

M SOCIETÀ INTERVISTA
di FRANCESCO MANNONI - foto FARABOLA

Giannola Nonino

La signora della grappa, promotrice dell'omonimo premio letterario internazionale, ci racconta la sua vita da imprenditrice appassionata e innovatrice.

Il successo e la simpatia di Giannola **Nonino** hanno un segreto semplice: forza di volontà e dinamismo unite a una determinazione e forza d'animo motivata da una grande imprenditorialità. L'ascesi dell'azienda condotta da lei e dal marito Benito, ai quali nel tempo s'è aggiunta l'attività delle figlie Cristina, Elisabetta e Antonella, è la dimostrazione di un lavoro sapiente e instancabile che ha dato alla distillazione delle grappe una "svolta copernicana". La famiglia di Benito e Giannola **Nonino** (tre figlie e otto nipoti) ha fatto di una bevanda povera una delle prelibatezze dei nostri tempi e grazie all'omonimo premio internazionale, hanno portato a Percoto grandi scrittori e scienziati premi Nobel da ogni angolo del mondo.

Il premio Nonino, giunto quest'anno alla sua trentanovesima edizione, verrà assegnato alla fine di gennaio a Percoto.

Come ha conosciuto suo marito Benito?

Benito, insuperabile maestro dell'arte della distillazione della grappa, che la sua famiglia faceva fin dal 1897, l'ho conosciuto alla mia festa di matricola. Mi sono innamorata di lui e poi del suo mestiere. Lavoriamo insieme dal 1962, anno del nostro matrimonio, una sorta di lotta continua. Ogni idea di entrambi era ed è discussa per ore, conquistata con le unghie e con i denti: alla fine però non c'è mai un vincitore tra me e lui. L'unico vincitore è la grappa, l'acquavite, la loro qualità.

In che cosa consisteva il suo lavoro?

Benito, consapevole della conoscenza del territorio trasmessami da mio padre, ha voluto che mi occupassi dell'acquisto della materia prima: la vinaccia. Come accade tuttora è frutto di una contrattazione diretta fra i distillatori e i produttori di vino. Battevo tutta la zona dei colli friulani. Finita la vendemmia iniziava la distillazione. Vedevo con quanta passione Benito lavorava tra i fumi dei suoi alambicchi



www.ecostampa.it

003368

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



come una sorta di antico alchimista: ebbe inizio così il mio innamoramento per la distillazione, che da quel momento continua a essere, oltre che il mio lavoro, anche il mio hobby.

Ma com'è nata in lei l'idea di dare dignità e nobiltà alla grappa?

Quando le mie amiche ci invitavano a cena, portavo in regalo con molto orgoglio una bottiglia della meravigliosa grappa di Benito, che mai veniva offerta perché sostituita da distillati stranieri ritenuti più blasonati. Non condividendo questa scelta ho deciso d'impegnarmi finché la grappa di Benito non avesse goduto della stessa nobiltà.

Che cosa ha fatto?

Per quanto riguarda la distillazione, è stato determinante lo studio e la sperimentazione continua da parte di Benito. Io ho aggiunto la ricerca esasperata della materia prima e l'innovazione dell'immagine. Così, dopo anni di prove e assaggi, nel 1973 la svolta: contrariamente alla tradizione dei nostri vecchi

Quasi metà della produzione della preziosa grappa viene esportata in ben 58 Paesi nel mondo. Il restante 50 per cento viene distribuito e gustato in Italia.

che mescolavano le vinacce bianche con le rosse, perché credevano che le vinacce bianche da sole non potessero fermentare, l'idea vincente è stata quella di distillare separatamente le bucce di un solo vitigno, immediatamente dopo la fermentazione, per ottenerne i profumi e i sapori di origine.

Ricorda il giorno esatto in cui ottenne la prima grappa nobile?

Primo dicembre 1973, un giorno che non dimenticherò mai! Benito, interprete insuperabile dell'alambicco,

con una distillazione artigianale goccia a goccia ha realizzato il miracolo ed ha ottenuto la prima Grappa Monovitigno®. Con accanto le mie figlie, raccolti nelle mani la prima Grappa Monovitigno® Picolit. Emozionata, riscoprii in quelle gocce gli stessi profumi del miele d'acacia e delle mele cotogne mature, i profumi delle vigne da cui provenivano le bucce dell'uva faticosamente raccolte, casa per casa, pagandole cento

volte più di quello che pagavo la vinaccia normale.

Quali le difficoltà che agli inizi avete dovuto affrontare?

Infinite: per esempio le denunce dei distillatori friulani, che mal sopportavano l'innovazione **Nonino**. Oltre dieci cause, e tutte vinte. Poi le difficoltà imposte dalla burocrazia e dalle nostre leggi, sempre superate con determinazione in nome dell'alta qualità. Le lotte sono state uno sprone per continuare nella ricerca, nell'innovazione e nella creazione di nuove acqueviti, come *Ue® l'Acquavite D'Uva* e il *Gioiello® Distillato di Miele*.

Quando è nata e perché l'idea del premio?

Dopo la *Grappa Monovitigni® Picolit*, la distillazione di vinacce selezionate doveva continuare con altri vitigni autoctoni friulani e qui nacque il problema: non esistevano più, o meglio, esistevano ma non ufficialmente. Per trascuratezza gli organi preposti si erano dimenticati di inserirli nell'albo delle varietà autorizzate. Non potevo accettarlo. Con Benito e con il sostegno di Luigi Veronelli, decisi di istituire un premio a favore di quei vignaioli che avrebbero messo a dimora una o più delle varietà "proibite". Il giorno dopo la pubblicazione del bando, i responsabili della provincia di Udine ci diffidarono dal portare avanti il nostro proposito. Il prof. Antonio Calò, incaricato dal Governo italiano a Bruxelles, condivise pienamente la nostra idea e ottenne in poco tempo il permesso alla coltivazione in via sperimentale. Nel 1978 questi vitigni sono stati autorizzati, nell'83 sono stati raccomandati, e oggi sono le perle dell'enologia friulana. Dal premio tecnico scientifico al premio Letterario il passaggio è stato naturale. Dal 1983 si è aggiunta la sezione internazionale. La giuria del premio **Nonino**, presieduta oggi da Sir Vidia Naipaul, Premio Nobel per la Letteratura, negli anni ha anticipato diversi Nobel, fra i quali Rigoberta Menchù, Mo Yan, Tomas Tranströmer e lo stesso Naipaul.