

*mangiavino*  
TRIMESTRALE DI CULTURA  
DEL VINO E DEL CIBO

## Grappa als Erlösung eine 125-jährige Reise

von Vladimiro Tullisso

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts begann die „Erlösung“ von einem von Not und Elend geprägten Leben auf den Straßen des bäuerlichen Friauls. Diese Art von Befreiung materialisierte sich in der Form eines Brennkolbens auf Rädern, mit dem man von Bauernhof zu Bauernhof zog. Das war das Arbeitswerkzeug der sgnapin – Schnapsbrenner auf Friaulisch – die als Gewerbetreibende ohne Aushängeschild unaufhörlich die Straßen Friauls entlangwanderten, von einem Dorf zum nächsten. Chino Ermacora schrieb über sie: „Sie arbeiteten auf den Höfen, wo Kinder und Zweibeiner gemeinsam herumtollten.“ Das Schnapsbrennen vor Ort war gesellschaftlich von großer Bedeutung, da sich dadurch auch der ärmere Teil der Bevölkerung einen Vorrat an Alkohol leisten konnte. Der Schnaps wurde nämlich aus dem Trester gewonnen, den die wohlhabenden Gutsleute damals wegwarfen. Nach der Weinlese behielten die Großbauern und Gutsbesitzer den gekelterten Wein für sich, den sie zum Teil auch destillierten, um Branntwein zu erhalten. Die Traubenschalen galten aber als Abfall und wurden den Bauern überlassen. Aus dem mit Wasser gereinigten Trester – trape auf Friaulisch – gewannen die Bauern einen Wein, der dann mit dem auf Rädern angereisten Brennkolben zu Grappa gebrannt wurde. Grappa war das alkoholische Getränk der Armen, symbolhaft eine Art Erlösung von der großen Mühsal des Lebens.

Die Konzession von Kaiserin Maria Theresia und die Gesetze des Lombardisch-Venetianischen Königreiches begünstigten zur damaligen Zeit das Brennen von Grappa. Die Grappamenge, die innerhalb von 24 Stunden destilliert wurde, war steuerfrei und somit arbeitete man fieberhaft mit dem Brennkolben.

Grappa war mehr als nur ein Klarer: man trank ihn zur Verdauung, bei Kopf- und Zahnschmerzen galt er als Medizin und man benutzte ihn zur Veredelung von schwachen Weinen. 1871, fünf Jahre nach der Annexion eines Großteils von Friaul an das Königreich Italien, wurden die Habsburger Konzessionen gestrichen, neue Gesetze für das Brennergewerbe erlassen und örtliche und nationale Steuern auferlegt. Die Hofbrennerei fand weiterhin statt, allerdings war sie gesetzeswidrig. Man destillierte heimlich und im Verborgenen und der in mehrere Teile zerlegte Brennkolben reiste auf unterschiedlichen, abgelegenen Wegen, um etwaigen Kontrollen zu entgehen. Alle wussten Bescheid, doch keiner wollte etwas darüber wissen.

Die sgnapin (Schnapsbrenner) standen somit an einem Scheideweg: entweder weiterhin heimlich und illegal arbeiten oder gesetzestreu vorgehen. Unter den Schnapsbrennern, die mit ihrem Brennkolben durch halb Friaul reisten, befand sich auch Orazio Nonino. Auch er musste sich entscheiden und wurde letztendlich selbsthaft. Mit seinem Destillierkolben ließ er sich in Ronchi di Percoto, einer Ansiedlung mit einer Handvoll Häuser im Schatten eines Herrenhauses, nieder. Man schrieb das Jahr 1897, das ist hundertfünfundzwanzig Jahre her.

Seitdem mussten die Noninos – auf Orazio folgte sein Sohn Luigi, dann Antonio und schließlich Benito – sich öfter entscheiden. Und oft waren es schwierige Entscheidungen, die gefällt werden mussten, weil sie abseits der ausgetretenen Pfade lagen. So zum Beispiel als Antonio 1929 beschloss, die Brennerei von Ronchi nach Percoto zu verlegen, wo die Destillerie einige Jahrzehnte blieb, um dann wieder an den Ursprungsort zurückzukehren, wo der inzwischen traditionsreiche Betrieb vergrößert und ausgebaut wurde.

Wie gesagt, schwierige Entscheidungen, so auch die von Benito zu Anfang der 1960er Jahre, als Italiens Blick durch die Aufregung über den Wirtschaftsboom vernebelt war. Der Konsum von Grappa schnellte in die Höhe und die Destillateure fackelten nicht lange: sie entschieden sich für die Quantität, die durch den Einsatz des kontinuierlichen Brennkolbens gewährleistet werden konnte. Die Noninos hielten an den Traditionen fest und setzten weiterhin auf den diskontinuierlichen Brennvorgang. Diese Treue besteht noch heute, sie wurde durch nichts erschüttert, selbst als die Anzeichen in eine andere Richtung deuteten: dazu gehörten die Zahlen, das Marketing, die Nachfrage des Marktes.

mangiaavino<sup>®</sup>  
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

**N**ei 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 ruzano 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](http://www.nonino.it)

