

GRAPPA – PROFINJENA LEGENDA

N O N I N O



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

GRAPPA JE U ITALIJI DUGO IMALA REPUTACIJU GROZOMORNE
ŽESTICE I SELJAČKE „RAKIJETINE“ SKLEPANE OD OSTATAKA
KOJI NIKOGA NISU ZANIMALI. DANAS JE TO CIJENJEN I
LUKSUZNI MANUFAKTURNI PROIZVOD



11 Aprile 2011
Premio delle Cantine Regionali. In
preziosi 8 anni in bottiglie
per 4.027 bottiglie da 100 ml
Quanto è la bottiglia.

1974


**GRAPPA
NONINO**
Riserva
8 Years


DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE
**GRAPPA
NONINO**
Riserva
8
INVECCHIATA IN BARRICHE DI LAMBRONIA



Za četiri lire, koliko je Peduzzi zaradio grabljajući hotelski vrt, poprilično se napio... U gostionici pored mosta dali su mu da se zaduži za još tri grappe, jer je imao osiguran posao poslijepodne... – tako započinje kratka priča „Izvan sezone“, Ernesta Hemingwaya koju je napisao 1923. u Cortini d'Ampezzo, punu 21 godinu prije negoli je posjetio domovinu grappe – talijansku Furlaniju, gdje je bio gost obitelji Nonino, danas čuvenog proizvođača grappe iz mjesta Ronchi di Percotto koji ove godine slavi 120 godina postojanja.

Hemingway je grappu, naime, dobro upoznao još za Prvoga svjetskog rata na talijanskoj fronti, za spomenu-ta putovanja Italijom 1923. te tijekom boravaka u Veneciji 1948. i 1954. Ako grappa svih tih godina još nije bila sofisticirano piće kakvo je danas, i ne baš poznato izvan granica Italije, Nonino se u međuvremenu pobrinuo da ono, kao i njegova robna marka postanu visoko cijenjeni širom svijeta.

Grappa je, zna to svaki ljubitelj finih pića, talijanski vinjak koji nastaje od nusproizvoda vina, odnosno komine – kožica bobica grožđa, sjemenki te nešto preostale pulpe i soka. To je piće u Italiji dugo imalo reputaciju grozomorne žestice i seljačke „rakijetine“ sklepane od ostataka koji nikoga nisu zanimali, pa se govorilo o „siromaškom destilatu od ostataka iz vinskih bačava“, odnosno „grubom piću za sirove muškarce“.

Čak je i Hemingway, čovjek navikao na grubost, grappu opisao kao „rustično, borbena piće, nešto žestoko što čovjek popije prije negoli krene u bitku“. Stoga u spomenutoj priči grappa i igra ulogu jeftinog opojnog sredstva za mjesnu pijanduru, kojoj nikad dosta jeftinog stimulativa.

No, sve se to naglavačke izmijenilo početkom 70-ih, kada su proizvođači grappe počeli preispitivati čitav koncept tog pića, poboljšavati ga i kad su ga, napokon, pretvorili u cijenjen i luksuzni manufakturni proizvod. Čitav trend nije bio isforsiran niti prolazan, pa je butik grappa brzo pronašla svoje mjesto među najcjenjenijim žestokim pićima svijeta.

VELIKA TRANSFORMACIJA GRAPPE

ne samo da je na scenu dovela sjajne verzije, nego je gotovo potpuno istisnula one loše i jeftine. I dok se u svim barovima svijeta uz vrhunske etikete single malt whiskyja mogu vidjeti i one generičke, a uz skupu votku i notorni Popov, grappa se u pravilu pojavljuje samo u butik verzijama.

Jednu od glavnih uloga u spomenutoj revoluciji odigrala je baš robna marka Nonino. Naime 1973., Benito Nonino i njegova supruga Giannola, četvrta generacija te obiteljske destilerije stvorili su ono što će postati standardom u svijetu luksuzne grappe – piće koje nije proizvedeno od bilo kojeg dostupnog grožđa, već od grožđa jedne sorte. Prva grappa



Boca iz Venecije

Grappa Nonino, iako je neusporedivo kvalitetnija od solidnih industrijskih vrsta, u samoposluživanjima košta jednako, kakvih 12-13 eura za bocu od pola litre (loša industrijska grappa prodaje se po 6-7 eura). Cijene monosortnih grappa, poput Moscata ili Marlota kreću se između 20 i 25 eura, Antica Cuvée stoji oko 35 eura, dok picolit i dulje odležane monosortne grappe mogu doseći cijenu i od nekoliko stotina eura.

Posebno su lijepe boce od dvije i tri litre, kao i prekrasni Imperial od šest litara koji često krasi police barova, a kruna svega je pakiranje Ue picolita, za koji je bocu osmislila poznata venecijanska staklarska tvrtka Venini (postoje i vezije Riedla i Baccarata).

Kod nas se neke vrste grappa Nonino mogu nabaviti u Super Konzumima i zagrebačkoj trgovini Delikatese Bonkulović.



koju su proizveli po tome principu bila je ona od malo poznate lokalne sorte picolit.

Ta jednosortna grappa (postat će poznata pod zaštićenim imenom Monovitigno) postala je takva senzacija da su danas gotovo sva vodeća imena u svijetu tog pića posvećena upravo takvoj vrsti, i proizvode nevjerojatan raspon jednosortnih grappa. Danas je picolit još uvijek jedna od perjanica ponude Nonina, a prodaje se u iznimno delikatanj boji – maloj kugli s uskim cilindričnim grlom. Grappa u njoj jednako je profinjena kao i njezina ambalaža, jer je Nonino sinonim za strogu, asketsku eleganciju koja ide u krajnost.

A sve je započelo vrlo skromno, kada je 1897. Orazio Nonino utemeljio destileriju u selu Ronchi di Percotto, nedaleko Udina. Orazio je radio kao upravitelj imanja poznate njemačke obitelji Kechler u mjestu San Martino di Cordoipo, također pored Udina, čiju je vilu u dva navrata posjetio Ernest Hemingway, i kada je u destileriji obitelji Nonino imao prigodu kušati Oraziovu grappu.

KECHLERI SU IMALI VINOGRAD I PROIZVODILI

vino, a ono što je ostalo nakon proizvodnje davali su radnicima, da od toga rade grappu za svoje potrebe. Orazio je iskoristio priliku i započeo komercijalnu proizvodnju s jednim kotlom, a poslije su posao unaprijedili njegovi nasljednici Luigi, Antonio i, konačno, Benito sa suprugom Giannolom, bračni par koji danas posao vodi sa svoje tri kćeri – Cristinom, Antonellom i Elisabettom.

Kad su naši roditelji preuzeli posao, grappa Nonino već je imala dobru reputaciju, no vrlo su brzo shvatili da nije iskorisćen sav njezin potencijal. Naime, grappa je tipično piće sjevera Italije, regije gdje su zime vrlo hladne, i uvijek se vezivala uz seosku kulturu, kao jak i grub proizvod. Tako su mama i tata počeli eksperimentirati, ne bi li popravili kvalitetu, i kao prvi došli do monosortne grappe od lokalne sorte picolit, koju krasi fine note smokve, dunje, meda, korice kruha... Uvidjeli su da su miris i okus grappa proizvedenih od kožica i koštica pojedinih sorata bitno različiti, primjerice od picolita, muškata, merlota, chardonnaya... To je bila velika revolucija u svijetu pića koje se oduvijek radilo od ostataka miješanih sorata, pa je tržište bilo čak i šokirano – priča nam Antonella Nonino, zadužena za odnose s javnošću obiteljske tvrtke.

DA BI ISTAKLI DA SE RADI O DOISTA POSEBNOJ

grappi, Benito i Giannola odlučili su proizvod s oznakom Nonino puniti u neuobičajene boce s etiketom koja ističe godinu berbe, ukupno proizvedenu količinu i slične podatke, a istovremno su započeli i razvijati posebne odnose s proizvođačima vina, da bi za svoju grappu osigurali najsvježije moguće sirovine.

Naime, Nonino danas, po prešanju grožđa, preostale kožice i koštice još isti dan prevozi u svoju destileriju i započinje fermentaciju u čeličnim posudama, sve da bi se izbjegla deterioracija sirovine. Nakon nekoliko dana slijedi i destilacija u malim bakrenim kotlovima, koja se u Noninu strogo kontrolira i koja je potpuno manufakturna, posao koji danas nadziru 82-godišnji Benito i njegova kći Cristina. Nakon destilacije, da bi piće bilo harmonično, grappa mora mirovati tri mjeseca do godinu dana, prije negoli se puni u boce.

Sva svježina sirovine izravno se prenosi u piće i daje mu



Plemeniti amaro

Posljednjih godina, Nonino je postigao veliki uspjeh i svojim pićem Amaro Nonino Quintessentia, iako se radi o njihovu starom i doista jedinstvenom proizvodu. Naime, Amaro Nonino na velika je vrata prihvaćen u svijet aperitiva i koktela, zahvaljujući trendu povratka u modu klasičnih pića.

Taj se amaro može piti sam, s kockicama leda, te s mrvljenim ledom i metvicom, a inspirirao je i više poznatih miksologa širom svijeta za osmišljavanje sjajnih koktela - Nonino Frozen (djelo miksologa Davide Girardija, sličan caipirinih), Paper Plane (njujorški miksolog Sam

Ross, s Aperolom i bourbonom), „Beati Fumo“ (čikaški miksolog Mike Ryan, s whiskyjem Laphroig), Negronino (honkonški miksolog Mexsence Traverse, verzija koktela Negroni), The Reanimator (njujorški povjesničar pića David Wondrich, preporučio Eric Asimov, glavni vinski kritičar New York Timesa,



s rye whiskeyem), Cigaro Nonino (hongkonški miksolog Tony Paese, infuzija s cigarama)...

„Kod tog amara radi se o receptu moga djeda Antonija, koji je osmislio 1933. U početku se zvao Amaro Carnia, prema povijesno-geografskoj regiji u sjeveroistočnome dijelu Furlanije. Riječ je o klasičnome receptu za amaro, dakle biljnoj infuziji s više od 25 vrsta bilja, obogaćenoj s malo grappe. Kad su moji roditelji krenuli s proizvodnjom Ue, pića koje je uvijek blaže od grappe, počeli smo amaro obogaćivati tim pićem od njegovanim u barriqueu. Odležani Ue ima poseban okus i njime doista oplemeni amaro“, objašnjava Antonella Nonino.



Premio Nonino

Svake godine u siječnju tvrtka Nonino priređuje priredbu Premio Nonino, dodjelu literarnih nagrada u četiri kategorije – Nonino Risit D'Aur Prize, Nonino Prize, International Nonino Prize i Nonino Prize Master of Our Time.

U žiriju se nalaze uglednici poput neovisnog znanstvenika Jamesa Lovelocka (97 godina), kazališnog i filmskog redatelja Petera Brooka te filmskog redatelja Ermanna Olmija. Ovogodišnji dobitnici nagrada su talijanska arheologinja Isabella Dalla Ragione (Nonino Risit D'Aur Prize), britanski profesor mediteranske arheologije Cyprian Broodbank (Nonino Prize 2017), francuski pisac Pierre Michon (Nonino International Prize) te engleski politički filozof John Gray (Nonino Prize – Master of Our Time).

Nagrada korijene ima u istraživanju drevnih autohtonih furlanijskih sorata grožđa za kominu iz koje će Benito i Giannola Nonino proizvoditi svoje monosortne grappe. U studenome 1975., da bi „stimulirali i nagradili uzgoj te službeno priznali odumiruće furlanijske sorte“, ali i sačuvali bioraznolikost lokalnog teritorija, obitelj Nonino utemeljila je nagradu koju je nazvala Nonino Risit D'Aur. Ta je nagrada 1977., s očitom namjerom da trajno istakne problematiku ruralnog prostora, nadopunjena Nagradom Nonino.

Predsjednikom žirija, imenovan je talijanski pisac i režiser Mario Soldati, a nagrada je 1984. dobila i međunarodnu konkurenciju. Od tada su dodijeljene 34 literarne nagrade piscima iz 23 različite zemlje, a o relevantnosti nagrade dovoljno govori podatak da događaj detaljno prati talijanski RAI te da je čak pet dobitnika, nakon što su primili Nagradu Nonino, ovjenčano i Nobelovom nagradom za književnost.



predivan miris. Muškata, recimo, ima vrlo cvjetni, a merlot iznimno bogat i elegantan miris. No, takva elegantna grappa, osim svježe sirovine, zahtijeva i preciznu fermentaciju te manufakturnu destilaciju. Mnogi proizvođači dozvole stvaranje metilnog alkohola i gube organoleptička svojstva, svježinu i karakterističnost, jer unište grappu kad poslije moraju izvlačiti metilni alkohol. Zato našu metodu držimo optimalnom za dobivanje vrhunske grappe – tvrdi Antonella.

BENITO I GIANNOLA 1884. NA TRŽIŠTE SU, kao prvi u povijesti, izbacili još jedan novitet – “Ue”, destilat od cijeloga grozda, umjesto samo od nusproizvoda proizvodnje vina, i to od najrazličitijih sorata grožđa – traminca, verduzza, muškata..., dakle piće poput nama poznate lozovače, samo što Nonino za “Ue” rabi zrelo vrhunsko grožđe, dok se za lozovaču u pravilu rabi nedozrelo grožđe koje nema dovoljno šećera za proizvodnju vina.

To se piće ne može zvati grappa, ali je zbog svoje iznimne mekoće vrlo ugodno i pogodno za dugogodišnje njegovanje u barrique bačvama, a vrlo je popularano u zemljama gdje nema tradicije grappe.

Nakon picolita, među monosortnim grappama Nonina pojavile su se mnoge druge – one od rebule, fragolina, muškata, schioppettina, merlota, chardonnaya... Sljedeći korak bile su odležane grappe, odnosno riserve, kao što je primjerice Chardonnay Barrique Riseva Antica. Odležavanje grappe Nonino odvija se potpuno prirodno, isključivo u barrique bačvicama, novim i onim u kojima je čuvan sherry, i bez dodatka boja. Grappa se, također njeguje godinama (postoje verzije od 5, 14, 18, 19 i 26 godina starosti).

Budući da u Furlaniji, kao



Benito Nonino

nekadašnjem dijelu Austro-Ugarske monarhije postoji i proizvodnje voćnih destilata, Nonino u svojoj ponudi ima i voćne destilate, poput šljivovice, vilijamovke i višnjevca, ali i specijalitete poput likera Prunella, koji nastaje od soka šljive i jednog dijela destilata šljive, zatim destilata meda i amara (vidi okvir).

IAKO NONINO DANAS NUDI NEKOLIKO DESETAKA proizvoda, od čega većinu predstavljaju različite verzije grappe, domaćini su ponosni na to da čak 60% ukupne količine koju proizvedu otpada na Grappu Tradizione, onu koju je radio još i Orazio Nonino, samo u profinjenu suvremenom obliku.

Danas Nonino pola svoje proizvodnje prodaje u Italiji, a drugu polovicu širom svijeta, ukupno u 70 zemalja, među kojima posebno mjesto zauzimaju Njemačka, Austrija i Švicarska, a sve više i Sjedinjene Države i Kanadu, pa je budućnost robne marke i više nego svijetla.

Znate, mi u destileriji zapravo imamo pet malih destilerija, odnosno pet skupina kotlova, po jedan za svakog člana obitelji, s tim da ona mamina ima i po jedan kotao za svakog od unuka. Dakle, budućnost obiteljskog posla je osigurana. Sretni smo što se cijeli svijet zaljubio u Nonino, no nama je najvažnija uloga u podizanju kulture grappe – zaključuje Antonella Nonino. ❖

