

# Cultura

culturaspettacoli@eco.bg.it  
www.ecodibergamo.it

## Giannola Nonino: «Il mio amico Veronelli»

La «signora della grappa» arriva a Bergamo domenica per raccontare il grande enogastronomo «Abbiamo condiviso tante battaglie, vinte e perse»

Giannola Nonino è ormai la Signora mondiale della grappa. In questa macchina da guerra del Nord-Est che ha conquistato mercati internazionali, i più prestigiosi ristoranti imponendo tra i palati più raffinati un prodotto che quarant'anni fa era considerato uno spirito per gente di montagna bisognosa di scaldare i suoi inverni, il «carbunante» ce lo mette suo marito Benito, fine, e taciturno, distillatore. Ma al volante dell'impresa c'è lei, bella donna, simpatica, spumeggiante, con una *verve* contadina aperta e allegra ancora in corpo, associata all'istinto di una manager implacabile. Giannola e il marito crudi che ha imposto di dietro la tonda etichetta della Grappa Nonino, interpretato oggi dalle figlie - Cristina, Antonella, Elisabetta - e una pleiade di nipoti femmine che di anno in anno si moltiplica. Domenica sera al Teatro Sociale Giannola racconterà la storia della sua amicizia con Gino Veronelli, che è anche un pezzo di storia materiale - e non solo - d'Italia.

«Il nostro primo incontro fu un litigio furibondo: mi aveva tradito»

«È stato lui a far salire e promuovere la qualità del vino italiano»

È stato davvero una figura così importante per le nostre tavole? «Gino è stato il precursore indiscusso del "rinascimento" dell'enogastronomia italiana. Si deve a lui il rinnovamento che ha portato prima al miglioramento, poi all'eccellenza del vino italiano, che in pochi anni ha potuto competere con l'alta qualità dei vini francesi. Insisteva nel dire: "Bere meno, bere meglio". Invitava i vignaioli a vinificare varietà per varietà, *crù per crù*, a imporre limiti di produzione alla vigna, ad auspicare le "condotte comunali" che avrebbero dovuto imporre una produzione che miri alla qualità più che alla quantità. La sua battaglia a favore dell'eccellenza non ha avuto tregua. Teneva settimanalmente una rubrica su *Panorama*, intitolata "Il buon vino", dove raccontava i suoi assaggi e trasmetteva le sue emozioni, evidenziando oltre alla qualità del prodotto, le fatiche, le intuizioni, la convinzione, il rigore del produttore».

Era amico anche del famoso cuoco e gastronomo Luigi Carnacina. «Ha organizzato per diversi anni all'Osteria dell'Orso a Roma il "Carnacina Day": una giornata dove il grande maestro si esibiva con dei manicaretti unici. Un

pranzo che raccoglieva una trentina di amici e durava ore. Di quegli incontri mi è rimasto impresso soprattutto il sorbetto al limone, un vero rito. Carnacina sceglieva i limoni uno per uno, li rigirava fra le mani, li annusava e alla fine faceva la sua scelta: da un lato gli eletti, dall'altro i limoni scartati. Il gusto, il profumo, il piacere di quel sorbetto non l'ho più provato nella mia vita».

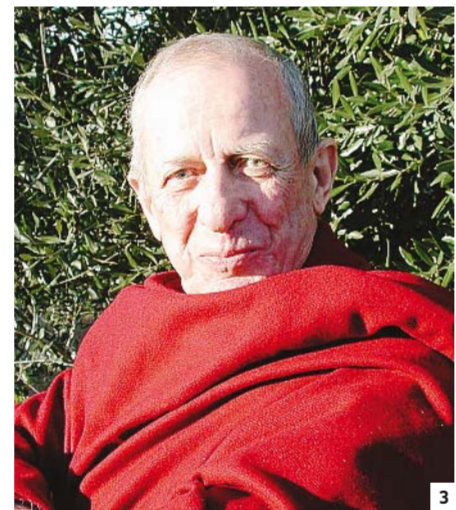
Veronelli si interessava di grappa? «Certamente! Alla fine degli anni '60 la grappa rimaneva ancora "cenerentola" degli spiriti, disdegnata dal consumatore d'élite. Come scriveva Davide Maria Turoldo in *Mia infanzia d'oro*, "era l'acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica". Io questo non lo potevo accettare, la grappa di Benito era eccezionale e doveva entrare - ne ero già convinta allora - nell'olimpo delle acqueviti del mondo. Dopo anni di ricerche abbiamo avuto l'idea vincente: contro l'usanza che voleva la distillazione di vinacce assemblate e lungamente conservate iniziamo a selezionare le bucce di un singolo vitigno coltivato in zone vocate, seguendo quanto Gino Veronelli suggeriva ai suoi vignaioli: di vinificare *crù per crù*. Nel dicembre del 1973 Benito distillò la prima "Grappa Crù Monovitigno Picolit", della quale proprio in questi mesi festeggiamo i 40 anni. A Veronelli dedicammo, in simbolico omaggio, la prima distillazione delle vinacce di singolo vitigno, e lui ne scrisse così su *Panorama*: "Ho chiuso gli occhi e ho lasciato scivolare qualche goccia nella bocca, tra lingua e palato: la grappa si è sparsa e m'ha invaso. Durante lenti incantati minuti mi ha ripetuto, nel rigore d'inverno, l'estivo racconto di mieli d'acacia, di mele cotogne mature, di fichi appena staccati».

Come l'aveva conosciuto? «Erano i primi anni '70, lui stava iniziando a scrivere l'Enciclope-

«C'era una volta Twitter

Cenai con un piccolo pezzo di focaccia, ma bevvi avidamente un'anfora di vino; ora l'amata cetra tocca con dolcezza e canto amore alla mia tenera fanciulla

ANACREONTE



Anni con gusto

1 Gino Veronelli durante una degustazione, negli anni '60; 2. Qualche anno più tardi in una cantina; 3. Una foto recente; 4. Il suo profilo sfuocato dietro a Giannola Nonino con le sue famose grappe; 5. La famiglia Nonino: Elisabetta, Antonella, Giannola, Benito, Cristina



dia delle acqueviti del mondo per il settimanale *Epoca* e contattò il Nonino - come faceva con la maggior parte dei distillatori - chiedendo due bottiglie rappresentative della nostra produzione. Prima di spedirglielie gli ho scritto - viveva ancora a Milano in via degli Andegari, zona San Siro - per chiedergli se intendesse trattare alla pari una grappa come la nostra, ottenuta con metodo artigianale tradizionale, distillata con alambicco "discontinuo", con quella prodotta invece dall'industria attraverso un apparecchio continuo. Mi rispose con molta cortesia dicendomi che lui si occupava esclusivamente dei distillati legati alla tradizione, di grande qualità e prodotti artigianalmente, per cui non avrebbe trattato alcun prodotto industriale. Uscì il fascicolo su *Epoca*, lo acquistai e mi arrabbiai furiosamente quando vidi che alla fine dichiarava che le grappe industriali, contrariamente a quanto si potrebbe supporre, se fatte in modo corretto non hanno nulla da invidiare a quelle artigianali... Sulla pagina a fianco, manco a dirlo, c'era la pubblicità di una grappa industriale molto famosa all'epoca. Scrisi allora a Veronelli che aveva "tradito" quanto mi aveva detto. Dopo alcuni

giorni mi telefonò lui stesso: condividendo la mia rabbia, mi comunicò che aveva deciso di non lavorare più per *Epoca* dopo quanto accaduto. Non mi aspettavo che per difendere i propri principi un giornalista fosse disposto a rinunciare a una collaborazione così importante. Quel gesto mi fece capire l'etica, la convinzione, l'intransigenza dell'uomo».

«Ricordo in Alsazia una grande bevuta di acqueviti: difficile alzarsi da tavola»

Quando vi siete incontrati di persona? «Qualche mese dopo ci invitò a fargli visita a Bergamo Alta, in via Sudorno, dove nel frattempo era andato ad abitare. Ricordo ancora perfettamente l'attimo in cui arrivai con Benito: Gino era sulla splendida terrazza che ci aspettava, tutto vestito di nero. Il posto era veramente magnifico, con una vista senza pari. Come ci vide disse: "Con quella aggressività mi aspettavo una vecchia signora, invece lei è una giovane donna".

Nacque immediatamente una splendida intesa».

Nacque anche la vostra battaglia. «Il benessere aveva indotto la maggior parte dei distillatori a produrre quantità a scapito della qualità, di contro Benito e io ci battevamo per dare alla grappa un disciplinare rigoroso, che imponesse la distillazione esclusivamente con apparecchio artigianale discontinuo, il rispetto dei tempi di distillazione - al massimo entro il mese di gennaio -, l'invecchiamento obbligatorio in botti che non superassero i 50 litri, come già accadeva per il cognac, il whisky etc. Inoltre un'etichetta trasparente. Gino, con la forza del suo carisma e con il suo carattere, sempre proteso alla difesa dell'assoluta qualità dei prodotti, è sempre stato al nostro fianco anche se purtroppo il potere delle lobby del nostro settore non ha consentito di approvare uno statuto così severo: ancora oggi la qualità della grappa è affidata alla volontà e alla decisione del produttore. Con Veronelli dividevamo la stessa filosofia, e ci univa lo stesso obiettivo: puntare al rigore, per ottenere l'eccellenza assoluta della grappa. Ri-

NUOVE FRONTIERE

La Cina batte Italia e Francia e produce il vino rosso in casa

Forse delle grappe di riso si stanno stufando anche loro. Il fatto è che la Cina, un po' a sorpresa, è già diventata il primo Paese al mondo per il consumo di vino rosso, sorpassando nazioni dal passato lunghissimo e glorioso come Francia e Italia: l'anno scorso infatti sono state

venduti in Cina (compresa Hong Kong) 1.865 miliardi di bottiglie di vino rosso, registrando una crescita del 136% rispetto ai consumi di cinque anni prima. Calcolato in casse di vino, il consumo cinese è di 155 milioni di casse, mentre quello francese è di 150 milioni di casse e quello italiano di 141.

Non è naturalmente il consumo pro capite a poter competere con quello degli europei, ma potendo vantare una bacina di 1,35 miliardi di potenziali clienti, la Cina riesce in pochi anni a totalizzare numeri in grado di spostare assetti economici e commerciali consolidati da secoli, se non da millenni. E ai cinesi, evi-

dentemente, il vino rosso piace. Lo spiega uno studio appena pubblicato dalla britannica International Wine and Spirits Research, che rivela anche che più dell'80% dei vini consumati in Cina è di produzione e elaborazione locale, dato che la Cina è ormai il quinto Paese per produzione vinicola.

## «Il moscato di Scanzo parente dell'astigiano»

Lo studio del dna rivela: esiste un legame anche se dal medioevo la bacca è autonoma

«I vini migliori si ottengono sui suoli di collina più limitanti, più poveri: dove la terra è arida, ma non troppo». Come il moscato di Scanzo. Per fare il punto su «stato di avanzamento e prospettive» del progetto di «Caratterizzazione e valorizzazione del moscato di Scanzo», anche in vista di Expo 2015, mercoledì 5 febbraio, dalle ore 20, presso la Sala Consiliare del Comune di Scanzososciate, si riunisce un seminario di aggiornamento. Primo relatore, dopo i saluti di Angelica Cuni, presidente del Consorzio di tutela Moscato di Scanzo Docg, il professor Osvaldo Failla, docente di viticoltura e membro del Centro Interdipartimentale di ricerca per l'innovazione in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Milano. L'ente cioè che, in collaborazione con il Consorzio, dà vita al progetto.

Varietà rara

Il moscato di Scanzo - spiega Failla - è «una varietà di uva a bacca colorata, rossa, autoctona di Scanzososciate». Una varietà «selezionata localmente nel tardo Medioevo» e coltivata, in quell'area, «da cinque-sei secoli». Di tale varietà, nel corso del 2013, «è stato sequenziato tutto il dna». Perché il moscato è stato incluso, un po' *in extremis*, in un progetto finanziato dal ministero delle Politiche agricole e



Osvaldo Failla

forestali «finalizzato al sequenziamento del Dna di 51 vitigni italiani». Adesso «disponiamo di tutta la sequenza dei geni presenti nel corredo genetico del vitigno, e possiamo compararlo con i geni presenti in altri vitigni, identificando le specificità dell'identità varietale», cioè i geni, i caratteri individuali per cui essa si differenzia.

I risultati più interessanti? «Il moscato è un vitigno aromatico, dall'aroma tipicamente floreale. Il caso di Scanzo si caratterizza per un'intensa nota di rosa, dovuta a una molecola che si chiama», curiosamente, «geraniolo». Un tratto aromatico «molto particolare e specifico».

Ora - dice Osvaldo Failla - «possiamo studiare quanto

questi geni, che caratterizzano il profilo aromatico del Moscato di Scanzo, si possono esprimere al meglio nei diversi siti e in relazione alle diverse pratiche di coltivazione».

Aromi da esaltare

L'analisi scientifica, insomma, consente di «mettere a punto le tecniche e la scelta dei siti di coltivazione più idonei ad esaltare le qualità del vitigno». E soprattutto si stanno selezionando «delle "linee clonali", degli individui con speciale attitudine qualitativa», con particolari caratteristiche legate alla «quantità di aromi» ma anche di «sostanza colorante contenuta nell'uva». Caratteristiche che consentono di produrre vini rossi dal colore «brillante e lungo», che deve durare nel tempo, così come l'aromaticità». La «selezione clonale» consentirà poi, ovviamente, di «selezionare gli individui che saranno moltiplicati per costituire i nuovi vigneti».

Grazie all'analisi del dna si è scoperto, ancora, che «mantenuto di questo vitigno è il moscato bianco, quello più coltivato al mondo, lo stesso di Asti». E che «sin dall'antichità, dalla sua prima coltivazione» il vino che ne è ottenuto «era un passito dolce, vinificato allo stesso modo di oggi». ■

Vincenzo Guerico  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Dedicata la nuova piazza Tentorio: «Legato a Bergamo»

Adieci anni dalla scomparsa - ricorrono il prossimo 29 novembre - Bergamo ha voluto rendere omaggio a Gino Veronelli intitolandogli una piazza che si trova tra le vie Bono e Moretti. Il capoluogo orobico, infatti, è stato un punto di riferimento per Veronelli, non solo vi ha abitato per 34 anni ma ha contribuito a far conoscere le eccellenze dei prodotti bergamaschi, vini *in primis*.

Presenti ieri mattina alla cerimonia il sindaco di Bergamo Franco Tentorio, il presidente del Consiglio provinciale Roberto Magri, familiari e amici di Veronelli. «Un grande cittadino del mondo» lo ha definito Tentorio, che è stato «molto legato alla nostra terra e ha dimostrato durante la sua vita una grande passione per tutto il mondo e la cultura dei cibi e vini». Particolarmente commosso è



L'intitolazione a Luigi Veronelli della piazza tra le vie Bono e Moretti

Ricorda qualche epica bevuta con Veronelli? «Benito e io abbiamo avuto il privilegio di accompagnarlo alla scoperta delle migliori acqueviti d'Europa, partendo da Austria, Svizzera, Foresta Nera, Alsazia: armagnac, cognac, whisky etc. Viaggi indimenticabili. Esperienze determinanti non solo per Gino, ma in particolare per Benito e me, ci hanno posto a confronto con tutto il mondo distillatorio di qualità. Non posso dimenticare le giornate trascorse in Alsazia, in particolare a Ribeauville, un paesino ai piedi dei

Vosgi, dove ogni due case c'era una distilleria. Ci fermammo a dormire in una tipica locanda del paese e a cena in un bistrot. Ci serviva una splendida ragazza che aveva conosciuto sia Gino che Benito, e continuava a servirne piccoli assaggi locali abbinati a diverse varietà di acqueviti di frutta. Erano felici, estasiati... Alla fine però non si reggevano in piedi: che fatica sostenerli, pesanti e alticcii, fino alla locanda dove dovevamo dormire: alla fine io ero distrutta, loro felici! ■

Carlo Dignola

© RIPRODUZIONE RISERVATA