



## The redemption of Grappa a 25-year journey

by Vladimiro Tullisso

In the early nineteenth century, the redemption of a life of humiliation and hardship began to go along the streets of rural Friuli in the guise of a still assembled on wheels that moved from farm to farm. It was the working tool of the sgnapins, some of the unbranded artisans who at that time – as Chino Ermacora wrote – used to tread the roads incessantly from village to village "working in the courtyards where children and bipeds snore together". Home distillation had great social significance because it managed to guarantee even the poorest people a supply of alcohol, which was made from what the landowners abandoned: the pomace. After the grape harvest, the owners kept the wine for themselves, which they also partly distilled, obtaining the aqua vitae. The grape skins - considered waste - remained for the peasants. From the trape, as the pomace is called in the Friulian language, the peasants regained wine by washing them with water and then - thanks to the still that arrived in the yard - they produced grappa. It was the alcohol of the poor: in its way, the symbol of the redemption of much mortification. . The concession of Empress Maria Theresa and the Lombard-Venetian legislation favored the production of grappa at that time: the amount that could be made in 24 hours of distillation was tax-free and work was feverish. Grappa was many things: a digestive, a medicine for headache and toothache, useful for correcting wines that were too light. In 1871, five years after the annexation of most of Friuli to the Reign of Italy, Habsburg concessions were cancelled and the industry was not only regulated but also the target of national and local taxes. Family distillation continued, but it became clandestine. People distilled secretly, and the still - disassembled into pieces - traveled along different routes and out of the way so as to pass eventual controls. Everyone knew, but no one wanted to know. The sgnapins were thus faced with a crossroads: continue to support an irregular activity or take a path of legality. Among those who moved across Friuli along with their stills was Orazio Nonino.

He also had to choose and decided to stop. The still took root in Ronchi di Percoto, a group of little houses grown in the shadow of a manor house. That was 1897, one hundred and twenty-five years ago. Since then the Noninos - Orazio was followed by his son Luigi, to continue with Antonio and on to Benito - have often been called upon to make choices. And many times the decisions were difficult because they were far from the most obvious paths. As when Antonio, in 1929, decided to move the distillery from Ronchi to Percoto where it remained for decades before retracing its steps enhanced in facilities and solid in traditions. Difficult choices like the one Benito made in the early 1960s when Italy's vision was clouded by the excitement created by the economic boom. At that time grappa consumption exploded and distillers did not take too long to opt for the quantity guaranteed by the continuous still.

The Noninos reconfirmed batch distillation, firm in the groove of tradition. A loyalty that never failed indeed preserved even when everything would have suggested looking elsewhere: numbers,

marketing, market demands. In 1973 the definitive turning point with the search for the highest quality, which for the distillery became the only rule: thus single-varietal grappa was born. These were years of battles, including legal ones - with Giannola and Benito that never gave up - who put the respect for nature, the work of the man and his traditions at the forefront. It took the strength of a Prize - the Nonino Risit d'Aur - to succeed in reviving several ancient native Friulian vines varieties otherwise doomed to extinction. The vines were saved and now their wines brighten our toasts. The trape, the pomace distilled in purity gives high quality products so that in 2020 the distillery was awarded as the Best in the World. For values such as the dignity of work and tradition: a definitive redemption.

## NONINO DISTILLATORI

Via Aquileia 104,

33050 Percoto (UD)

Tel: 0432 676 331 — [www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

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 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](http://www.nonino.it)



Benito e Giannola Nonino