

**mag** 1861  
N.10 • AGOSTO 2023



*spirito  
diVino*





*tra alambicchi e cultura*

di Lidia Lombardi

Sotto il segno della vite anticipati sei Premi Nobel. E riuniti scienziati, registi, pittori, storici, sociologi, pacifisti, direttori d'orchestra, editori, vignaioli: è il miracolo generato dal tralcio che affolla le vigne, la "Barbatella d'oro", in friulano "Risit d'aur". Così si chiama il Premio ideato nel 1975 da Giannola e Benito Nonino, gli "ambasciatori della grappa nel mondo" insigniti anche dal presidente Ciampi: lo scopo era salvare e far ufficialmente riconoscere i vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia, che andavano scomparendo. Poi, si aggiunsero altre sezioni del Premio: "Nonino Letteratura", "Premio Internazionale", "A un Maestro del nostro tempo". E sul palco allestito l'ultimo sabato di gennaio in distilleria, a Percoto-Udine – tra gli alambicchi che fumano, il profumo della grappa appena distillata, i canti e i balli friulani, le lunghe tavole apparecchiate – sono saliti in mezzo secolo Luigi Veronelli e padre Turoldo, Gianni Brera e Rigoberta Menchu, V. S. Naipaul ed Ermanno Olmi, Peter Brook e Claudio Abbado, Peter Higgs, Fabiola Giannotti e Giorgio Parisi, Emilio Vedova ed Edgard Morin... E scusate se non li elenco tutti, i volti s'affollano nella mia mente, non li dimentico, come indimenticabili sono le serate a Borgo Nonino – brume invernali, camini accesi e calici colmi – a celebrare cultura contadina e cultura tutta.

Il prossimo 1 dicembre segna la data spartiacque per l'azienda friulana famosa nel pianeta (la Grappa Nonino si esporta in 85 paesi e ha accumulato prestigiosi premi, come nel 2019 "Migliore distilleria del mondo"). Ricorrono i cinquanta anni dalla creazione della Grappa Monovitigno®, ovvero proveniente dalla distillazione della vinaccia di una sola specie di uva, mentre fino ad allora le vinacce venivano mischiate, a caso, e dunque ne usciva un prodotto senza precisa identità. Fu da quel momento che il distillato dei poveri, buono da mandar giù per combattere il freddo, quasi senza assaporarlo, cominciò a trasformarsi da crisalide in farfalla, a conquistare palati fini. Giannola – caparbia e scoppiettante – lo portò in dono, nell'elegante ampolla con l'etichetta della casa, anche a Gianni Agnelli. Il quale apprezzò e seguì subito un ordine.

«Il 1 dicembre prossimo celebreremo il cinquantenario del Monovitigno® Nonino con una grande festa. Il papà e la mamma se lo meritano, hanno osato sperimentare e hanno vinto» dice Antonella Nonino, che con le sorelle Cri-



stina ed Elisabetta e la nipote Francesca lavora in azienda portando il marchio in giro per il mondo.

Ma l'exploit non è stato facile. «Fu una scommessa inizialmente pagata cara. Il 1 dicembre 1973, quando gli alambicchi di Percoto distillarono la grappa ottenuta soltanto dalla vinaccia dell'uva Picolit, a Benito e Giannola vennero le lacrime agli occhi. Quell'anno però il prodotto andò in vendita, costava troppo, non bastò a conquistare gli acquirenti il raffinato contenuto delle ampole in vetro soffiato, con l'etichetta che ne raccontava la storia: provenienza della materia prima, specificazione del metodo 100% artigianale discontinuo a vapore, quello al quale mai abdichiamo, e per questo sarebbe giusto che una norma imponesse l'identikit della grappa su ogni bottiglia».

Ma insomma, perché il prezzo era così alto? «Perché i viticoltori non perdevano tempo a separare le vinacce. Mamma Giannola faceva il giro delle vigne, diceva: se me le vendi selezionate per tipo, te le pago anche quindici volte di più. Allora le mogli dei vignaioli, a quel tempo dipendenti economicamente dal marito pur lavorando nell'azienda agricola, per arrotondare e mettersi un po' di soldi in tasca accettarono la richiesta di mia madre».

Un azzardo. «Fu possibile perché già allora Nonino in Friuli era un marchio apprezzato. Cominciò Orazio, a fine Ottocento: pagava con una parte della grappa prodotta le vinacce, allora considerate merce di scarto e lasciate dai proprietari della vigna ai contadini che la lavoravano. Stabilì la distilleria a Ronchi di Percoto, mentre prima distillava da un alambicco itinerante su ruote. Continuarono Luigi, Antonio e Silvia, mia nonna, che rimasta vedova si rimboccò le maniche e mandò avanti la distilleria, prima donna italiana a fare questo lavoro. Poi toccò al figlio Benito, insieme con Giannola, che per affermare la sua personalità di fronte a una suocera grande lavoratrice ma un po' troppo autoritaria seguì il marito in distilleria. L'azienda era commercialmente sana e questo permise ai nostri genitori di sperimentare per ottenere la massima qualità. Crearono così il primo Monovitigno®. Grande soddisfazione, alla quale sarebbe seguito il successo di mercato. Ma, insieme, la constatazione che tanta cultura agricola stava per andare perduta: lo Schioppettino, il Pignolo, il Tazzelenghe, la Ribolla gialla cominciavano a scomparire. Allora i miei genitori che volevano distillare la grappa da questi vitigni e non trovavano sufficienti quantità di vinaccia istituirono il premio per stimolare i vignaioli a coltivare quelli in via di estinzione e la mamma iniziò l'iter burocratico per chiederne il riconoscimento ufficiale alla Comunità Europea. Così nacque il Risit d'Aur».

C'è una scultura che la sera si illumina all'ingresso del Borgo Nonino. L'autore è Marco Lodola. Nel plexiglas colorato ha ritagliato le silhouettes "dionisiache" di Antonella, Cristina ed Elisabetta che danzano e pigiano l'uva.

«Una rappresentazione della nostra vitalità e insieme la cristallizzazione del nostro legame con le vigne. Fin da bambine la mamma ci portava in macchina a fare un giro tra i filari. Allora la scuola cominciava ad ottobre, dunque potevamo assistere alla vendemmia. Ricordo che a noi piccole i contadini offrivano succo di frutta, alla mamma un bicchiere di vino. Ma capitava di fare queste visite anche ad



agosto, in quanto mia madre andava a controllare la maturazione dell'uva. In uno scenario che mi incantava perché già la Natura cominciava ad assumere i colori dell'autunno. Adesso questi tour enologici sono di moda, si va per vigneti facendo trekking oppure in bici sulle ciclovie, oppure in motorino. A me e alle mie sorelle capitava anche il gusto di vendemmiare. In Friuli ancora oggi chi possiede una vigna di famiglia vendemmia il fine settimana per produrre il vino destinato all'uso personale e ci porta in distilleria le vinacce per averne in cambio la grappa. Stare in pesa il sabato e la domenica era uno dei compiti di noi ragazze.

Una condivisione che rinsalda i rapporti con la nostra gente».

Una consuetudine che continua, in famiglia? «Ho portato le mie figlie nelle vigne perché vivessero la vendemmia con i profumi e i sapori delle uve appena colte e imparassero a riconoscere la freschezza delle vinacce. Ora la scuola comincia a settembre, dunque mi organizzavo nel fine settimana, in qualche occasione ho fatto saltar loro qualche giorno di scuola! Oppure si andava in novembre quando c'è da vendemmiare il Picolit, un'uva spargola che soffre di aborto floreale e arriva a maturazione con pochi chicchi ma ricchi di sapore e profumo, quelli che si ritrovano nella nostra Grappa».



Uva in lingua friulana si dice ue. «Per questo si chiama ÛE® il distillato che i miei genitori hanno ottenuto nel 1984 dall'uva intera e dedicato a noi tre sorelle. E la ÛE® Nonino Fragolino con i suoi profumi aromatici arricchisce l'Aperitivo Nonino Botanicaldrink a base di erbe, frutta, radici e fiori. È 100% vegetale, una rivisitazione della ricetta della nonna Silvia, prima distillatrice d'Italia».

Anche Mario Soldati si beava delle vendemmie. «È stato il primo ad insegnare agli italiani che è riduttivo distinguere il vino in bianco e rosso. Quando in trattoria l'oste gli chiedeva di scegliere semplicemente tra i due colori, sbottava: Orrore orrore. E infatti nel suo programma televisivo "Viaggio in Italia" spiegò bene le caratteristiche della viticoltura. Non poteva non far parte – insieme con padre Turollo, tanto legato alle tradizioni del Friuli, a Veronelli, a Ermanno Olmi e a Gianni Brera – delle prime giurie che hanno assegnato i Premi Nonino».



## Among the stills and culture

Under the sign of grapevine six Nobel laureates have been anticipated.

And scientists, filmmakers, painters, historians, sociologists, pacifists, conductors, publishers, and winemakers have been gathered: it is the miracle generated by the vine that crowds the vineyards, the "Barbatella d'oro" (Gold vine shoot), in Friulian "Risit d'Aur." This is the name of the Prize conceived in 1975 by Giannola and Benito Nonino, the "ambassadors of grappa in the world", honored also by President Ciampi: the aim was to save and have officially recognized the autochthonous grape varieties of Friuli Venezia Giulia, which were disappearing. Then, other sections of the Prize were added: "Nonino Literature," "International Prize," "Master of our time". And on the stage set up on the last Saturday of January at the distillery in Percoto - Udine - amidst the smoking stills, the scent of freshly distilled grappa, Friulian songs and dances, and long set tables - in half a century there have been Luigi Veronelli and Father Turoldo, Gianni Brera and Rigoberta Menchù, V. S. Naipaul and Ermanno Olmi, Peter Brook and Claudio Abbado, Peter

Higgs, Fabiola Gianotti and Giorgio Parisi, Emilio Vedova and Edgar Morin ... And forgive me if I don't list them all, the faces crowd in my mind, I don't forget them, as unforgettable are the evenings at Borgo Nonino - winter mists, lit fireplaces and filled glasses - celebrating peasant culture and the whole culture.

This coming December 1 marks a watershed date for the Friulian Company famous all over the planet (Grappa Nonino is exported to 85 countries and has got prestigious awards, such as in 2019 'Best Distillery in the World'). It is the fiftieth anniversary of the creation of Grappa Monovitigno®, which means coming from the distillation of the pomace of a single grape variety, whereas until then the pomace was mixed, at random, and a product without precise identity was produced. That was moment when the poor man's distillate, good to swallow to fight the cold, almost without tasting it, began to turn from chrysalis to butterfly, to conquer fine palates. Giannola - stubborn and sparkling - brought it as a gift, in the elegant cruet with the house label, even to Gianni Agnelli. Who appreciated and immediately followed an order.

"On December 1, we will celebrate the 50th anniversary of Monovitigno® Nonino with a big party. Dad and Mom deserve it, they dared to experiment and they won", says Antonella Nonino, who with her sisters Cristina and Elisabetta and her niece Francesca works in the company taking the brand around the world.

But the exploit was not easy. "It was a bet, initially paid hard. On December 1, 1973, when the stills in Percoto distilled grappa made only from the pomace of Picolit grapes, Benito and Giannola had tears in their eyes. That year, however, the product went unsold, it cost too much, and the refined contents of the blown-glass phials were not enough to win buyers, with the label telling the story: origin of the primary product, specification of the 100% artisanal batch steam method, the one we never abdicate, and for this reason it would be right for a regulation to impose the identikit of grappa on each bottle."

But in short, why was the price so high? "Because winemakers didn't waste time to separate the pomace. My mother Giannola used to go to the vineyards, and said: if you sell me the pomace selected by type, I will pay you even fifteen times more. So, winemakers' wives, at that time financially dependent on their husbands while working on the farm, to round up and put some money in their pockets accepted my mother's request".

A risk. "It was possible because even then Nonino in Friuli was a valuable brand. Orazio began in the late 19<sup>th</sup> century: he paid for the pomace, then considered waste goods and left by the vineyard owners to the farmers who worked it, with a portion of the grappa produced. He established the distillery in Ronchi di Percoto, whereas before he distilled from a traveling still

assembled on wheels. He was followed by Luigi, Antonio and Silvia, my widowed grandmother, who rolled up her sleeves and ran the distillery, the first Italian woman to do that job. Then it was her son Benito's turn, together with Giannola, who, to assert her personality in the face of a hard-working but somewhat too authoritarian mother-in-law, followed her husband in the distillery. The company was commercially sound, which allowed our parents to make experiments to achieve the highest quality. So they created the first Monovitigno®. Great satisfaction, followed by market success. But, at the same time, they realized that so much agricultural culture was about to be lost: Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe, Ribolla gialla were beginning to disappear. So my parents, who wanted to distil grappa from these vine varieties and could not find sufficient quantities of pomace, established the prize to stimulate winemakers to cultivate the endangered varieties, and my mother began the bureaucratic process to ask the European Community for their official recognition. This is how the Risit d'Aur was born”.

There is a sculpture that lights up in the evening at the entrance to Borgo Nonino. The author is Marco Lodola. In the colored Plexiglas he has cut out the “Dionysian” silhouettes of Antonella, Cristina and Elisabetta dancing and pressing grapes.

“A representation of our vitality and, at the same time, the crystallization of our bond with the vineyards. Ever since we were little girls, mom would take us in the car for a ride among the rows of vines. At that time school started in October, so we could watch the grape harvest. I remember that farmers would offer us, young girls, fruit juice, and to our mother a glass of wine. But we happened to make these visits even in August, as my mother used to go to check the ripening of grapes. In a scenario that enchanted me because Nature was already starting to take on the colors of autumn. Now these wine tours are a fashion, you go to vineyards by hiking or biking along cycle paths, or by scooter. My sisters and I also happened to enjoy grape harvesting. In Friuli even today those who own a family vineyard harvest on weekends to make wine for their own use and take the pomace to us at the distillery to get grappa in return. Working at the weighbridge on Saturdays and Sundays was one of the tasks for us girls. A sharing that strengthens relationships with our people”.

Does this habit continue, in the family? “I used to take my daughters to the vineyards so that they could experience the harvest with the scents and flavors of freshly picked grapes and learn to recognize the freshness of pomace. Now school starts in September, so I used to organize on weekends, on a few occasions I made them miss a few days of school! Or we would go in November when there is Picolit to be harvested, spargola grapes that suffer from floral abortion and reach maturity with few berries but rich in flavor and fragrance, the ones found in our Grappa”.

Grapes in the Friulian language are called *ue*. “This is the origin of the name UE® for the distillate that my parents obtained in 1984 from whole grapes and dedicated to us three sisters. And UE® Nonino Fragolino with its aromatic scents enriches the Aperitivo Nonino BotanicalDrink, made with herbs, fruits, roots and flowers. It is 100% vegetal, a reinterpretation of the recipe of Grandma Silvia, the first woman distiller in Italy”.

Even Mario Soldati rejoiced at grape harvests. “He was the first to teach Italians that it is reductive to distinguish wine into white and red. When in a *trattoria* the landlord asked him to simply choose between the two colors, he would blurt out: Horror, horror. And in fact in his TV program “Viaggio in Italia” (A Trip in Italy) he well explained the characteristics of viticulture. He could not fail to be part - along with Father Turoldo, who was so close to the traditions of Friuli, Veronelli, Ermanno Olmi and Gianni Brera - of the first juries that awarded the Nonino Prizes”.