

GIANNOLA NONINO

LA GRAPPA HA LA SUA MUSA

Ospite della famiglia Nonino per un incarico giornalistico di tre giorni, ho conosciuto Giannola Nonino, che con la sua ... bacchetta magica ha trasformato la grappa da Cenerentola a regina! La musa della grappa ha dimostrato che dietro a un prodotto coronato dal successo internazionale, si nascondono persone dotate di ispirazione e carisma

Testo e fotografie: Sissy Nika

10 Giugno 2012

Quello che è certo è che non mi aspettavo che l'invito da parte della Grappa Nonino, per assistere come giornalista alla grandiosa cerimonia di consegna dei premi omonimi, mi avrebbe emozionato a tal punto, sia come specialista di gastronomia che di comunicazione. La verità è che molto inchiostro giornalistico è stato "versato" per il "fenomeno" Nonino, mentre prestigiosi premi sono stati conferiti alla grande Signora della grappa, "per l'assoluta qualità, la ricerca e l'innovazione", dato che è riuscita a trasformare "i residui della vendemmia in oro". Una storia di passione, la storia della grappa "per bocca" di Giannola, a casa sua, nella piccola cittadina di Percoto nei pressi di Udine: forse è un esempio da seguire, per continuare a perseguire i nostri scopi con testardaggine e convinzione.

LA "GENESI" DELLA GRAPPA NONINO

Giannola inizia a raccontare: "La grappa era parte della quotidianità per i contadini della zona. La mattina al risveglio bevevano un po' di latte caldo, miele e grappa per riscaldarsi e per assumere l'energia richiesta dal loro duro lavoro, specialmente l'inverno. La grappa era la medicina dei poveri, e donava loro una dolce ebbrezza che li aiutava a dimenticare le difficoltà della loro vita grigia. La famiglia Nonino si è dedicata all'arte della distillazione dal 1897. Il mio arrivo "come un uragano" nella vita di Benito e i miei sogni di trasformare la grappa in qualcosa di speciale fecero credere a mia suocera che fossi una catastrofe per la famiglia! Sono contenta che le sue paure non siano state confermate. Mio marito è perfezionista e appassionato di distillazione. Tentava, a forza di continui esperimenti e di lavoro instancabile, di produrre la migliore grappa della zona.

La mettevamo in belle bottiglie per differenziarla dalle altre e la offrivamo come dono per le feste degli amici. Tutta la filosofia del consumo della grappa era strettamente legata alla vita dei poveri, e così il nostro dono finiva in cucina "per tutti gli usi". La nostra delusione era grande, perché la nostra grappa non veniva neanche assaggiata dalle persone che volevamo che l'apprezzassero".

L'ostinazione, però, di differenziare la propria grappa, che doveva essere raffinata, cristallina e degna di collocarsi con pari dignità accanto al cognac e di competere con il brandy, era divenuta per loro un'idea fissa. E così, la notte del primo Dicembre 1973, germinò l'"idea peregrina" e il segreto della distillazione esclusivamente monovitigno si rivelò la chiave del successo. Giannola spiega: "Contro le resistenze dei vinificatori che ormai ci ritenevano pazzi, usammo un "cavallo di troia" al profumo di donna: infatti le loro donne, che volevano farsi un proprio gruzzolo, collaborarono con noi dividendo le vinacce per varietà di vitigno, in cambio di un aumento del 15% sul prezzo di vendita. Così, distillavamo vinacce fresche, morbide,

Cent'anni della Famiglia Nonino

selezionate, pure e ricche di mosto, che arrivavano alla distilleria subito dopo il travaso. Questo era il primo presupposto essenziale per la produzione di una grappa di qualità eccellente.

La grappa Monovitigno della varietà prediletta e aromatica Picolit era ormai una realtà, che portava la rivoluzione nel sistema di produzione. Lo stesso successo seguì anche con le altre varietà”.

Questo però non era sufficiente, la presentazione è un'altra componente che completa la storia. Per la prima volta la grappa entrava in una bottiglia rotonda di cristallo accompagnata da etichette scritte a mano che ne descrivevano il contenuto. “Per 10 anni, ho scritto etichette inviandole a personalità di tutto il mondo per far loro assaggiare la nostra grappa. Monarchi, imprenditori, intellettuali. Oggi i produttori di vetro più noti si sono cimentati con le nostre bottiglie” ci dice Giannola, e continua: “Provai una grande gioia quando Agnelli della Fiat ordinò le prime 100 bottiglie. Da lì ha inizio la grande carriera della nostra grappa, fino alla sua consacrazione in tutto il mondo. Dal 1975 abbiamo istituito il Premio Internazionale Nonino per onorare personalità di tutto il mondo”.

Ora la scommessa di Giannola è di convincere i cinesi a bere solo grappa...

PREMI INTERNAZIONALI NONINO

UNA GRANDE FESTA CULTURALE

Una volta l'anno il piccolo villaggio di Ronchi di Percoto si trasforma in capitale culturale d'Italia a causa dei Premi Internazionali Nonino. Nelle distillerie del bisnonno Nonino, tra gli alambicchi tradizionali che in quel momento distillavano la grappa dell'anniversario, abbiamo vissuto momenti unici. Erano invitati artisti, scrittori, tra i quali anche vincitori di premi Nobel, grandi uomini d'affari, attori, giornalisti, nientedimeno che 1.500 personalità provenienti da tutto il mondo. Dalla famiglia Missoni fino a Peter Broke, al maestro Claudio Abbado, al Nobel Naipoul, fino a Ermanno Olmi e al medico Antonio Damasio.

“Nel 1975 creammo i Premi Nonino, per conferire prestigio ai valori culturali della provincia” ci spiega Giannola Nonino. “Il nostro primo pensiero è stato quello di valorizzare le varietà autoctone del Friuli e facilitare l'avvio delle procedure del loro riconoscimento da parte dell'Unione Europea. Così ha avuto inizio un'avventura sorprendente non solo per la nostra impresa ma per ciascuno di noi. Gli invitati condividono con noi il nostro amore per la natura, la tradizione, il luogo, e i nostri prodotti”.

Quest'anno sono stati premiati il poeta cinese in esilio Yang Lian, tra i più importanti poeti contemporanei, il teologo svizzero Hans Kung, ispiratore del Manifesto per un'Etica Mondiale dell'Economia, lo storico Michael Burleigh, famoso per la sua analisi del nazismo.

Il premio per la valorizzazione dei prodotti locali è andato ai produttori del famoso radicchio Rosa di Gorizia, che ne preservano con devozione i semi da ben 150 anni.

La grappa scorreva in abbondanza ... e la cultura gastronomica è stata un'esperienza travolgente.

LE GRANDI PROTAGONISTE

Grappa Monovitigno

Monovitigno ed eccellente!

Grappa AnticaCuvée

Invecchiata in botti, dalla freschezza inebriante!

ÙE

Nel dialetto locale, significa uva. E' invecchiata in botti. "La riserva" della distillazione di 100 anni.

Per la prima volta al mondo, uve di vigneti di varietà locali riconoscibili sono state distillate conservando il bouquet di profumi e le caratteristiche del vitigno.

CREPES con GRAPPA NONINO MONOVITIGNO MERLOT

World winner 2010

Ricetta commemorativa, creata per la premiazione internazionale da Giacomo Rubini, famoso Maitre dell'A.M.I.R.A. (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 crepes ripiene con crema a piacere

10 ml di grappa Nonino in spray per irrorare le crepes

200 ml di grappa Nonino Merlot

25 gr di burro non salato

100 gr di zucchero caramellato

Scorza di 3 arance non trattate

Scorza di 2 limoni non trattati

ESECUZIONE

- Ponete un tegame sul fornello a fiamma vivace, e aggiungete lo zucchero caramellato e le scorze degli agrumi.
- Appena lo zucchero inizia a scurirsi, aggiungete il burro e togliete le scorze. La miscela inizia ad assumere una consistenza sciropposa. Date una forma triangolare alle crepes farcite, perché non fuoriesca la crema. Ponetele nel tegame e giratele da entrambe i lati per farle colorire.
- Non appena la salsa si addensa, fiammeggiate con Grappa Monovitigno Merlot.
- Per ottenere una rifinitura armoniosa, aggiungete una pennellata di salsa di cioccolato amaro e spruzzate con Grappa Nonino.

NONINO BRULEE

La ricetta segreta del nonno Antonio Nonino

Un cocktail caldo, aromatico e piccante che fa bene al gusto e allo spirito!

INGREDIENTI

50 ml di Amaro Nonino Quintessentia

2 fette di arancia, tagliate sottili

Cent'anni della Famiglia Nonino

ESECUZIONE

- Togliete la polpa dalle fettine di arancia
- Mettete il liquore e le fette di arancia in un pentolino di rame e fatelo bollire pianissimo su un fornello a spirito
- Spegnete il fornello e servite caldo in bicchieri di vetro bassi. In ogni bicchiere ponete anche una rondella di arancia.
- Gustate un meraviglioso digestivo.

GELATO ALLA GRAPPA PREZIOSA

Una ricetta del gelataio pluripremiato Giancarlo Timballo di Fiordilatte

INGREDIENTI

Per 1 Kg di gelato

420 ml di latte

170 ml di panna fresca al 35% di grassi

155 ml di glucosio

2 tuorli di uova fresche

80 gr di glucosio disidratato DE 21

6 gr di stabilizzante Neutron per crema

55 ml Grappa Nonino AnticaCuvee invecchiata in botte

ESECUZIONE

- Mettete tutti gli ingredienti (nella sequenza in cui sono elencati) in una terrina metallica e quindi sbatteteli energicamente con un frullino
- Subito dopo poneteli nella gelatiera: dopo circa 1 ora il gelato sarà pronto.

DIDASCALIE DELLE FOTO

Pag 82 - Il "fenomeno" Giannola Nonino è stato analizzato approfonditamente dal New York Times, dall'International Herald Tribune, da Le Monde, dal Time e dal Condé Nast Traveller ...

Pag 83 - Giannola Nonino, Sissy Nika lezione di vita ... e degustazione

Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino: la continuazione luminosa della distillazione

La famiglia

Pag 84 - Cristina, Elisabetta e Antonella preparano la distillazione dell'uva perché "nasca" l'UE

Antonella, Sissy ed Elisabetta assaggiano la grappa del 1987 nel Museo Nonino

Cent'anni della Famiglia Nonino

Pag 85 - La terza generazione che cresce “nella distilleria”

Amaro, il liquore del nonno con erbe delle Alpi

Pag 86 - La famosa “Rosa di Gorizia”, l’insalata con il pedigree

Dalla “cena privata” a casa Nonino

La premiazione dei coltivatori della “Rosa di Gorizia”

Dalla cerimonia dei premi Nonino

Con l’unico ragazzo della famiglia e Giannola

Pag 87 - Danze tradizionali del Friuli

Il concerto dei bimbi sordomuti è finanziato dalla famiglia Nonino

“Distillato di purezza” con pecorino e miele, uguale a quello della distillazione

La premiazione del poeta cinese Yang Lian

Pag 88 - Cristina Nonino e il C.d.A. dell’AMIRA “creano” con la grappa pluripremiata

Pag 89 -La grappa si accompagna bene alla cioccolata, ai dolci e alla frutta. Assoluta armonia di sapori con la Sacher Torte viennese