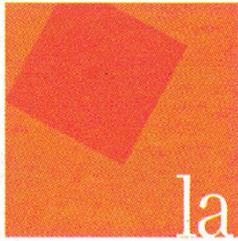


la Repubblica

A&F
AFFARI & FINANZA

14 NOVEMBRE 2016 **30** AFFARI & FINANZA ECONOMIA ITALIANA

I RACCONTI
DEL MADE IN ITALY



la storia

Nonino: "Grappa, la Cenerentola e poi l'inchino della Dolce Vita"

L'IDEA DI GIANNOLA E BENITO, NEL LONTANO 1973, DI USARE LE VINACCE RESIDUE DELLA VINIFICAZIONE, CON CUI SI FACEVA ALCOL DI INFIMO LIVELLO, E SELEZIONARLE PER MONOVITIGNO. UNA FAMA DIVENTATA PRESTO MONDIALE. GLI INVESTIMENTI IN CULTURA E IL PREMIO

Roberta Paolini

Percoto

Giannola Nonino incontrò Marcello Mastroianni nel foyer del Teatro d'Europa. Mastroianni stava andando a vedere l'amico Tognazzi a teatro. Giannola si avvicinò al mito della Dolce Vita, tese la mano e disse: «Sono Giannola Nonino, sono una sua grande ammiratrice». Mastroianni la guardò: «Nonino?... Non sono io un suo grande ammiratore», e si inchinò bacilandole la mano.

«Hanno fatto diventare una cenerentola la regina dei distillati», ha scritto il *New York Times* raccogliendo la celebre frase di Giannola Nonino. Per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia - scriveva ancora il quotidiano americano - gli italiani più 'in' e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che arrivassero i Nonino. La consacrazione della famiglia di Percoto, centro rurale della campagna udinese giunse così, dalle colonne di uno dei più importanti quotidiani del mondo.

E se la grappa oggi non è più considerata il distillato povero, il fratello cadetto e poco chic di whisky e cognac questo lo si deve a Giannola, al marito Benito Nonino e alle tre figlie Antonella, Elisabetta e Cristina. Questa famiglia friulana ha elevato l'alcol dei contadini al rango di elisir. Tirando fuori l'anima della vinaccia. Dal bollitore dove "cuociono" le bucce dell'uva, alla torre dell'alambicco in rame. Una magia che inebria, prima vapore poi acquavite, con un maestro che ancora "taglia" teste e code del distillato. Perché le anime, si chiamano proprio così, siano per davvero la parte più nobile della vinaccia.

Tutto è iniziato con una visione, come sempre accade. I Nonino furono i primi a capire che si poteva fare una grappa meravigliosa, la più buona di tutte, distillando non la vinaccia tutta insieme, ma per singolo vitigno. La vinaccia era considerata lo scarto della vendemmia. Dalle bucce dell'uva invece i Nonino hanno dimostrato non solo che è possibile fare un distillato buonissimo, ma che si può avere un'acquavite di alto rango, in grado di competere con whisky e cognac.

La grappa Nonino è frutto di anni di ricerche e di passione. «Benito - racconta Giannola - era riuscito a fare il miracolo selezionando la materia prima vinaccia, ritirandola immediatamente dopo la pigiatura. La fermentazione controllata e separata secondo la qualità del vitigno, e dopo pochi giorni la distillava con il suo alambicco discontinuo a vapore con metodo artigianale producendo la prima Grappa Monovitigno». Una specie di miracolo che riportava nel distillato i sapori e i profumi dell'uva da cui proveniva. La copertina dell'inserto del *Wine Spectator* del dicembre 1999 dedicato alle acquaviti del mondo apriva l'articolo invitando i lettori a brindare al nuovo millennio con Grappa Cru Monovitigno Picolit Nonino.

Quella del Picolit fu una sfida vera. Un'uva meravigliosa autoctona del Friuli e con una storia antichissima apprezzata fin dai tempi antichi nelle corti di tutta Europa. «Ogni anno - racconta Giannola - a novembre attendiamo la raccolta di quest'uva spargola che poi viene messa

[LA SCHEDA]

"Serve una regola come per whisky e cognac"

La Grappa Nonino ha ricavi per 14,4 milioni di euro, in crescita nel 2016, di cui il 51% realizzato all'estero in 72 paesi. La produzione segue l'andamento della vendemmia di annata, i Nonino non hanno mai stressato la produzione, per mantenere il livello di artigianalità e qualità del loro distillato i compromessi non sono mai stati ammessi.

Quindi niente produzione industriale, se la grappa è un gioiello così deve essere trattata. La legge italiana non ha ancora purtroppo adottato una regolamentazione rigorosa della produzione come invece esiste per i più importanti distillati internazionali come il whisky e il cognac. Per ottenere una grappa di qualità la famiglia Nonino si autoimpone un processo rigoroso e distilla esclusivamente vinacce fresche che vengono portate in distilleria entro poche ore dalla pigiatura.

«Non esiste una legge in Italia che obblighi trasparenza in etichetta e cioè che indichi chi è il reale distillatore della Grappa - dice Giannola Nonino - Accade così che ci siano produttori che hanno una distilleria per le visite dove fanno bella mostra alambicchi in rame, ma poi acquistano la grappa già pronta da distillerie industriali. L'obbligo di indicare il nome del reale produttore è uno dei provvedimenti che il ministro

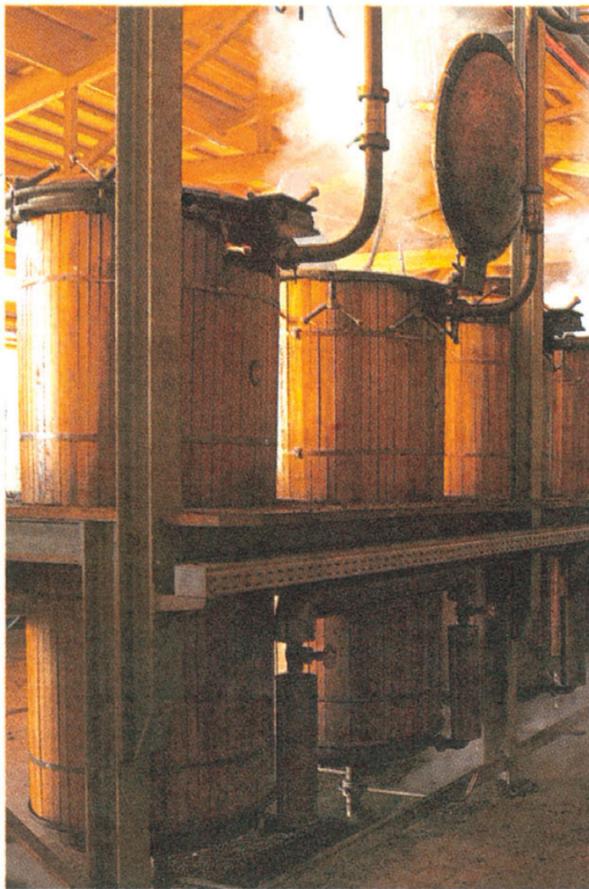
Martina, se vuole dare trasparenza, dovrà decidersi a fare imponendo l'obbligo di indicare sia il nome del distillatore che quello dell'imbottigliatore oltre al metodo usato per distillarla».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



[I VOLTI]

Giannola Nonino (1), suo marito **Benito Nonino (2)** "inventori" della grappa monovitigno e fondatori dell'azienda. Il sociologo francese **Alain Touraine (3)**: ha ricevuto il Premio Nonino "Un Maestro del nostro tempo" 2016



Sopra, la seconda generazione della famiglia Nonino al lavoro in azienda: le tre figlie di Benito e Giannola **Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino**



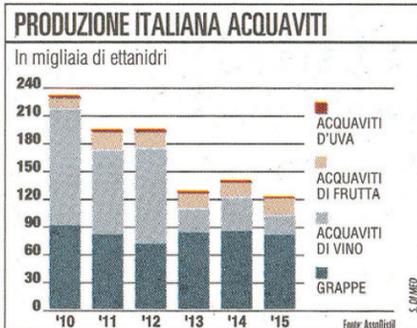
la tradizione e dei ritmi dell'artigianalità in concomitanza delle vendemmie. La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto delle vinacce e segue le varie fasi della distillazione.

Claudio Abbado, Gianni Agnelli, Cesare Romiti, Claude Levi Strauss, Ermanno Olmi, in molti sono stati sedotti nel tempo da questa unicità italiana. Per la quale i Nonino hanno investito non solo in termini imprenditoriali, ma di cultura. Il premio da loro istituito nel 1975 è diventato un appuntamento per la cultura mondiale, e grazie a questo riconoscimento nel piccolo centro di Percoto sono arrivati i grandi nomi della letteratura, della filosofia e del cinema mondiale. E chiunque sia entrato a contatto con questa realtà ne è uscito stupito, meravigliato, inebriato. Nulla è lasciato al caso, alla gestione massiva o industriale, distillare la grappa è una cosa molto seria. «Io lo dico sempre alle mie figlie - dice Benito - se un giorno non avrete più intenzione di metterci questo impegno non vendete l'azienda... chiudetela».



L'invecchiamento della grappa è un processo molto delicato, normato dalla legge italiana «Ci capita di sentire di distillerie che fanno visitare le cantine dove avviene l'invecchiamento e vi entrano liberamente - dice Giannola - non capisco come sia possibile. Noi per aprire la cantina dove sono alloggiati le barrique abbiamo bisogno che il funzionario delle Dogane venga a togliere il sigillo. Questo dimostra come non ci sia stata disciplina in un settore così importante come il nostro». Il ministero dell'Agricoltura ha ribadito con il Dm 747 l'obbligo del controllo fiscale sulle cantine invecchiamento.

Nelle 5 cantine Invecchiamento Nonino sono custodite 1960 piccole botti e barriques. Le grappe contrassegnate con la dicitura "riserva" sono state sottoposte ad un invecchiamento di minimo 18 mesi e fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e imbottigliate senza coloranti. «Non siamo obbligati a dare tutte queste informazioni in etichetta - dice Giannola - ma chi tiene alla qualità di questo nostro distillato, che è un tesoro, la cui produzione conserva lo spirito dei nostri luoghi, della nostra natura, della nostra cultura, dovrebbe proteggerlo».



a passare sui graticci per essere infine distillata e ottenere una grappa oramai divenuta leggendaria». La Cru Monovitigno Picolit ha segnato la storia non solo della Nonino, ma della grappa in Italia e nel mondo. Una sfida incredibile, usare un vitigno così pregiato, per di più rarissimo, per fare una grappa era considerata una follia. Anche le ampolle scelte per questo distillato dovevano essere più piccole, 250 ml al massimo, per un nettare costosissimo per materia prima, produzione e resa finale. Un gioiello della distillazione italiana. Giannola ancora ricorda quando assaggiarono la prima

volta la grappa uscita dall'uva Picolit. «Era il 1° dicembre 1973. Dopo averla assaggiata, appena distillata con Benito gli dissi, "Benito Benito che la gavemo fatta (ce l'abbiamo fatta, ndr)"».

Questa fu la prima prova: da quella prima produzione non ricavarono nulla dell'investimento, se non che da allora i Nonino diventarono quelli che sono oggi.

Iniziarono così la tradizione delle grappe monovitigno. Sono ancora gli unici che tengono le vinacce in tini inox, messe a fermentare poche ore dopo la vendemmia. Sono riusciti a far reimpiantare in Friuli colti-

Sopra, l'enologo **Luigi Veronelli** nella cantina Nonino negli anni Settanta. Veronelli sostenne da subito l'avventura dei Nonino