

Cristina Nonino: “La distillazione, un’arte artigianale e alchemica”

Di Francesco Carrubba



Cristina Nonino

Il mono-vitigno, l’Acquavite d’Uva, la miscelazione: Cristina Nonino ha ripercorso con noi le 3 “rivoluzioni” del Gruppo

Cristina Nonino fa parte della generazione ora alla guida di **Nonino Distillatori**. “Ambasciatori della grappa italiana nel mondo”, il Gruppo festeggerà 130 anni di storia nel 2027. La famiglia ha saputo trasformare un prodotto “povero” in un’eccellenza del Made In Italy. I Grandi Vini hanno incontrato la realtà a TuttoFood a Milano, intervistando proprio Cristina.

Cristina Nonino, “la distillatrice di casa”

Sì, sono stata promossa dal mio papà, grande maestro di distillazione, alcuni anni fa. Ci son voluti anni e anni di esperienza, di studio, di conoscenza. La nostra è un’arte della distillazione rigorosamente artigianale, a vapore, è un’arte alchemica in cui veramente ti senti **in perfetta sintonia con gli alambicchi e con la natura**, perché noi seguiamo gli stessi ritmi della natura della stagione e quindi distilliamo esclusivamente durante il periodo della vendemmia.

Questo è uno dei vostri segreti?

Sì, o comunque è uno dei presupposti imprescindibili per ottenere una Grappa d'eccellenza: **partire da vinacce freschissime**, appena svinate. Questa è la prima cosa. Papà ci ha insegnato una filiera produttiva molto strutturata, partendo da una selezione appunto delle vinacce.

Noi siamo una delle regioni più vocate per **la viticoltura**, quindi con uve veramente straordinarie. Si riesce a fermentare nell'arco massimo di due giorni.

Le vinacce di uve bianche arrivano in distilleria vergini, cioè con lo zucchero non ancora trasformato in alcol, e quindi riusciamo a distillare anche le vinacce di uve bianche nel rispetto del singolo vitigno.

La prima innovazione “storica” è stata la Grappa Monovitigno® nel 1973

I miei genitori hanno creato **la prima Grappa da un singolo vitigno al mondo**, il mono-vitigno che avrebbe poi rivoluzionato il modo di proporre e di produrre la Grappa. Al punto che si parla di una vera e propria rivoluzione epocale.

Tutto questo per distillare materie prime pazzescamente buone e ottenere **una Grappa eccellente**. Papà ci ha sempre detto: ricordatevi che per ottenere eccellenza non si deve scendere mai ad alcun compromesso.

Dopo il “monovitigno”, la seconda invenzione è stata l'Acquavite d'Uva

Sì, è vero, perché il papà e la mamma sono sempre stati innamoratissimi l'uno dell'altro. Era un rapporto anche molto dinamico, perché baruffavano ogni giorno ma si amavano pazzamente e la sera facevano sempre la pace. Quello che probabilmente ha consolidato il loro rapporto è stato proprio quello di **volersi sempre mettere in gioco** e cercare sempre nuovi obiettivi.

Di rientro da un viaggio in Alsazia e Foresta nera, al seguito all'epoca di Luigi Veronelli, il grandissimo giornalista enogastronomico che ha permesso a molte eccellenze della nostra terra di essere riconosciute in Italia e nel mondo, avevano visitato **le più belle distillerie di frutta francesi e tedesche**, dove però tutte le bacche e i frutti avevano già visto la loro espressione in sede di distillazione. E papà Benito aveva espresso alla mamma il desiderio di provare a cimentarsi nella produzione di un distillato di frutta eccellente. Lei ha detto “sì, ma dobbiamo fare qualcosa che nessuno abbia mai fatto”.

Ecco che nasce un po' questa idea che è come **l'uovo di Colombo**, perché in effetti l'uva fino a quel momento era stata distillata o nella sua parte solida, la buccia dell'uva, la vinaccia dove tra l'altro si concentrano i polifenoli e tutte le parti più importanti che danno vita ai profumi e ai sapori, per dare vita poi alla Grappa in Italia, oppure nella sua parte liquida per dare vita al brandy, perché il cognac è solo il distillato di vino ottenuto da uve della regione del Cognac.

Quindi nessuno aveva mai pensato che l'uva, come la pera, l'albicocca e qualunque altro frutto, è composta da tre parti: **la buccia, il succo ma anche la polpa**. E ciascuna di queste parti ha una sua caratterizzazione organolettica ben precisa.

Cristina Nonino, qual è stato l'ostacolo da superare?

Riuscire a ottenere un permesso specifico. Perché la legislazione allora vigente, parliamo del 1900, diceva che l'uva poteva essere distillata solo nella sua parte solida o solo nella sua parte liquida. Quindi insieme hanno portato avanti le richieste in **tre diversi ministeri**: industria, Sanità, agricoltura. Ricordo che la mamma andava due volte, anche tre, alla settimana dai funzionari di ministeri.

Non oso pensare quanto li abbia fatti impazzire per riuscire a ottenere questo **permesso provvisorio** che alla fine è arrivato grazie all'intervento del ministro all'agricoltura Filippo Maria Pandolfi, che la mamma riuscì a raggiungere perché amico di un importante imprenditore friulano, Andrea Pittini, a cui mandò una piccola produzione di acquavite d'uva fatta in via sperimentale.

Il messaggio diceva: "Caro signor Ministro, assaggi questa acquavite, se ritiene che abbia diritto di vivere, firmi quel decreto che è sulla sua scrivania da mesi". Non solo l'ha firmato ma addirittura ci ha chiamato per complimentarsi. Ovviamente tutto questo è molto bello perché in qualche modo **i miei genitori hanno aperto un mercato** non solo per la famiglia Nonino, ma per il mondo della distillazione italiana e se vogliamo anche straniera.

Perché anche l'inizio della distillazione del **whisky single malt** in cui si enfatizzano le produzioni di malto di crù specifici sono nati un po' proprio a seguire di questa, perché ovviamente la cosa importante è sempre vivere in stato di attenzione e vedere cosa succede nel mondo e vedere se c'è qualche idea che puoi fare tua e può essere applicata alla tua arte, al tuo lavoro.

Siete stati protagonisti anche di questa battaglia, oltre che di una terza innovazione-rivoluzione: la miscelazione

Abbiamo sempre creduto alla Grappa in miscelazione. Purtroppo dobbiamo dire che in Italia la Grappa ha sempre avuto un ruolo di fine pasto: per amor di Dio, va benissimo... Io sono più per la Grappa non dopo il caffè, perché è quasi un peccato berla quando il gusto del caffè è prevalente. Per me è **straordinario abbinato ai dolci**: non c'è vino che regga l'abbinamento con il dolce quanto il distillato, soprattutto la Grappa. Se poi è monovitigno, puoi veramente declinarla in base ai dolci che vuoi abbinare.

Poi soprattutto grazie all'esperienza all'estero perché siamo stati la prima famiglia a proporre **la Grappa italiana all'estero** grazie alla cucina italiana, un'eccellenza nel mondo, amatissima anche proprio perché rappresenta l'italian lifestyle. Molto spesso quando la mamma e poi le mie sorelle – io mi occupo più del mercato italiano – andavano a visitare questi importantissimi chef o barman nei migliori hotel e ristoranti a livello mondiale come benvenuto si sentivano dedicare un cocktail.

Quindi, Cristina Nonino, all'inizio della proposta della Grappa in miscelazione ci sono i più grandi bartender del mondo

Simone caporale, "The Maestro" Salvatore Calabrese, Monica Berg – la più influente Bartender del mondo -, Alex Kratena Joerg Meyer... **hanno creato dei cocktail con i nostri distillati**. Non parliamo di cocktail già conosciuti, a cui viene sostituito un distillato internazionale per inserire il nostro distillato italiano, ma cocktail Tailor-made.

La cosa bellissima è che tutto questo consente di dare alla Grappa un ruolo nel momento più bello della giornata, secondo me: quello dell'incontro per **il famoso aperitivo**. Prima ero a un dibattito con esperte che dicevano come ormai nel mondo non si parla più di Happy Hour ma si parla di aperitivo, è diventato proprio una definizione chiara e amata a livello internazionale.

Significa riuscire a essere protagonisti di un ambito che enfatizza un momento di gioia, di condivisione, di leggerezza con un bere più leggero. Ad esempio con l'aperitivo **Nonino Botanical Drink**, premiato per tre anni consecutivi dal grande Meininger Award come miglior aperitivo dell'anno. Poi il quarto anno è arrivato al secondo posto, sennò sembrava fossero prezzolati (ride, ndr). Ha la caratteristica di essere 100% vegetale, una dichiarazione che riportiamo in etichetta.

E' bello essere protagonisti di un contesto così gioioso. C'è un qualcosa che a me preme dire. Nel momento della cosiddetta apericena c'è la possibilità di far **mescolare giovani e meno giovani**, chi ha più possibilità di spendere con chi ha meno possibilità. Ho 62 anni quest'anno. Il fatto di poter stare con ragazzi giovani, 25-30enni, e condividere un momento gioioso e spensierato non può che caricarmi di energia. E questo ci dà la possibilità di farlo. La cosa bella, che peraltro il mondo un po' ci invidia o comunque ammira, è proprio questa nostra capacità empatica di voler stare insieme, di saper stare insieme in maniera autentica.

Nonino è letteralmente sinonimo di ospitalità

Facciamo accoglienza nella nostra distilleria, prima utilizzando la sala nella casa dov'era nata la mamma, adesso abbiamo un vero e proprio borgo, strutturato, che è arredato come casa nostra, anzi meglio, con le cose più belle. Perché, credo in tutta Italia, ma soprattutto in Friuli, **l'ospite è sacro**. E quindi tu devi accoglierlo nel migliore dei modi. C'è sempre qualcuno della famiglia a dargli il benvenuto. **Il brindisi è d'obbligo** perché si crea quel legame che poi è indissolubile.

Cristina Nonino, ha parlato della famiglia: attualmente l'azienda è a trazione molto femminile

Sì, il destino ha voluto che nella mia generazione – io sono la quinta – fossimo tre sorelle. La cosa che ci ha commosso veramente è che The Time, uno dei più autorevoli quotidiani internazionali, ha voluto dedicare al mio papà Benito, mancato lo scorso luglio, un'intera pagina celebrandolo come **il padre della Grappa italiana** che ha saputo trasformare un prodotto plebeo in una eccellenza internazionale.

Siamo nate tre figlie femmine, il Papa non ha avuto mai nessun problema. Forse perché lui era rimasto orfano di padre da bambino e quindi per lui era normale essere circondato da donne, anche volitive, che si davano da fare, che facevano tutto quello che serviva. E la nuova generazione, la sesta, è costituita da 8 nipoti, di cui 7 femmine e un maschio, chiudendo col botto: due gemelle. Io sto per diventare nonna di una bambina: più bello di così non potrebbe essere.

Tra l'altro, Cristina Nonino, ogni componente della famiglia ha degli alambicchi dedicati

Come avviene penso in tutte le aziende a gestione familiare, come la nostra, i nostri genitori hanno sempre voluto reinvestire gli utili aziendali nella filiera produttiva. Quindi la nostra dote è composta da **sei alambicchi ciascuna e tante barrique** per ognuna di noi.

Questo ci riempie non solo di gioia e orgoglio, ma in qualche modo ci costringe a essere molto impegnate in questa bellissima arte della distillazione, che a me piace sempre ricordare come il grande Primo Levi nel suo saggio sulla chimica... La distillazione ricorda un po' quella che è l'evoluzione nella vita. Perché all'interno della colonna della distillazione avviene questa che noi chiamiamo **“la danza della Grappa”**.

Si vedono queste goccioline di vapore alcolico che salgono ma poi riscendono. Per togliere l'impurità della Grappa è tutto basato sulla temperatura che si crea all'interno della colonna di distillazione. La “danza” rappresenta quella che è la vita di ciascuna di noi in cui si può cadere... Ma l'importante è sapersi rialzare e quando ci si rialza si è più forti e più evoluti di prima.

Forti a tal punto da essere eletti miglior distilleria del mondo nel 2019 (Wine Enthusiast)

E' la prima volta in Italia per la Grappa. Ovviamente per noi è stato un riconoscimento che ci ha riempito non solo di gioia e di orgoglio ma ci ha fatto capire quanto sia importante continuare a perseguire su questa linea di rigore, impegno, studio, dedizione e fatica assoluta per riuscire a produrre la grappa migliore del mondo e soddisfare anche l'estimatore più esigente. Questo è il nostro credo.

Cristina Nonino: “Distillation, an artisanal and alchemical art”

By Francesco Carrubba

The single-variety, the Grape Distillate, mixology: Cristina Nonino has retraced with us the 3 “revolutions” of the Group

Cristina Nonino is part of the generation now at the helm of **Nonino Distillatori**. “Ambassadors of Italian grappa in the world”, the Group will celebrate 130 years of history in 2027. The family has been able to transform a “poor” product into an excellence of Made in Italy. I Grandi Vini met the reality at TuttoFood in Milan, interviewing Cristina herself.

Cristina Nonino, “the home distiller”

Yes, I was promoted by my father, a great master of distillation, a few years ago. It took years and years of experience, study, knowledge. Ours is a strictly artisanal art of distillation, using steam, it is an alchemical art in which you truly feel **in perfect harmony with the stills and with nature**, because we follow the same rhythms of nature and of the season and therefore we distill exclusively during the harvest period.

Is this one of your secrets?

Yes, or at least it is one of the essential prerequisites for obtaining excellent Grappa: **starting from very fresh pomace**, just racked. This is the first thing. Dad taught us a very structured production chain, starting from a selection of the pomace.

We are one of the most suited regions for **viticulture**, therefore with truly extraordinary grapes. It is possible to ferment in a maximum of two days.

The pomace of white grapes arrives at the distillery virgin, which means with the sugar that has not been transformed into alcohol yet, and therefore we are able to distill even the pomace of white grapes while respecting the individual vine variety.

The first “historical” innovation was Grappa Monovitigno® in 1973

My parents created **the first single varietal Grappa in the world**, the single-variety that would later revolutionize the way of proposing and producing Grappa. To the point that we are talking about a real epochal revolution.

All this to distill extremely good raw materials and obtain **excellent Grappa**. Dad always told us: remember that to obtain excellence you must never compromise.

After the “monovitigno”, the second invention was the Grape Distillate

Yes, it's true, because our mother and father have always been greatly in love with each other. It was also a very dynamic relationship, because they argued every day but they loved each other madly and in the evening they always made peace. What probably consolidated their relationship was precisely **the constant desire to put themselves on the line** and always look for new goals.

Returning from a trip to Alsace and the Black Forest, at the time following Luigi Veronelli, the great food and wine journalist who allowed many of our country's excellent products to be recognized in Italy and around the world, they had visited **the most beautiful French and German fruit distilleries**, where however all the berries and fruits had already seen their expression in the distillation stage. And dad Benito had expressed to mom the desire to try his hand at producing an excellent fruit distillate. She said "yes, but we have to do something that nobody has ever done".

This is how this idea was born, which is a bit like **Columbus' egg**, because actually the grapes up until that moment had been distilled either in their solid part, the grape skin, the pomace where among other things the polyphenols are concentrated and all the most important parts that give life to the aromas and flavors, to later give life to Grappa in Italy, or in its liquid part to give life to brandy, because cognac is the only wine distillate obtained from the grapes of the Cognac region.

So no one had ever thought that grapes, like pears, apricots and any other fruit, are made up of three parts: **the skin, the juice but also the pulp**. And each of these parts has its own very precise organoleptic characterization.

Cristina Nonino, what was the obstacle to overcome?

To be able to obtain a specific authorization. Because the legislation in force at the time, we are talking about the twentieth century, said that grapes could be distilled only in their solid part or only in their liquid part. So together they brought forward the requests to **three different ministries**: Industry, Health, and Agriculture. I remember that my mother went twice, even three times, a week to the ministry officials.

I don't dare to think how crazy it drove them to get this **temporary authorization** that finally arrived thanks to the intervention of the Minister of Agriculture Filippo Maria Pandolfi, who my mother managed to reach because he was a friend of an important entrepreneur from Friuli, Andrea Pittini, to whom she sent a small production of grape distillate made on an experimental basis.

The message said: "Dear Mr. Minister, please try this distillate, if you think it has the right to live, sign that decree that has been on your desk for months". Not only did he sign it, but he even called us to congratulate us. Obviously all this is very nice because in some way **my parents opened a market** not only for the Nonino family, but for the world of Italian distillation and, if we want, also foreign distillation.

Because even the beginning of the distillation of **single malt whisky**, which emphasizes the production of malts from specific kinds of Cru, was born a little bit following this, because obviously the important thing is always to live in a state of attention and see what happens in the world and see if there are some ideas that you can make your own and that can be applied to your art, to your work.

You were also protagonists of this battle, as well as of a third innovation-revolution: mixing

We have always believed in Grappa in mixing. Unfortunately we have to say that in Italy Grappa has always had a role at the end of a meal: for God's sake, it's fine... I am more for Grappa not after coffee, because it is almost a sin to drink it when the taste of coffee is prevalent. For me **it is extraordinary paired with desserts**: there is no wine that can match desserts as well as a spirit, especially Grappa. If it is monovitigno, you can really adapt it to the desserts you want to pair.

Then above all thanks to the experience abroad, because we were the first family to propose **Italian Grappa abroad** thanks to Italian cuisine, an excellence in the world, much loved also because it represents the Italian lifestyle. Very often when my mother and then my sisters - I deal more with the Italian market - went to visit these very important chefs or bartenders in the best hotels and restaurants in the world as a welcome they had a cocktail dedicated to them.

So, Cristina Nonino, at the beginning of the proposal of Grappa in mixing there are the greatest bartenders in the world

Simone Caporale, "The Maestro" Salvatore Calabrese, Monica Berg – the most influential Bartender in the world -, Alex Kratena Joerg Meyer... **they have created cocktails with our spirits**. We are not talking about already known cocktails, to which an international spirit is replaced to insert our Italian spirit, but about Tailor-made cocktails.

The wonderful thing is that all this allows us to give Grappa a role in the most beautiful moment of the day, in my opinion: the meeting for **the famous aperitif**. Earlier I was at a debate with experts who were saying how nowadays in the world we no longer talk about Happy Hour but we talk about aperitif, it has become a clear and loved definition at international level.

It means being able to be the protagonists of an area that emphasizes a moment of joy, of sharing, of lightness with a lighter drink. For example, with the **Aperitivo Nonino Botanical Drink**, awarded as the best aperitif of the year for three consecutive years, by the great Meininger Award. Then the fourth year it came in second place, otherwise it seemed like they had been paid (she laughs, ed.). It has the characteristic of being 100% vegetal, a declaration that we report on the label.

It's nice to be the protagonists of such a joyful context. There is something that I want to say. During the so-called *apericena* there is the possibility of **mixing young and not so young**, those who have more possibilities to spend with those who have fewer possibilities. I am 62 years old this year. The fact of being able to be with young people, 25-30 year old, and share a joyful and carefree moment can only fill me with energy. And this gives us the possibility to do it. The beautiful thing, which the world envies us a little or at least admires, is precisely this empathetic capacity of ours to be able to stay together, to know how to be together in an authentic way.

Nonino is literally synonymous with hospitality

We welcome guests in our distillery, first using the room in the house where my mother was born, now we have a real village, structured, which is furnished like our house, or better, with the most beautiful things. Because, I think everywhere in Italy, but especially in Friuli, **guests are sacred**.

And so they have to be welcomed in the best way. There is always someone from the family to welcome them. **A toast is a must** because it creates that bond that then becomes indissoluble.

Cristina Nonino spoke about the family: currently the company is very female-led

Yes, fate wanted that in my generation – I am the fifth – we were three sisters. What really moved us is that The Times, one of the most authoritative international newspapers, wanted to dedicate an entire page to my father Benito, who passed away last July, celebrating him as **the father of Italian Grappa** who was able to transform a plebeian product into an international excellence.

We were born three daughters, Dad never had any problems. Maybe because he had lost his father as a child and therefore it was normal for him to be surrounded by women, even strong-willed ones, who got busy, who did everything that was needed. And the new generation, the sixth, is made up of 8 grandchildren, 7 of whom are girls and one boy, ending with a bang: two twins. I am about to become the grandmother of a little girl: nothing could be more beautiful than this.

By the way, Cristina Nonino, each member of the family has some dedicated stills

As I think it happens in all family-run businesses, like ours, our parents have always wanted to reinvest the company's profits in the production chain. So our dowry is made up of **six stills each and many barriques** for each of us.

This fills us not only with joy and pride, but in some ways it forces us to be very committed to this beautiful art of distillation, which I always like to remember as great Primo Levi in his essay on chemistry... Distillation is a bit reminiscent of evolution in life. Because inside the distillation column, what we call "**the dance of Grappa**" occurs.

You see these drops of alcoholic vapor that rise and then fall again. To remove the impurity of Grappa it is all based on the temperature that is created inside the distillation column. The "dance" represents what is the life of each of us in which we can fall... But what's important is to know how to get up again and when you get up again you are stronger and more evolved than before.

Strong enough to be elected best distillery in the world in 2019 (Wine Enthusiast)

It is the first time in Italy for Grappa. Obviously for us it was an acknowledgement that filled us not only with joy and pride but made us understand how important it is to continue to pursue this line of rigor, commitment, study, dedication and absolute effort to be able to produce the best grappa in the world and satisfy even the most demanding connoisseur. This is our belief.