

**real**

# taste & style



ΤΕΥΧΟΣ #33

ΚΥΡΙΑΚΗ 10.06.2012 by **Realnews**

## **ΙΩΑΝΝΑ ΤΣΟΛΟΜΙΤΗ** ΣΥΝΤΑΓΕΣ... ΔΙΑΚΟΠΩΝ!

**ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΚΑΙ ΑΦΡΑΤΕΣ**  
ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΑΡΕΓΚΕΣ

**ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΜΕ**  
ΝΑΞΟΣ, ΛΕΣΒΟΣ, ΙΤΑΛΙΑ

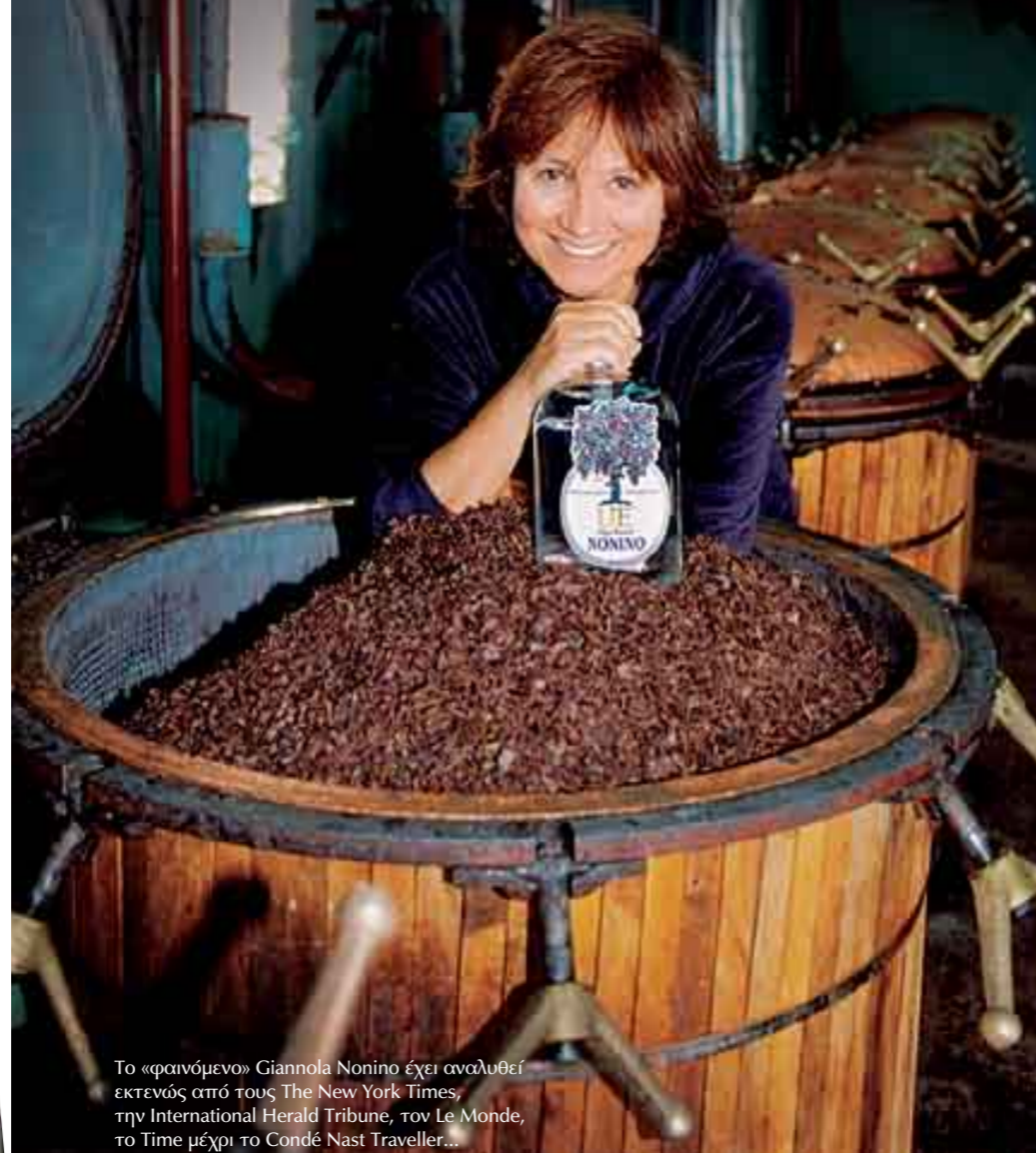


Κυκλοφορεί μαζί με τη Realnews

# GIANNOLA NONINO Η GRAPPA ΕΧΕΙ ΤΗ ΜΟΥΣΑ ΤΗΣ

Προσκεκλημένη της οικογένειας Nonino σε ένα τριήμερο δημοσιογραφικό ταξίδι, γνώρισα την Giannola Nonino, η οποία, με το... μαγικό της ραβδάκι, μεταμόρφωσε τη «Σταχτοπούτα» γκράπα σε βασίλισσα! Η μούσα της γκράπα απέδειξε ότι πίσω από ένα τόσο επιτυχημένο προϊόν διεθνώς, κρύβονται χαρισματικά εμπνευσμένοι άνθρωποι...

κείμενο-φωτογραφίες: Σίσσυ Νίκα



Το «φαινόμενο» Giannola Nonino έχει αναλυθεί εκτενώς από τους The New York Times, την International Herald Tribune, τον Le Monde, το Time μέχρι το Condé Nast Traveller...



Giannola Nonino, Σίσσυ Νίκα μάθημα ζωής... και γευστική δοκιμή



Cristina, Antonella και Elizabetta Nonino, λαμπρή συνέχεια στην απόσταξη



Η οικογένεια

Το σίγουρο είναι ότι δεν φανταζόμουν πως μία δημοσιογραφική πρόσκληση από την Grappa Nonino, για να παραστούμε στη μεγαλειώδη τελετή απονομής των βραβείων της, θα με «άγγιζε» τόσο ως άνθρωπο της γαστρονομίας όσο και ως επικοινωνιολόγο. Η αλήθεια είναι ότι πολύ δημοσιογραφικό μελάνι έχει «χυθεί» για το «φαινόμενο» Nonino, ενώ διεθνή βραβεία έχουν απονεμηθεί στη μεγάλη κυρία της γκράπα, «για την απόλυτη ποιότητα, την έρευνα και τον νεωτερισμό», αφού κατάφερε να μεταμορφώσει «τα υπολείμματα του τρύγου σε χρυσάφι». Μια ιστορία πάθους, η ιστορία της γκράπα «διά στόματος» Giannola, στο σπίτι της, στη μικρή πόλη Percoto κοντά στο Ούντινε, ίσως αποτελέσει παράδειγμα προς μίμηση, ώστε να συνεχίσουμε με πείσμα και εμμονή την πραγμάτωση των στόχων μας.



Cristina, Elizabetha και Antonella ετοιμάζουν την απόσταξη σταφυλιού για να «γεννηθεί» το Ue



## Η «γένεση» της γκράπα Nonino

Η Giannola ξεκινά τη διήγησή της: «Η γκράπα ήταν μέρος της καθημερινότητας για τους χωρικούς της περιοχής. Το πρωί ξυπνούσαν με λίγο ζεστό γάλα, μέλι και γκράπα για να ζεσταθούν και να πάρουν ενέργεια για τη δύσκολη δουλειά τους, ιδιαίτερα τον χειμώνα. Η γκράπα ήταν το φάρμακο των φτωχών και τους χάριζε μια γλυκιά μέθη για να ξεχούν τις δυσκολίες της γκριζας ζωής τους. Η οικογένεια Nonino έχει αφιερωθεί στην τέχνη της απόσταξης από το 1897. Ο ερχομός μου «σαν σίφουνας» στη ζωή του Bennito και τα όνειρά μου να κάνω την γκράπα ξεχωριστή, έκαναν την πεθερά μου να πιστεύει ότι θα είμαι η καταστροφή της οικογένειας! Νιώθω δικαιωμένη που οι φόβοι της δεν επαληθεύτηκαν. Ο άνδρας μου είναι τελειοθηρικός και παθιασμένος με την απόσταξη. Προσπαθούσε, με συνεχείς πειραματισμούς και ακατάπαυστη δουλειά, να παράγουμε την καλύτερη γκράπα της περιοχής.

Τη βάζαμε σε ωραία μπουκάλια για να διαφέρει από τις άλλες και την προσφέραμε σαν δώρο στις γιορτές των φίλων μας. Η όλη φιλοσοφία της κατανάλωσης της γκράπα ήταν συνυφασμένη με τη ζωή των φτωχών κι έτσι το δώρο μας κατέληγε στην κουζίνα για «πάσα χρήση». Η απογοήτευσή μας ήταν μεγάλη, γιατί οι άνθρωποι που θέλαμε να την εκτιμήσουν ούτε καν τη δοκίμαζαν».

Η επιμονή, όμως, για διαφοροποίηση της δικής τους γκράπα, που ήθελαν να γίνει φίνα, κρυσταλλική και να στέκει επάξια δίπλα στο κονιάκ και ανταγωνιστικά στο μπράντι, τους είχε γίνει εμμονή. Έτσι, τη νύχτα της 1ης Δεκεμβρίου του 1973, καρποφόρησε «η άγρια ιδέα» και το μυστικό της μονοποικιλιακής αμιγούς απόσταξης αποδείχτηκε το κλειδί της επιτυχίας. Η Giannola εξηγεί: «Στις αντιδράσεις των οινοποιών που μας θεωρούσαν πια τρελούς, ο «δούρειος ίππος» είχε άρωμα γυναίκας, αφού οι γυναίκες τους, θέλοντας να έχουν το δικό τους πορτοφόλι, συνεργάστηκαν μαζί μας και διαχώριζαν τα στέμφυλα ανά ποικιλία σταφυλιού, με αντάλλαγμα το επιπλέον 15% στην τιμή αγοράς τους. Έτσι, αποσταζάμε φρέσκα, μαλακά, επιλεγμένα, αγνά και πλούσια σε μούστο στέμφυλα που έφταναν στο αποστακτήριο αμέσως μετά τη μετάγγιση. Αυτή ήταν η πρώτη απαραίτητη προϋπόθεση για την παραγωγή μιας γκράπα άριστης ποιότητας.

Η γκράπα Monovigtigno από σταφύλι της



Η τρίτη γενιά που μεγαλώνει «στο αποστακτήριο»

αγαπημένης φίνας και αρωματικής ποικιλίας Picolit ήταν γεγονός, φέρνοντας την επανάσταση στο σύστημα παραγωγής. Η ίδια επιτυχία ακολούθησε και με τις άλλες ποικιλίες». Αυτό, όμως, δεν ήταν αρκετό, η παρουσίαση είναι ένα άλλο κομμάτι που συμπληρώνει την ιστορία. Για πρώτη φορά η γκράπα μπήκε σε στρογγυλό κρυστάλλινο μπουκάλι και συνοδευόταν από χειρόγραφες ετικέτες που αφορούσαν το περιεχόμενο. «Για 10 χρόνια, έγραφα ετικέτες και τις έστειλα σε προσωπικότητες σε όλο τον κόσμο να δοκιμάσουν την γκράπα μας. Από βασιλείς και επιχειρηματίες, μέχρι ανθρώπους του πνεύματος. Σήμερα οι πιο γνωστοί υαλοουργοί έχουν φιλοτεχνήσει τα μπουκάλια μας», μας λέει η Giannola και συνεχίζει: «Η χαρά μου ήταν μεγάλη όταν ο Ανιέλι της Fiat παρήγγειλε τις πρώτες 100 φιάλες. Από εκεί ξεκινά η μεγάλη καριέρα της γκράπα μας, μέχρι την τελική καθιέρωση σε όλο τον κόσμο. Από το 1975 θεσμοθετήσαμε το Διεθνές Βραβείο Nonino για να τιμήσουμε προσωπικότητες από ολόκληρο τον κόσμο». Το τριώνιο στοίχημα της Giannola είναι να κάνει τους Κινέζους να πίνουν μόνο γκράπα...

Amaro, το λικέρ του παππού με βότανα των Αλπεων



Antonella, Σίσσυ, Elizabetha δοκιμάζοντας γκράπα του 1987 στο Μουσείο Nonino



Το περίφημο «ρόδο της Corizia», σαλατικό με περγαμηνές



Από το «κλειστό δείπνο» στο σπίτι Nonino



Παραδοσιακοί χοροί από το Φριούλι



Η χορωδία καφάλαων παιδιών χρηματοδοτείται από την οικογένεια Nonino

# ΔΙΕΘΝΗ ΒΡΑΒΕΙΑ NONINO

## Μια μεγάλη πολιτιστική γιορτή

Μια φορά τον χρόνο το χωριουδάκι Ronchi di Percoto, «μεταμορφώνεται» σε πολιτιστική πρωτεύουσα της Ιταλίας εξαιτίας των Διεθνών Βραβείων Nonino. Στα αποστακτήρια του προπάππου Nonino, ανάμεσα στους παραδοσιακούς άμβυκες που αποστάζουν εκείνη την ώρα την επετειακή γκράππα, ζήσαμε στιγμές μοναδικές. Προσκεκλημένοι καλλιτέχνες, συγγραφείς, ανάμεσά τους και νομπελίστες, μεγαλοεπιχειρηματίες, ηθοποιοί, δημοσιογράφοι ούτε λίγο ούτε πολύ, 1.500 προσωπικότητες από ολόκληρο τον κόσμο. Από την οικογένεια Missoni, τον Peter Broke, τον μαέστρο Claudio Abado, τον νομπελίστα Nairouli, έως τον Ermanno Olmi και τον γιατρό Antonio Damasio.

«Το 1975 δημιουργήσαμε τα Βραβεία Nonino, για να δώσουμε κύρος στις αξίες του πολιτισμού της επαρχίας», μας είπε η Giannola Nonino. «Η πρώτη μας σκέψη ήταν να αναδείξουμε τις γηγενείς ποικιλίες αμπελιών του Friuli και να βοηθήσουμε να ξεκινήσουν οι διαδικασίες αναγνώρισής τους από την Ε.Ε. Έτσι άρχισε η εκπληκτική περιπέτεια όχι μόνο για την επιχείρησή μας αλλά και για τον καθένα μας ξεχωριστά. Οι



Η βράβευση των καλλιτεχνών του «ρόδου της Corizia»



«Απόσταγμα αγνότητας» με πεκορίνο και μέλι, ίδιο με αυτό της απόσταξης



Από τη βράβευση του Κινέζου ποιητή Yang Lian



Από την τελετή των βραβείων Nonino



Με το μοναδικό αγόρι της οικογένειας και την Giannola

προσκεκλημένοι μοιράζονται μαζί μας την αγάπη μας για τη φύση, την παράδοση, τον τόπο, τα προϊόντα μας».

Φέτος βραβεύτηκαν ο εξόριστος Κινέζος ποιητής Yang Lian, από τους πιο σημαντικούς σύγχρονους ποιητές, ο Ελβετός θεολόγος Hans Kung, εμπνευστής του Μανιφέστου για μια Παγκόσμια Ηθική της Οικονομίας, ο ιστορικός Michael Burleigh, γνωστός για την ανάλυσή του για τον Ναζισμό.

Βραβείο για την ανάδειξη τοπικών προϊόντων πήραν οι παραγωγοί του περίφημου ραντίτσιο, Ρόδο της Γκορίτσια, που οι σπόροι φυλάσσονται ευλαβικά από τους ίδιους 150 χρόνια τώρα. Η γκράππα έρεε άφθονη... και ο γαστρονομικός πολιτισμός εμπειρία συγκλονιστική.



Η Cristina Nonino και το Δ.Σ. του AMIRA «δημιουργούν» με την πολυβραβευμένη γκράππα

## ΚΡΕΠΕΣ

### ΜΕ GRAPPA **NONINO** MONOVITIGNO MERLOT

*Παγκόσμιος Νικητής 2010*

*Επετειακή συνταγή, για τη διεθνή βράβευση, από τον Giacomo Rubini, διάσημο Maitre της A.M.I.R.A, του Ιταλικού Συνδέσμου Maitre Ξενοδοχείων και Εσπιατορίων*

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ

- 8 κρέπες γεμιστές με κρέμα της επιλογής μας
- 10 ml Grappa Nonino σε στρέι για να ραντίσουμε τις κρέπες
- 200 ml Grappa Nonino Monovitigno Merlot
- 25 γρ. βούτυρο ανάλατο
- 100 γρ. ζάχαρη καραμελωμένη
- φλούδα από 3 πορτοκάλια ακέρωτα
- φλούδα από 2 λεμόνια ακέρωτα

#### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Βάζουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε την καραμελωμένη ζάχαρη και τις φλούδες από τα εσπεριδοειδή.
- Μόλις η ζάχαρη αρχίζει να σκουραίνει, προσθέτουμε το βούτυρο και αφαιρούμε τις φλούδες. Το μείγμα αρχίζει να παίρνει την υφή του σιροπιού. Στις γεμιστές κρέπες δίνουμε τριγωνικό σχήμα, για να κρατήσουν μέσα την κρέμα τους. Τις προσθέτουμε και τις γυρίζουμε και από τις δύο πλευρές να ροδίσουν.
- Μόλις η σάλτσα γίνει παχύρρευστη, φλαμπάρουμε με Grappa Monovitigno Merlot.
- Μια σοκολατένια πινελιά από σάλτσα μαύρης σοκολάτας μαζί με το ράντισμα με τη Grappa Nonino είναι το πιο αρμονικό φινίρισμα.



## ΟΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΕΣ

**Grappa Montovitigno**  
Μονοποικιλιακή και υπέροχη!

**Anticacuvee Grappa**  
Παλαιωμένη σε βαρέλια με μεθυστική φρεσκάδα!

**UÈ**  
Στην τοπική διάλεκτο σημαίνει σταφύλι. Είναι παλαιωμένη σε βαρέλια. «Το απόθεμα» των 100 ετών απόσταξης. Από αναγνωρίσιμες γηγενείς ποικιλίες του αμπελώνα τους έγινε -για πρώτη φορά στον κόσμο- απόσταξη σταφυλιού με το μπουκέτο αρωμάτων και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.



Η γκράππα ταιριάζει με σοκολάτα, κέικ και φρούτα. Απόλυτη αρμονία γεύσης με τη Sacher Torte από τη Βιέννη

## NONINO BRULEE

*Η μυστική συνταγή του παππού Antonio Nonino. Ένα ζεστό, αρωματικό και πικάντικο κοκτέιλ που προσφέρει γευστική και πνευματική ευεξία!*

#### ΥΛΙΚΑ

- 50 ml Amaro Nonino Quintessentia
- 2 φέτες πορτοκαλιού λεπτοκομμένες

#### ΤΡΟΠΟΣ

#### ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Αφαιρούμε τη σάρκα από τις φέτες πορτοκαλιού.
- Βάζουμε το ποτό μας και τις φέτες πορτοκαλιού σε χάλκινο κατσαρολάκι και το βάζουμε να βράσει αργά αργά σε καμινέτο.
- Σβήνουμε το καμινέτο και σερβίρουμε σε γυάλινα χαμηλά ποτήρια, όπως είναι ζεστό. Σε κάθε ποτήρι βάζουμε και μια φέτα πορτοκαλιού.
- Απολαύστε ένα καταπληκτικό χωνευτικό.



## ΠΑΓΩΤΟ ΠΟΛΥΤΙΜΗΣ GRAPPA

*Μια συνταγή από τον πολυβραβευμένο παγωτατζή Giancarlo Timballo του Fiordilatte*

#### ΥΛΙΚΑ

#### ΓΙΑ 1 ΚΙΛΟ ΠΑΓΩΤΟ

- 420 ml γάλα
- 170 ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά
- 155 ml γλυκόζη
- 2 κρόκοι από φρέσκα αυγά
- 80 γρ. αρυδατωμένη γλυκόζη 21
- 6 γρ. σταθεροποιητής neutron για κρέμα
- 55 ml Grappa Nonino Antica Cuvée παλαιωμένη σε βαρέλι



#### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- Βάζουμε όλα τα υλικά (με τη σειρά που αναφέρονται) σε ένα μεγάλο μεταλλικό μπλ και τα χτυπάμε δυνατά με σύρμα.
- Αμέσως μετά τα βάζουμε στην παγωτομηχανή και ύστερα από περίπου 1 ώρα το παγωτό μας είναι έτοιμο.