

12

Attualità

G

Mercoledì 29 Settembre 2021  
www.gazzettino.it

## IL RACCOLTO

UDINE La distilleria Nonino, nonostante un approccio moderno e dinamico che ha portato il marchio di Percoto in tutto il mondo, ci tiene a mantenere le tradizioni che hanno reso unico il monovitigno. Per questo la famiglia Nonino l'altra sera ha aperto le porte del borgo e della distilleria a pochi invitati che hanno potuto condividere coi padroni di casa un'operazione unica e dal sapore antico: la distillazione notturna. Solitamente l'abitudine del settore è quella di conservare la vinaccia e distillarla dall'inizio della vendemmia fino a maggio dell'anno successivo. Nonino ragiona in maniera differente e sceglie di distillare esclusivamente durante la vendemmia e per farlo ha costruito una distilleria unica al mondo: 66 alambicchi discontinui artigianali, che distillano 7 giorni su 7, 24 ore su 24, ma solo per 9 settimane all'anno. In questo modo c'è bisogno di dividere il lavoro in tre turni e, per un paio di mesi, c'è anche il turno notturno.

L'occasione è stata propizia anche per dare un segnale di ripartenza e per festeggiare la capostipite Giannola che da buona "Trentottina", come ama definirsi, proprio in quella data ha compiuto gli anni. «È stata una serata molto bella ed emozionante - racconta Antonella, una delle tre figlie di Giannola e Benito - che ci ha dato la sensazione di riprendere a vivere, anche se in realtà non ci siamo mai fermati. Abbiamo voluto per la prima volta aprire al pubblico la nostra distillazione notturna. Nei nostri ricordi si è sempre trattato di una consuetudine perché nostro padre si è sempre alzato di notte per controllare la distillazione. Mamma e papà



TRADIZIONE NOTTURNA  
Francesca, Elisabetta, Cristina e Antonella con Giannola e Benito Nonino danno il via alla lavorazione delle vinacce. Sopra, gli alambicchi in funzione



## La distillazione notturna per ripartire dal passato

► I Nonino hanno aperto le porte del borgo a Percoto per la lavorazione delle vinacce ► Gli alambicchi in funzione 24 ore durante la vendemmia, come insegna la tradizione

hanno sempre voluto fare la grappa più buona del mondo, per avvicinare anche quelle persone che un tempo la disdegnavano. La ricerca della qualità passava anche attraverso questo tipo di operazioni che, francamente, nessun'altra distilleria mi risulta metta in pratica».

Una magia che si rinnova anno dopo anno e che nel 1973 ha

L'OCCASIONE PER FESTEggiARE IL COMPLEANNO DELLA "SIGNORA DELLA GRAPPA" GIANNOLA CON I NUOVI APERITIVI

portato anche la rivoluzione con la creazione della grappa monovitigno Nonino, partendo dal Picolit. Le vinacce vengono raccolte quotidianamente, anche nei weekend, nel periodo di vendemmia e distillate immediatamente per mantenere la freschezza di profumi e aromi e non rischiare fermentazioni se-

condarie dannose. E questo ha permesso ai Nonino di conferire una diversa personalità alla grappa tant'è che diversi bartender sono stati conquistati e hanno iniziato ad usarla per creare dei cocktail. «La serata è proprio iniziata con l'Aperitivo Nonino - continua Antonella citando l'ultimo nato nella casa di

Percoto, eletto recentemente miglior aperitivo del 2021 al Meininger's Spirits Award - la grappa è stata ovviamente la gran protagonista, abbinata al pesce, ma anche alla classica pasta al pomodoro».

Un pomodoro, cosiddetto ancestrale, che ha una storia particolarissima, quello di Marianna Cavallo, signora di Percoto, insignito del premio Nonino nel 2004 e ancora coltivato nell'orto di casa Nonino con i semi passati in eredità. Non sono mancati i festeggiamenti per Giannola, splendida 83enne, che ha brindato con il cocktail "Giannola38" realizzato dai famosi mixologi Monica Berg e Alex Kratena e accompagnato dalle note del "Libiamo ne' lieti calici" della Traviata di Verdi nell'esecuzione di uno degli amici dei Nonino, Claudio Abbado. Leo Jindrak famoso pasticciere di Innsbruck ha inviato le Linzer Torte originali ognuna con un'effigie di un membro della famiglia: Giannola, Benito, Francesca, Elisabetta, Cristina e Antonella.

Poi il trasferimento in distilleria per assistere con stupore quasi fanciullesco al miracolo che si compie: si parte con l'accensione dei vapori e si termina con la grappa che esce gocciola a gocciola dalle campane. «La cosa importante di un rito come questo - riprende Nonino - è che ci tiene legati ai ritmi della terra e seguiamo i cicli naturali. Quello che abbiamo sempre voluto fare con il Premio Nonino che dal 1975 vuole valorizzare la civiltà contadina». E pare proprio che quest'anno a gennaio, dopo aver saltato per forza di cose l'edizione 2020, il Premio Nonino ritornerà ad essere il solito prestigioso appuntamento. E questo per l'energica Giannola è forse il più grande regalo di compleanno possibile.

Mauro Rossato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La regina dei Mari. Venezia e le Repubbliche Marinare

