il Giornale
DAL 1974 CONTRO IL CORO
SABATO 15 DICEMBRE 2018 | Quotidiano diretto da ALESSANDRO SALLUSTI | Anno XLV - Numero 296 - 1.50 euro*
www.ilgiornale.it





# LE SIGNORE DELLE VINACCE

**PASSIONE DI FAMIGLIA** A sinistra Benito Nonino, capostipite e distillatore da generazioni, con la nipote Francesca A destra il poker di regine che guida la distilleria: Giannola, moglie di Benito, e le sue tre figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta Sotto, Borgo Nonino a Ronchi di Percoto, dove si può visitare la distilleria su appuntamento e dove da pochi mesi è anche possibile alloggiare

**Alberto Milan**
nostro inviato a Percoto (Udine)

UNA STORIA FRIULANA D'IMPRESA IN ROSA

## Le donne Nonino portano la grappa nel salotto buono

*Giannola e le sue tre figlie guidano la distilleria che ha nobilitato la grappa artigianale*

*Hanno sfidato la burocrazia su monovitigni e disciplinare Il futuro? «Sentiment» e più turismo*

■ Tutto inizia con una bottiglia rimasta malinconicamente in cucina. Dimenticata, o peggio snobbata. Nella sala da pranzo di una casa signorile nel centro di Udine la cena è quasi finita, ma la grappa non viene servita. Troppo plebea, «roba di campagna». L'invitata che l'ha portata in dono ci rimane male. E si mette in testa che da quel momento avrà una missione: condurre la sua grappa fuori dalle cucine, oltre i pregiudizi, in ogni salotto buono.

Quando oggi, dopo cinquant'anni, quella signora compare sorridente sulla soglia della sua distilleria, la sua missione è compiuta. E la Principessa della Zolla (copyright Gianni Brera) può andare fiera di quel che ha costruito. Giannola Nonino è una splendida ottantenne ad alto tasso di energia, decibel e dialetto. Cavaliere del lavoro, la sua epopea è stata studiata dalla London School of Economics. Un fatturato di 14 milioni l'anno (oltre il 50% dall'export) e la nomea di grappa più raffinata d'Italia. Non male per quel che secondo il *New York Times* era «riscaldamento tascabile per i contadini» e per don Turoldo «un fuoco che riempie la bocca e fa dimenticare la fame».

Lo stabilimento con 66 alambicchi schierati come fanti fedeli e i magazzini difesi da un boschetto sono un luogo del cuore, non un'industria. Ecco perché il vero miracolo non è stato imporsi sul mercato, ma non perdere le radici. Non è esattamente centrale, Ronchi di Percoto. Andarsene, contaminarsi e cedere sarebbe stato più facile. Eppure i Nonino hanno preferito inchiodarsi a questa frazione fra Udine e Palmanova, così da farne la Varanasi della grappa, il sacro ombelico di un piccolo mondo antico fondato sull'artigianalità, il passato e la vite. Che in fondo sono una cosa sola, un mistero con le sue sacerdotesse.

Perché qui la grappa è questione di donne. Benito, erede di quella famiglia Nonino che da un semplice alambicco ambulante nel 1897 è arrivata ad avere 2.350 botti, lo sa. E da saggio *furlan* si mette in disparte. La scena è tutta della sua vulcanica moglie Giannola, delle tre figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta e della nipote Francesca. Sono loro - le Signore della grappa - che gestiscono una realtà fatta apposta per smentire ogni stereotipo, «perché la mia nonna m'ha insegnà che non dovevo farmi mantenere. Uomini e donne non esistono: esistono solo individui di cervello e talento».

Che a occhio qui si uniscono a entusiasmo e ospitalità. Borgo Nonino è un'isola matriarcale fuori dal tempo, popolata da caldaie di rame, barili di rovere e murales di Altan: chiama il turismo. D'altronde già dagli anni '70 Giannola invitava gli estimatori della grappa a visitare la distilleria, lasciando loro una bottiglia con un messaggio: «Tornate a trovarci». Così le sette camere appena restaurate in cui dalla primavera sarà possibile soggiornare sono solo la naturale evoluzione di una vocazione all'accoglienza attorno al *fogolare*.

Curiosare fra i barili guidati dalle padrone di casa è un viaggio. Si parte dal profumo delle vinacce di Malvasia – fresche, intensissime e attorniate da api golose –, si passa al fumo delle cotte, si arriva alla degustazione con prosciutto di Cormons: ogni angolo un aneddoto, ogni goccia un ricordo. Come la creazione della prima grappa monovitigno nel '73: «Avevamo tutti contro – ricorda Giannola –, un "collega" mi prese pure per il collo. Il Consorzio produceva grappa friulana di nome, ma con vinacce da chissà dove. Noi invece volevamo una grappa *nostra*, da soli vitigni autoctoni. E ci inventammo il Cru Monovitigno Picolit».

Fu una rivoluzione. Aiutata da Luigi Veronelli e dalla sua idea di importare l'idea di cru e terroir dall'enologia francese, Giannola anticipò perfino i vini italiani e iniziò a produrre grappe dal dna preciso, prodotti di lusso che finirono sulle tavole dei grandi italiani, come Gianni Agnelli. Il mito del suo caratterino iniziò così. La grappa italiana di qualità che beviamo oggi, anche.

E mentre il tour della distilleria prosegue, ecco riemergere echi di altre battaglie. Come la prima autorizzazione ministeriale per la distillazione dell'uva intera con l'acquavite UE, nel 1984; o le infinite udienze in tribunale per far cambiare la normativa sulle accise e l'evaporazione, che da allora ha preso il nome di «legge Nonino». Perché anche se è periferia, è pur sempre Italia. Con la burocrazia che vieta ai gelatai della Val di Zoldo di usare bacinelle di marmo e le consorterie «che si oppongono a un disciplinare serio».

Per fortuna però fare grappa non è (solo) cosa da azzeccagarbugli. È attenzione per la materia prima e rispetto della tradizione. Ed è un viscerale legame con la terra. «Le cose van fatte *a sentiment* – grida quasi Giannola –, come vengono. Ma per bene e con passione. Che poi *el Signor te da semper una man*». È *a sentiment* che una notte Giannola armata di brandina trascinò il marito a controllare un vigneto. È *a sentiment* che il maestro Abbado le mandava il suo mirto.

Sicché anche oggi che la Riserva 24 anni in sherry raggiunge quotazioni astronomiche, l'Amaro Nonino campeggia sui libri dei guru americani e la produzione si apre al futuro spaziando dagli aperitivi ai distillati di miele o zenzero, anche oggi che Nonino è brand di lusso del made in Italy, la grappa resta succo di una cultura ruvida e ancestrale. Ha il volto diPasolini e Slataper (che della mamma di Giannola fu anche segreto spasimante), oppure di Ungaretti, che a due passi da qui, durante la Grande guerra, compose *Mattina*. Inevitabile dunque che lo spirito alcolico si intrecci alla letteratura nel Premio Nonino, nato come «Risit d'Aur» per incoraggiare la difesa dei vitigni locali e diventato poi manifestazione internazionale, tanto da aver anticipato ben 5 Nobel.

Chissà se l'avessero presagito in quella casa signorile di Udine 50 anni fa. Forse quella bottiglia non sarebbe rimasta in cucina. Ma forse così saremmo ancora convinti che la grappa sia «roba da contadini».

**1897**

È l'anno in cui Orazio Nonino, distillatore ambulante nella zona, decide di stabilirsi a Ronchi, frazione di Percoto. Inizia così una storia plurisecolare: Luigi, Antonio e la moglie Silvia, prima grappaiola d'Italia, infine Benito con la moglie Giannola Bulfoni e le tre figlie

**2350**

Sono le botti e le barrique che attualmente riposano nei magazzini Nonino. Sono invece 66 gli alambicchi attivi. Il 70% della produzione è da uve a bacca bianca. Il fatturato annuo è di circa 14 milioni di euro, dei quali più del 50% proviene dall'export: ecco il vero made in Italy

CRU MONOVITIGNO PICOLIT

### L'ampolla di lusso che ha fatto Storia

Nel 1973 Benito e Giannola Nonino fanno la rivoluzione con la prima grappa «monovitigno». Scelgono il Picolit, simbolo del Friuli. Un azzardo, gli altri produttori sono contrari. Invece l'enologo eretico Luigi Veronelli li supporta. Per la prima volta il terroir arriva nella grappa. Il risultato è un capolavoro nobile e purissimo di note mielate e mature. Il prezzo è alto (195 euro per il litro), ma questa è Storia.

ACQUAVITE D'UVA «UE»

### Una rivoluzione a tutta frutta

Dieci anni dopo, nuova rivoluzione: nel 1984 su espressa richiesta di Nonino viene rilasciata la prima autorizzazione a produrre e commercializzare acquavite di uva. Non vinacce, ma grappoli distillati così da ridare l'essenza stessa della frutta. Questa espressione è prodotta da un assemblaggio di uve bianche (Ribolla, Malvasia e Moscato). Fresca e vibrante, costa poco meno di 30 euro.

GRAPPA RISERVA 24 ANNI

### Antica e sublime come un whisky

Nel mondo anarchico della grappa, trovare la trasparenza è difficile. Ma su questo capolavoro c'è addirittura il pedigree. Blend di grappe invecchiate per 24 anni in due botti che avevano contenuto sherry, questa Riserva è una Rolls Royce. Il legno regala note di rara eleganza e ricchezza, dal cioccolato alla frutta secca fino al cuoio. L'opulenza arriva fino al packaging. Per momenti speciali (250 euro).

NONINO QUINTESSENTIA

### Amaro da amare (anche nei drink)

Brad Thomas Parsons lo ha scelto per aprire il suo libro «Amaro», la guida definitiva al bitter. Prodotto con spezie ed erbe macerate in acquavite UE barricata, è perfetto come digestivo, ma sta vivendo un boom come ingrediente unico nei cocktail. Dal Nonino sour al Negronino al Nonino fashion, sul sito www.grappanonino.it si trovano tutte le ricette. Poco più di 20 euro.

APERITIVO NONINO

### L'aperitivo fresco che sa di estate

Se le vinacce sono il profumo dell'autunno, l'Aperitivo Nonino Botanical drink sa di primavera/estate. Agrumato e floreale, è ancor più aromatico e delicato grazie all'apporto dell'acquavite UE di Fragolino, che aggiunge note di frutti rossi. On the rocks ha un suo perché, ma provatelo con le bollicine di Ribolla gialla e con una scorza di lime. Un piacere. Intorno ai 20 euro.

a cura di Andrea Cuomo
La vite è una cosa meravigliosa

De Buris, l'ultima idea di Tommasi

DE·BVRIS

Si chiama De Buris il nuovo progetto di Tommasi, uno dei nomi storici della Valpolicella, battezzato come la più antica villa del territorio che racconta duemila anni di storia del vino veneto. Un progetto che ha il suo cuore in un nuovo grande Amarone Classico Riserva 2008, che si posiziona nel settore luxury. Ma che ha anche l'idea di recupero e valorizzazione del vigneto della Groletta, un vero «cru» acquistato vent'anni fa dalla famiglia Tommasi in una delle zone più vocate nella produzione del più celebrato vino veneto.

Si tratta di dieci ettari di vigneto di cui 1.9 collocati nella porzione più alta e interamente dedicati a de Buris. Vigne che si giovano della particolare composizione argillosa del terreno ed un'esposizione a sud ovest, che gode dell'arietta calda del lago di Garda.

Da questo fazzoletto di terra baciato dal terroir e dal clima arriva un vino che parte già grande, frutto della vendemmia 2008 di uve per il 62 per cento Corvina, per il 25 per cento Corvinone, per l'8 per cento di Oseleta e per il 5 per cento di Rondinella. E che, malgrado il suo battesimo ufficiale sia avvenuto lo scorso ottobre con una cena a otto mani realizzata dagli chef Moreno Cedroni, Pino Cuttaia, Giancarlo Perbellini e dal chocolate designer Davide Comaschi, ha già preso buoni riconosimenti dalle prcinipali guide italiane di settore.

Il progetto De Buris è anche fatto di ospitalità. La recuperata Villa De Buris - un unicum storico-architettonico di base romana, con successivi interventi risalenti alle epoche medievale e rinascimentale - entro il 2022 sarà trasformato in un albergo di lusso che però già dal 2019 dovrebbe ospitare una fondazione focalizzata sulla tutela dei tesori della terra e dell'arte, attraverso la quale sviluppare azioni di valorizzazione del patrimonio storico-culturale e sostenere, nel contempo, la ricerca in campo enologico-vitivinicolo.