

**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 Rigobera 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 ampolle 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 silhouette "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».



## Zwischen Brennkolben und Kultur

von Lidia Lombardi

Unter dem Zeichen der Weinrebe wurden sechs Nobelpreisträger vorweggenommen. Und Wissenschaftler, Regisseure, Kunstmaler, Historiker, Soziologen, Pazifisten, Dirigenten, Verleger und Winzer zusammengeführt: so geschah dieses Wunder durch die goldene Rebe in den Weinbergen, durch den Rebenschössling, der auf Friaulisch „Risit d'aur“ genannt wird. So heißt auch der Preis, der 1975 von Giannola und Benito Nonino - den internationalen Grappa-Botschaftern und von Staatspräsident Ciampi ausgezeichneten Unternehmern - ins Leben gerufen wurde. Das Ziel bestand darin, die autochthonen Rebsorten aus Friaul Julisch Venetien zu retten und offiziell anerkennen zu lassen, da sie vom Aussterben bedroht waren. Dann kamen noch weitere Preissparten hinzu, der „Nonino-Preis für Literatur“, der „Internationale Preis“ und der „Meister unserer Zeit“. Auf die am jeweils letzten Januarsamstag errichtete Bühne in der Destillerie in Percoto bei Udine – umgeben von dampfenden Brennkolben, dem Duft von frisch destilliertem Grappa, von Gesang und friaulischen Tänzen, von langen gedeckten Tischen – stiegen im Zeitraum eines halben Jahrhunderts Persönlichkeiten wie Luigi Veronelli und Pater Turolfo, Gianni Brera und Rigoberta Menchu, V. S. Naipaul und Ermanno Olmi, Peter Brook und Claudio Abbado, Peter Higgs, Fabiola Giannotti und Giorgio Parisi, Emilio Vedova und Edgar Morin .... Ich bitte um Entschuldigung, dass ich sie nicht alle aufzähle, die vielen Gesichter überlappen sich in meinem Kopf. Ich vergesse sie nicht, ebenso unvergesslich sind die Abende im Borgo Nonino – mit Winternebel, knisterndem Kaminfeuer und gefüllten Gläsern – die die bäuerliche Kultur und das Gesamtgut Kultur hochleben lassen.

Der 1. Dezember dieses Jahres ist ein wichtiges Datum für das weltweit bekannte friaulische Unternehmen (Nonino Grappa wird in 85 Länder exportiert und erhielt zahlreiche prestigeträchtige Auszeichnungen, wie 2019 den Preis als 'Beste Brennerei der Welt'). An diesem Tag feiert der reinsortige Grappa Monovitigno® seinen 50. Geburtstag. Destilliert wird er aus dem Trester einer einzigen Rebsorte, bis zu jenem Stichtag wurde Grappa nämlich aus wahllos gemischtem Trester von verschiedenen Trauben gewonnen, das Ergebnis war dann ein Grappa ohne genaue Identität. Aber von diesem genauen Augenblick an begann der Wandel des Arme-Leute-Destillats, das man fast ohne den Geschmack wahrzunehmen, hinunterschüttete, um sich gegen die Kälte zu schützen. Aus der Puppe wurde somit ein Schmetterling, der auch verwöhnte Gaumen in den Bann zog. Die hartnäckige und energiegeladene Giannola brachte den Grappa in der eleganten Kugelflasche samt hauseigenem Etikett als Geschenk mit, so auch für Gianni Agnelli. Der schätzte den Grappa sehr und ließ gleich eine Bestellung folgen.

„Am 1. Dezember werden wir den 50. Geburtstag des reinsortigen Nonino Monovitigno® Grappa mit einem großen Fest feiern. Papa und Mama haben das verdient, sie haben ein Experiment gewagt und gewonnen,“ sagt Antonella Nonino, die mit ihren Schwestern Cristina und Elisabetta und mit Nichte Francesca im Unternehmen tätig ist und die Marke Nonino weltweit bekannt macht.

Aber der Durchbruch war nicht einfach. „Es war ein Wagnis, das anfänglich teuer zu stehen kam. Am 1. Dezember 1973, als die Brennkolben in Percoto den Grappa nur aus dem Trester der Picolit-Traube destillierten, traten Benito und Giannola Tränen in die Augen. In jenem Jahr jedoch wurde das Erzeugnis nicht verkauft, es war zu teuer, die Käufer ließen sich vom raffinierten Inhalt der mundgeblasenen Kugelflaschen, vom Etikett, das die Geschichte erzählte, nicht überzeugen: darauf stand die Herkunft des Grundstoffs, die Beschreibung der zu 100% handwerklichen Destillation mit diskontinuierlichem Dampfbrennkolben – diese Methode werden wir niemals aufgeben. Daher wäre es gut, wenn es eine Bestimmung gäbe, wonach jede Flasche Grappa mit den „Personalien“ versehen werden müsste.“

Aber, warum war der Preis denn so hoch? „Weil die Winzer keine Zeit mit der Trestertrennung

vergeuden wollten. Mama Giannola zog durch die Weinberge und sagte: Wenn du mir den Trester nach Rebsorten getrennt verkaufst, zahle ich dir sogar das 15-fache dafür. Die Winzerfrauen, die damals finanziell von ihren Männern abhängig waren, obwohl sie im gemeinsamen Betrieb arbeiteten, nahmen das Angebot meiner Mutter an, um die Haushaltskasse aufzubessern und sich ein bisschen Geld dazu zu verdienen.“

Ein Spiel mit dem Ungewissen. „Es gelang nur, weil die Marke Nonino im Friaul bereits einen guten Ruf hatte. Angefangen hat es mit Orazio, Ende des 19. Jahrhunderts, der den Trester mit einem Teil des daraus gewonnenen Grappas bezahlte. Trester galt damals als Abfall, die Winzer überließen ihn den Bauern, die ihn weiterverarbeiteten. Orazio wurde sesshaft und gründete seine Brennerei in Ronchi di Percoto, bis dahin hatte er den Grappa mit einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern erzeugt. Dann setzten Luigi, Antonio und Silvia, meine Großmutter, die Herstellung fort. Silvia krepelte sich als Witwe die Ärmel hoch und hielt den Betrieb am Laufen. Sie war die erste italienische Frau, die eine solche Tätigkeit verrichtete. Dann übernahm ihr Sohn Benito zusammen mit Giannola, die, um sich gegenüber einer hart arbeitenden, aber doch ein wenig zu autoritären Schwiegermutter zu behaupten, ihrem Mann in die Brennerei folgte und dort mitarbeitete. Das Unternehmen stand wirtschaftlich auf soliden Füßen, daher konnten sich meine Eltern Experimente erlauben und auf maximale Qualität setzen. Sie erfanden den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno®. Es war eine große Genugtuung, und auch der kommerzielle Erfolg blieb nicht aus. Doch beiden fiel auf, dass ein Großteil der bäuerlichen Kultur verloren ging, Rebsorten wie Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe, Ribolla Gialla verschwanden nach und nach. Meine Eltern wollten Grappa aus dem Trester dieser Sorten destillieren, aber die Mengen reichten nicht aus. Also riefen sie einen Preis ins Leben, um die Winzer zum Anbau dieser vom Aussterben bedrohten Rebsorten anzuregen. Mama leitete das bürokratische Verfahren in die Wege, um von der Europäischen Gemeinschaft die offizielle Anerkennung dieser Rebsorten zu erhalten. Somit entstand der Risit d'Aur-Preis.“

Eine Skulptur am Eingang zum Borgo Nonino erstrahlt abends in hellem Licht. Der Künstler ist Marco Lodola. Aus buntem Plexiglas hat er die „dionysischen“ Silhouetten von Antonella, Cristina und Elisabetta geschaffen, wie sie tanzen und Trauben pressen.

„Eine Darstellung unserer Vitalität und unserer bildhaft verkörperten Verbundenheit mit den Weinbergen. Schon als Kinder brachte uns unsere Mutter im Auto in die Weinberge, damit wir dort zwischen den Rebstöcken herumlaufen konnten. Die Schule begann damals im Oktober, daher konnten wir bei der Weinlese dabei sein. Ich erinnere mich, dass die Bauern uns Mädchen Fruchtsaft anboten, der Mama ein Glas Wein. Doch manchmal fuhren wir auch im August in die Weinberge, da meine Mutter die Traubenreife kontrollieren wollte. Ich war wie verzaubert von der Umgebung, weil die Natur bereits begann, die Farben des Herbstes anzunehmen. Jetzt sind diese Weinfahrten zum Trend geworden, man wandert durch die Weinberge, macht Trekking-Touren, fährt mit dem Rad die Radwege entlang oder ist mit dem Moped unterwegs. Meine Schwestern und ich hatten auch Freude an der Weinlese. Im Friaul ist es noch heute so, dass jemand, der einen Weingarten in der Familie hat, die Weinlese am Wochenende durchführt, um den Wein für den Eigenverbrauch herzustellen. Der Trester wird dann bei uns in der Brennerei abgeliefert im Tausch gegen Grappa. Am Samstag und Sonntag an der Waage zu arbeiten, das war eine der Aufgaben von uns Töchtern. Ein Miteinander, das die Beziehung zur Bevölkerung fördert.“

Eine Gewohnheit die weiter andauert, in der Familie zum Beispiel? „Ich habe meine Töchter in die Weinberge mitgenommen, damit sie die Weinlese miterleben konnten, mit dem Duft und dem Geschmack der frisch geernteten Trauben. Sie sollten lernen, wie man die Frische beim Trester erkennt. Jetzt beginnt die Schule im September, am Wochenende habe ich es organisatorisch einrichten können, manchmal haben sie einen Tag in der Schule gefehlt! Oder

wir sind im November in die Weinberge, wenn die Picolit-Trauben geerntet werden. Picolit ist eine lockerbeerige Traubensorte, die unter Verrieselung leidet. Die wenigen Beeren, die es bis zur Reife schaffen, sind ausgezeichnet in Sachen Geschmack und Duft. Genau das, was man in unserem Grappa wiederfindet.“

Traube heißt auf Friaulisch 'ue'. „Aus diesem Grund heißt das Destillat, das meine Eltern 1984 aus der ganzen Traube gewonnen haben und uns drei Schwestern widmeten, ÙE®. Der Traubenbrand ÙE® Nonino Fragolino veredelt mit seinen aromatischen Düften den Aperitivo Nonino BotanicalDrink, der auf der Basis von Kräutern, Früchten, Wurzeln und Blüten entstand. Er ist zu 100% pflanzlich, eine Neuauflage der Rezeptur von Großmutter Silvia, der ersten Brennmeisterin Italiens.“