

03 febbraio 2015

## Nonino: la grappa moderna compie 40 anni

di Francesco Velluzzi

Il segreto sta negli alambicchi. Sono 72 alambicchi artigianali discontinui a vapore quelli che la famiglia Nonino utilizza per produrre la grappa più famosa del mondo che da 40 anni è il simbolo di un premio che ha riconosciuto l'estro, il valore, il talento di altissimi personaggi della cultura mondiale. Un evento nato per la valorizzazione della civiltà contadina. Sabato 31 gennaio, proprio in occasione dei **40 anni del Premio** (dal 1984 è stata istituita la sezione internazionale), a Ronchi di Percoto, a pochi chilometri da Udine sono saliti sul palco (la giuria era presieduta da V.S. Naipaul, premio Nobel per la Letteratura nel 2001) Ariane Mnouchkine, una vera icona del teatro, autrice e regista francese, direttrice del Theatre du Soleil, Yves Bonnefoy, considerato il miglior poeta francese vivente e Roberto De Simone, letterato, musicologo e compositore, lo storico per eccellenza della musica napoletana.



Cerca nel blog

Post più letti

Post più commentati



Rubio di "Unti e Bisunti": "La mia classifica del cibo di strada"

15 agosto 2013



Pimm's, i segreti del cocktail più british che c'è

21 agosto 2013



Le ricette salutari di Taglienti con curcuma e limone

14 luglio 2013



Il miglior panettone d'Italia viene da Potenza

28 novembre 2014



Champagne, Jacquesson 736 il migliore sotto i 50 euro

08 luglio 2013

A dirigere una giornata memorabile per 600 invitati speciali pensa ancora mamma Giannola, sostenuta dalle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta che con lei mandano avanti un'azienda solida (dai 13 ai 15 milioni di fatturato, 30 dipendenti fissi e 35 stagionali) che non ricorre a pr e uffici stampa. Ma ha un solo motto: «L'unione fa la forza». Il Premio è made in Percoto, come la Grappa. «Che ha sempre avuto il merito di innovarsi, sia nel prodotto che nel confezionamento con i vetri di Murano», spiega Marco Tonelli, 39 anni, bolognese, sommelier esperto di distillati.



Fin dal '73 quando Benito **Nonino** creò la grappa "Monovitigno" (nel l'ampolla in vetro soffiato) distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit e ideando un modello innovativo poi seguito da tanti distillatori anche all'estero. «Abbiamo mantenuto artigianalità e spirito contadino. La vinaccia deve essere distillata immediatamente dopo la fermentazione in purezza nell'arco di massimo 48 ore, dal momento della svinatura. Mio marito ha creato una grappa che ti scalda il cuore. E così continuiamo a farla. Purtroppo manca un disciplinare rigoroso e molte aziende non distillano, ma semplicemente imbottigliano», spiega mamma Giannola che a 76 anni gira ancora il mondo. «Esportiamo in 60 paesi, un prodotto tipicamente italiano e settentrionale. Andiamo anche in Cina. I tedeschi sono i più grandi estimatori». Tonelli aggiunge: «Per farla buona occorre distillarla bene, con molta cura, solo le vinacce e senza usare il caramello. Quando la grappa sa di erba tagliata significa che non è distillata benissimo».