

mangiaavino[®] 27

TRIMESTRALE DI CULTURA DEL VINO E DEL CIBO

MANGIAVINO / RIVISTA UNICA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER FRIULI VENEZIA GIULIA / 8,00€



Il riscatto della Grappa un viaggio di 125 anni

di Vladimiro Tulliso

Nei primi anni dell'Ottocento il riscatto di una vita di umiliazioni e stenti iniziò a percorrere le strade del Friuli contadino con le sembianze di un alambicco montato su ruote che si spostava di fattoria in fattoria. Era lo strumento di lavoro degli *sgnapin*, alcuni degli artigiani senza insegna che allora - come scrisse Chino Ermacora - percorrevano incessantemente le strade da paese a paese *"lavorando nei cortili dove bimbi e bipedi ruzzano insieme"*. La distillazione a domicilio aveva un grande significato sociale perché riusciva a garantire anche alla popolazione più povera una scorta di alcol che veniva ricavato da quello che i possidenti allora abbandonavano: le vinacce. Dopo la vendemmia i proprietari tenevano per sé il vino che in parte anche distillavano ottenendo *l'acqua di vita*. Le bucce dell'uva - considerate un rifiuto - restavano ai contadini. Dalla *trape*, così in lingua friulana si chiamano le vinacce, i contadini riottenevano un vino lavandole con dell'acqua e poi - grazie all'alambicco arrivato nel cortile - producevano la grappa. Era l'alcol dei poveri: a suo modo, il simbolo del riscatto di molte mortificazioni.

La concessione dell'imperatrice Maria Teresa e la legislazione Lombardo-Veneta favorivano in quel periodo la produzione di grappa: il quantitativo realizzabile in 24 ore di distillazione era esente da tasse e il lavoro era febbrile. La grappa era molte cose: un digestivo, il medicinale per il mal di testa e di denti, utile a correggere i vini troppo magri. Nel 1871, cinque anni dopo l'annessione di gran parte del Friuli al Regno d'Italia, le concessioni asburgiche furono cancellate e il settore oltre a essere regolamentato fu anche bersaglio di tasse nazionali e locali. La distillazione familiare continuò, ma diventò clandestina. Si distillava di nascosto e l'alambicco - suddiviso in pezzi - viaggiava lungo percorsi diversi e fuori mano in modo da superare eventuali controlli. Tutti sapevano, ma nessuno voleva sapere.

Gli *sgnapin* si trovarono così di fronte a un bivio: continuare a supportare un'attività irregolare o intraprendere una strada di legalità. Tra chi si spostava in mezzo Friuli assieme al proprio alambicco c'era anche Orazio Nonino.

Dovette scegliere anche lui e decise di fermarsi. L'alambicco affondò le sue radici a Ronchi di Percoto, un gruppo di casupole cresciute all'ombra di una villa padronale. Era il 1897, centoventicinque anni fa.

Da allora i Nonino - a Orazio seguì il figlio Luigi, per proseguire con Antonio e arrivare a Benito - sono stati spesso chiamati a scegliere. E molte volte le decisioni furono difficili perché lontane dai percorsi più scontati. Come quando Antonio, nel 1929, decise di spostare la distilleria da Ronchi a Percoto dove rimase per decenni prima di tornare sui suoi passi potenziata nelle strutture e solida nelle tradizioni.

Scelte difficili come quella che prese Benito agli inizi degli anni Sessanta quando l'Italia aveva la vista annebbiata dall'eccitazione creata dal boom economico. Allora i consumi di grappa esplosero e i distillatori non ci misero troppo a optare per la quantità garantita dall'alambicco continuo. I Nonino riconfermarono la distillazione discontinua, fermi nel solco della tradizione. Una fedeltà mai venuta meno, anzi conservata anche quando tutto avrebbe suggerito di guardare altrove: i numeri, il marketing, le richieste del mercato.

Nel 1973 la svolta definitiva con la ricerca della massima qualità che per la distilleria è diventata l'unica regola: nascono così le grappe di monovitigno. Furono anni di battaglie anche giuridiche - con Giannola e Benito mai arrendevoli - che misero in primo piano il rispetto della natura, il lavoro dell'uomo, le sue tradizioni. Ci volle la forza di un Premio - il *Nonino Risit d'aur* - per riuscire a rianimare diversi antichi vitigni autoctoni friulani altrimenti destinati all'estinzione. Le viti si salvarono e ora i loro vini rallegrano i nostri brindisi. La *trape*, le vinacce distillate in purezza danno prodotti di alta qualità che nel 2020 la distilleria è stata premiata come la Migliore del mondo. Per valori quali la dignità del lavoro e la tradizione un riscatto definitivo.

NONINO DISTILLATORI

Via Aquileia 104, 33050 Percoto (UD)

Tel: 0432 676 331 - www.nonino.it



Benito e Giannola Nonino