

Personaggi / IN UNA RAFFINATA BOTTIGLIA DA UN QUARTINO L'INVENZIONE D'ELITE DEI NONINO

Quella cara, carissima grappa d'autore

30.000 lire l'una
ormai ne vendono
per 4 miliardi

di GIUSEPPE TURANI

PER capire l'Italia ci sono due modi. O uno si compra le dispense dell'Enciclopedia Einaudi, ma occorrono alcuni anni. Oppure prende la macchina e si arrampica fino a Percoto, in provincia di Udine, a pochi chilometri dal confine jugoslavo, e lì incontra i Nonino, fabbricanti di grappa.

Nel giro di poche ore comprenderà che cos'è il «made in Italy» e scoprirà anche parecchie cose sulla società post-industriale, sulla società dei bisogni e dei piaceri. Quella dei Nonino è infatti un'azienda quasi impossibile da descrivere con i normali criteri. La materia prima è povera e semplice, uva. I dipendenti sono quasi inesistenti (normalmente sono meno di quindici), ma il fatturato è guadagni sono di tutto rispetto.

Le vendite sono sopra i quattro miliardi all'anno e gli utili superano quasi certamente i 250 milioni. Se non sono sin da oggi più grandi lo si deve solo al fatto che fanno cose talmente raffinate che ci vuole del tempo. I clienti, insomma, ci sarebbero, ma loro preferiscono non muoversi da uno standard elevatissimo, da una produzione nella quale ogni bottiglia, in pratica, è fatta a mano, con una cura alla quale non si è più abituati e che non è riproducibile su scala industriale.

Dieci anni fa non erano quasi nessuno e la loro grappa era praticamente sconosciuta al di fuori dei ristretti confini del Friuli. Oggi i prodotti dei Nonino sono diventati una sorta di leggenda nel mondo di quelli che amano bere forte. La grappa di Picolit viene venduta in originalissime bottiglie da un quarto di litro a un prezzo che si aggira sulle trentamila lire (quindi sono 120 mila lire al litro). Quest'anno hanno fatto l'esperimento con un nuovo prodotto («uè», che vuol dire semplicemente uva in friulano) e l'hanno collocato al fantastico prezzo di 350 mila lire per la bottiglia di tre quarti di litro.

Se si cerca di capire, di che cosa è fatta questa strana impresa, si scopre che è un impasto di antica tradizione artigiana, di arte del sapere vivere, di sapienza commerciale, di un amore quasi maniacale per il proprio mestiere, di un «marketing» fra i più sofisticati e moderni. Si potrebbe dire che questa è un'azienda ad alta intensità d'intelligenza: quasi nient'altro c'è infatti fra la materia prima, l'uva, e il prodotto finale, se non il «software», la testa dei Nonino, il loro stile tutto coordinato, da come fanno la grappa a come sanno ricevere, muoversi nel mondo dei prodotti belli e costosi.

La prima cosa straordinaria che s'incontra sono



appunto i Nonino. L'appuntamento è nella vecchia distilleria di famiglia, alla periferia di Percoto. Se ci si arriva in una giornata di nebbia, acqua e vento, come è capitato a me, la «fabbrica» non fa una molta impressione. Alcuni capannoni mal messi, casse, bottiglie, poca gente in giro. Anche il paese non fa un grande effetto, grigio e un po' triste, sconsolato, da non passarci più di qualche ora.

Purtroppo, sono in gravissimo ritardo. Avranno già mangiato, penso. Mi farò dare un panino e poi parleremo. Ma non sarà così. Nella vecchia distilleria c'è Giannola Nonino, maglietta, jeans e stivali rossi, bella, simpatica e, come vedrò, piena di sorprese. Mi carica in macchina e mi porta in centro, nella sua casa di famiglia. Ad attenderci ci sono le sue tre figlie (bellissime) e un genero. Un signore vestito da cuoco sta regolando un grande camino. Seguono le presentazioni e poi si va a tavola.

Sin dalle prime portate ci si accorge che ci deve essere qualcosa di strano. Arrivano piatti che farebbero la felicità di chiunque. Si prosegue allo stesso livello e, alla fine, viene spontaneo domandare che cosa sta succedendo.

Giannola sorride e spiega: «E' il Gianni Corsetti, il cuoco del «Roma» di Tolmezzo, l'uomo migliore di tutto il Friuli. Il vostro Gianni Mura viene spesso da lui ad assaggiare i suoi piatti. E' un fenomeno. E' stato anche al Quirinale. Oggi gli ho detto di venire qui perché c'era un ospite di riguardo e lui è arrivato e si è messo in cucina».

Pubblicità attraverso gli ospiti

La seconda domanda esce dritta dalla prima: ma qui a Percoto i visitatori li trattate sempre così? Giannola si allarga in un sorriso e dice: «Vede, noi non facciamo pubblicità, però ci piace ricevere bene gli amici. Spero che lei non riparta subito stasera. Prima le devo far vedere i nostri posti, che sono bellissimi. Guardi che non disturba, siamo attrezzati».

E comincia la visita alla casa. «Intanto c'è una foresteria per quelli che vengono a trovarci: ci sono quattordici stanze». Ma nemmeno Gianni Agnelli ha una foresteria così grande, non sarete un po' matti? «Ma no, abbiamo tanti amici, vengono an-

che dall'estero».

Poi si gira in un corridoio e si entra in un grande salone con un camino immenso (il fuoco è acceso), con due pareti che sono enormi vetrate. La prima dà su un cortile, la seconda sugli impianti della «nuova distilleria»: si sta seduti a chiacchiere, la legna scoppietta, la grappa di Picolit va giù che è un piacere e intanto si vede la «fabbrica» di Nonino che produce.

Si va sotto e c'è una cantina bellissima, ma vuota: «Qui metteremo le botti a invecchiare». Di sopra c'è una mansarda, di nuovo vuota.

«Qui faremo la sala di proiezione». La sala di proiezione? «Sì, quelli che vengono a trovarci vogliono sapere di noi e del nostro lavoro. Allora siamo già d'accordo con il regista Ermanno Olmi, un nostro carissimo amico, sa, che ci girerà un bel film, così la gente sta qui seduta e vede tutto sui Nonino».

«Le piace?», chiede Giannola. Mi sembra una macchina quasi perfetta per fare immagine, per vendere, per affermare prodotti e un nome di qualità: ospiti che vanno e vengono, cucina raffinatissima, grappa da re, il fuoco, il salotto, la distilleria, la cantina e anche il ci-

nema, d'autore, tutto in una bella vecchia casa friulana. Qualcuno di voi è stato ad Harvard, a imparare tutte queste cose? «Ma no, cosa dice, figurarsi», risponde Giannola. «Ogni tanto ci chiedono di andare di qui e di là a spiegare come abbiamo fatto, ma dove vuole che si vada. Noi siamo gente di campagna».

Ci sediamo a prendere il caffè e arriva Benito, il marito di Giannola. Tiene in mano una brocca dentro circa un litro della preziosa «uè» e dice: «E' appena stata distillata». Giannola e le tre figlie, in fila, annusano la brocca. Non sono contente e non lo nascondono. Guardano il povero Benito con aria di rimprovero: «Sa troppo di alcool, non va bene». Benito, che è un uomo simpaticissimo e molto paziente, annusa a sua volta e insiste: «Ma va benissimo, solo che l'ho appena tirata fuori, dovette lasciarla respirare». Questo, le sue quattro donne glielo concedono. Si chiacchiera ancora un po', poi Giannola si versa poche gocce della «uè» sulle mani, le strofina (come io pensavo si facesse solo con i profumi) e annusa di nuovo: «Bravo Benito, avevi ragione: sa di rose, si sente». Cosa c'entrano le rose? chiedo. Mi

guardano come un ignorante e mi spiegano: «Sempre il moscato ha un fondo di rosa: se non c'è, non è moscato, è un'altra cosa».

Un mestiere tramandato dall'800

Benito vorrebbe stare anche lui, ma deve andare a continuare i suoi esperimenti. E allora è Giannola che racconta: «Fino al 1973 noi facevamo grappa comune, buona, ma comune. Nella famiglia di Benito fanno questo mestiere fin dall'800. Il primo dei Nonino ha cominciato con una distilleria montata su una cantina, andava di casa in casa e distillava, lo pagavano lasciandogli un po' di grappa. Poi si sono un po' ingranditi, ma non tanto. Fino al 1973 vendevamo solo nel Friuli: andavamo in giro, Benito e io, con i nostri campagnari e raccoglievamo gli ordini».

Poi che cosa è cambiato? «Io leggevo sempre i giornali e vedevo che la gente non voleva più bere delle cose qualunque, ma chiedeva, in pratica, delle bevande «firmate», fatte con una certa uva, proveniente da una certa zona,

A sinistra, Giannola Nonino. Qui a fianco, l'intera famiglia. Sotto, Giannola e Benito nella distilleria



L'ultima trovata è la «uè»: 350 mila lire per una bottiglia da tre quarti. Ne hanno fatte in tutto 650: tutte già vendute. Un boom iniziato nel 1973, con la decisione di fare, con il Picolit, una bevanda «firmata»

garantita. Allora mi son detta: perché non facciamo così anche con la grappa?».

E ha funzionato? «Abbiamo deciso di adoperare appunto il vitigno del Picolit, il più pregiato e il più raro. Siamo diventati matti. Alla fine, però, c'era una grappa fantastica. Con Benito ci siamo interrogati: ne avevamo poca, farla costava un patrimonio di soldi e di lavoro. Non potevamo certo venderla in bottiglioni da litro, come la grappa che danno agli alpini. Un nostro amico architetto ci ha suggerito una bottiglia molto simpatica e abbiamo deciso di scegliere il quartino».

A che prezzo l'avete messa in vendita? «Mi ricordo ancora oggi, era il 1973, e noi abbiamo sparato 8.500 lire al quartino. Tutti ci dicevano che eravamo matti. Invece è andata bene. Adesso, con l'inflazione, tutto costa di più».

Ma voi non fate pubblicità. «Scherza, pubblicità alla grappa di Picolit? no, no. Io però sono andata in giro per tre anni nei ristoranti e negli alberghi più importanti a farla conoscere, con i vestiti più belli (quanti Armani e Valentino ho consumato!). Adesso sono loro che ce la chiedono, ma noi non ne abbiamo abbastanza per tutti».

Come mai? «Perché è un lavoro difficile, delicato. Poi ci vuole l'uva, che deve essere rigorosamente Picolit e buona. Quando c'è la stagione della consegna dell'uva, siamo tutti fuori (io, Benito, Cristina, Antonella e Elisabetta) a controllare, a vedere, a comprare».

E adesso vi siete imbarcati anche in questa faccenda dell'«uè». «Ha sentito che meraviglia! Noi ci abbiamo fatto grappa da sempre, ma non sapevamo fare i distillati di frutta. Siamo andati a vedere in Francia, in Germania, dappertutto. Alla fine ci siamo fatti costruire delle macchine speciali, su progetto di Benito. E' venuta fuori questa delizia. La bottiglia è di Venini, costa da sola un patrimonio. Ma non potevamo vendere un prodotto così in un bottiglione».

Più di trecentomila lire è un po' tanto, però. «Pensi che in tutto ne abbiamo fatte 650 bottiglie. Costa cara, ma è un prezzo teorico. Anche se qualcuno volesse un po' di «uè» non ne abbiamo più, tutte vendute».

E fate anche un premio letterario. «Perché no? All'inizio era un premio per chi salvava e difendeva i vitigni migliori del Friuli, poi l'abbiamo trasformato in un premio letterario: ogni anno scegliamo uno straniero e un italiano. E' un modo anche questo di stare insieme, di fare festa, di gustare la nostra cucina, le nostre grappe, il nostro Friuli».

il termometro

Il segno indica che il dato è cambiato questa settimana

Consumi di elettricità

(dati Enel): var. perc.
▼ Gennaio +4,4%
▼ Gennaio +4 %

Commercio con l'estero

(dati Istat): miliardi di lire
Dicembre: -2989
mese precedente -3256
un anno fa +1902

Bilancia dei pagamenti

(Bancaitalia): saldo miliardi di lire
▼ Gennaio -119
▼ un anno fa -751

Cassa integraz. nell'industria

(dati Inps): ord. e straordinario
Ottobre '84 72.700.864
Gen. Ott. 609.139.748
Un anno fa 562.047.200

Costo della vita

(dati Istat): variazioni percentuali
Dicembre
mese precedente +0,7%
un anno fa +8,8%

Prezzi all'ingrosso

(dati Istat): var. perc.
Dicembre: +0,2%
mese precedente +0,2%
un anno fa +8,2%

Fabbisogno di cassa del settore statale

(dati Tesoro): in miliardi di lire
Gennaio-Dic. '84: 93.500
un anno fa 88.500

Indice della competitività

(elabor. Credit):
Agosto
(media 80-82=100): 107,5
un anno fa +2,6%

BoT, CcT, BpT

(dati Tesoro): in miliardi di lire
▼ Febbraio 386.000
tre mesi prima -
un anno fa 306.023

Produzione industriale

(dati Istat): variazioni percentuali
▼ Dicembre -1,7%
▼ Gen.-Dic. +3,1%