enthusiast* – die erste und einzige Grappa-Marke, die diese Auszeichnung erhielt.

Und dies ist den Eltern von Cristina, Benito und Giannola, zu verdanken, die die Grappa-Herstellung revolutionierten, indem sie den Monovitigno® Nonino schufen, bei dem die Trester separat destilliert werden, und den Grappa somit vom Aschenputtel zur Königin der Spirituosen erhoben.

„Meine Eltern waren wunderbare Visionäre, die mit Entschlossenheit, Forschungsgeist und vor allem mit viel Leidenschaft alte Muster durchbrachen, um Neues zu schaffen, denn am Anfang war der Weg wirklich beschwerlich. Aber wenn man nicht aufgibt und die Idee erfolgreich ist, kann man Ergebnisse erzielen, die einen für alle Opfer entschädigen. 1973 kreierten sie den ersten sortenreinen Grappa aus Picolit, der wertvollsten und repräsentativsten Rebsorte Friauls. Bis dahin wurden die Trester nicht aussortiert, für den Winzer wäre das ein lästiger

Mehraufwand gewesen: hier war die Mitarbeit der Ehefrauen der Winzer von entscheidender Bedeutung. Meine Mutter schaffte es, sie dafür zu gewinnen, indem sie ihnen versprach, für diesen Trester deutlich mehr zu bezahlen, und dank ihrer Bereitschaft gelang es uns, dieses erste Experiment durchzuführen. Ein großartiger Grappa, in dem sich die außergewöhnlichen Düfte und Aromen einer bestimmten Rebsorte widerspiegeln – ihre reinste Essenz. Doch obwohl er von Luigi Veronelli gepriesen wurde, war der Markt für diese Neuheit noch nicht bereit: Grappa galt damals noch als Produkt von geringem Ansehen, das Erinnerungen an Armut weckte. Statt ihn unter Wert zu verkaufen, entschieden sich meine Eltern dafür, ihn den maßgeblichen Meinungsführern der Branche zu schenken – Menschen, die seine außergewöhnliche Qualität zu erkennen wussten. Überzeugt von der Exzellenz dieses Destillats wollten Benito und Giannola Nonino die Forschung weiter ausbauen und lösten damit eine zweite Revolution aus.

„Damals sprach noch niemand von autochthonen Rebsorten, aber sie machten sich auf die Suche nach ihnen, um Trester von Pignolo, Schioppettino, Tazzelenghe und Ribolla zu erhalten – kurz gesagt, von Trauben, die dieses Gebiet am besten widerspiegeln“, fährt Cristina fort.

„Damals stellten meine Eltern fest, dass diese außergewöhnlichen Rebsorten verboten waren, weil sie bei der von der EWG durchgeführten Bestandsaufnahme auf europäischem Gebiet vergessen wurden. Es handelte sich lediglich um kleine lokale Produktionen, weshalb sie nicht in die Liste aufgenommen worden waren. Nicht nur durfte der Wein nicht länger produziert werden, auch die Rebstöcke mussten gerodet werden. Meine Eltern beschlossen, eine ampelografische Untersuchung zu finanzieren, die nachweisen sollte, dass diese Rebsorten existierten und Teil der friaulischen Weinbautradition waren. Sie riefen zudem den Preis „Nonino Risit d’Aur“ (Goldene Rebe) ins Leben, der ursprünglich als technisch-wissenschaftlicher Preis gedacht war, um jene Winzer zu würdigen, die gegen das Gesetz verstoßen hatten, indem sie diese Rebsorten gepflanzt und Wein daraus hergestellt hatten. Natürlich kam es zu Anzeigen, doch es entbrannte auch eine Debatte in der lokalen Presse, die den friaulischen Institutionen den Fehler bewusst machte, den sie begangen hatten. Innerhalb von drei Jahren wurden die Rebsorten nicht nur anerkannt, sondern sogar empfohlen. Nachdem dieses Ziel erreicht war, wurde der Nonino-Preis 1978 um die Kategorie „Kultur“ erweitert, und damit begann eine weitere wunderbare Reise, die es uns ermöglichte, große Persönlichkeiten unserer Zeit kennenzulernen, die auch zu Freunden wurden, wie Claudio Abbado, Jorge Amado, der von uns kleinen Mädchen verlangte, ihn „Onkel“ zu nennen, und Regisseur Peter Brook, der sagte, dass er durch den Umgang mit uns die wahre Bedeutung des Wortes 'Familie' verstanden habe.“

Dank der Familie Nonino hat sich der Grappa innerhalb weniger Jahrzehnte von einem einfachen Destillat – das für die Bauern von unschätzbarem Wert war – zu einem Produkt entwickelt, das heute mit dem Monovitigno® Nonino aus Picolit in der Hall of Fame des renommierten *Spirit Journal* neben den großen Armagnacs und den edelsten Rum-Sorten zu den besten Destillaten der Welt zählt. Zudem wird er aus verschiedenen Rebsorten wie Moscato, Merlot und Sauvignon sowie aus autochthonen Sorten gewonnen, ganz zu schweigen vom „Grappa della Tradizione“, der aus verschiedenen Rebsorten hergestellt wird, und der Produktion des Traubenbrandes (Destillation von Schalen, Fruchtfleisch und Saft) mit einem runderen, weicheren Geschmack.

Und dann gibt es noch die dritte „Revolution“, die von den drei Schwestern ins Leben gerufen wurde und dazu führt, dass die Grappas und Destillate aus dem Nonino-Universum häufig von

Mixologen in allen Ecken der Welt serviert werden.

„Die Welt des Grappas erlebt gerade eine neue Entwicklung im Bereich der Mixologie, wo man seine große Vielseitigkeit entdeckt“, erklärt Cristina.

„Seit Beginn der 2000er Jahre bieten wir unseren Grappa in Cocktails an und lassen ihn verkosten; seine organoleptische Vielschichtigkeit ermöglicht es, mit nur wenigen wesentlichen Zutaten außergewöhnliche Harmonien zu schaffen. Wir hatten das Glück, hervorragende internationale Barkeeper wie Monica Berg kennenzulernen, die den *L'Italiano Nonino* kreiert hat – einen einfachen Cocktail mit niedrigem Alkoholgehalt auf der Basis von Grappa Nonino Monovitigno® Moscato, dem ein Neroli-Cordial und etwas Tonic Water hinzugefügt wird. Und dann gibt es noch den Cocktail *Paper Plane* mit Amaro Nonino Quintessentia®, der 2007 von Sam Ross kreiert wurde, von der New York Times als „Modern Classic“ bezeichnet und von der IBA, die die ikonischsten Cocktails der Welt würdigt, als „New Era Drink“ anerkannt wurde. Er eignet sich als Aperitif, als After-Dinner-Drink oder auch als Begleitung zu einem Dinner. Der *Paper Plane* ist zudem sehr einfach zuzubereiten, mit nur 4 Zutaten: Amaro Nonino Quintessentia®, Aperol, Bourbon und frischer Zitronensaft zu gleichen Teilen, mit Eis im Shaker geschüttelt und in ein Champagnerglas gegossen.

„Was uns auf diese 'Ära des Grappas' stolz macht, ist der Beweis dafür, wie ein Unternehmen, das so tief in der Tradition der Reinheit verwurzelt ist, seine Identität bewahren kann, indem es mit neuen Produkten und in der Mixologie experimentiert. Für uns ist das von grundlegender Bedeutung und es ermöglicht uns, in die Zukunft zu blicken, ohne das Beste der Vergangenheit zu vergessen.“