

Giannola Nonino: la regina della grappa

di GianAngelo Pistoia

In Italia e all'estero è conosciuta come la 'Signora degli Spiriti', 'Lady Schnapps', 'Madame Eau-de-Vie', 'Señora Aguardiente' ... Appellativi conquistati con oltre cinquant'anni di duro ma gratificante lavoro in un'azienda artigianale friulana. Il 2 giugno 1998, l'allora Presidente della Repubblica, Oscar Luigi Scalfaro, la nomina Cavaliere del Lavoro con la seguente motivazione: "Per essersi dedicata fin da giovanissima alla distillazione e alla valorizzazione della grappa, avvicinando al prodotto il consumatore più esigente e sofisticato, per aver introdotto novità nella produzione creando l'acquavite d'uva, per aver avviato con il marito, Benito Nonino, la costruzione di una nuova distilleria, tecnologicamente avanzata ma nel rispetto della tradizione e dell'ambiente, per aver creato nel 1975 il Premio Nonino con il preciso scopo di difendere i valori della civiltà contadina".

L'avrete certamente riconosciuta. Sto parlando di Giannola Bulfoni, 78 anni, 'deus ex machina' della Nonino Distillatori S.p.A., azienda che gestisce con piglio deciso e risoluto assieme al marito Benito e alle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta.

Molti mass media, anche internazionali, hanno raccontato la 'saga dei Nonino' con dovizia di particolari. A me è piaciuto l'articolo 'Nonino: Grappa, la Cenerentola e poi l'inchino della Dolce Vita' di Roberta Paolini, pubblicato da 'la Repubblica' il 14 novembre 2016 e che ripropongo integralmente. "Giannola Nonino incontrò Marcello Mastroianni nel foyer del Teatro d'Europa. Mastroianni stava andando a vedere l'amico Tognazzi a teatro. Giannola si avvicinò al mito della Dolce Vita, tese la mano e disse: "Sono Giannola Nonino, sono una sua grande ammiratrice".

Mastroianni la guardò: "Nonino?... No sono io un suo grande ammiratore", e si inchinò baciandole la mano. "Hanno fatto diventare una cenerentola la regina dei distillati", ha scritto il 'New York Times' raccogliendo la celebre frase di Giannola Nonino. "Per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia - scriveva ancora il quotidiano americano - gli italiani più 'in' e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano". Ma



tadini al rango di elisir. Tirando fuori l'anima della vinaccia. Dal bollitore dove 'cuociono', le bucce dell'uva, alla torre dell'alambicco in rame. Una magia che inebria, prima vapore poi acquavite, con un maestro che ancora 'taglia' teste e code del distillato. Perché le anime, si chiamano proprio così, siano per davvero la parte più nobile della vinaccia. Tutto è iniziato con una visione, come sempre accade. I Nonino furono i primi a capire che si poteva fare una grappa meravigliosa, la più buona di tutte, distillando non la vinaccia tutta insieme, ma per singolo vitigno. La vinaccia era considerata lo scarto della vendemmia. Dalle bucce dell'uva invece i Nonino hanno dimostrato non solo che è possibile fare un distillato buonissimo, ma che si può avere un'acquavite di alto rango, in grado di competere con whisky e cognac. La grappa Nonino è frutto di anni di ricerche e di passione. "Benito - racconta Giannola - era riuscito a fare il miracolo selezionando la materia prima, la vinaccia, ritirandola immediatamente dopo la pigiatura. La fermentazione controllata e separata secondo la qualità del vitigno, e dopo pochi giorni la distillava con il suo alambicco discontinuo a vapore con metodo artigianale producendo la prima grappa monovitigno". Una specie di miracolo che riportava nel distillato i sapori e i profumi dell'uva da cui proveniva. La copertina dell'in-

serto del 'Wine Spectator' del dicembre 1999 dedicato alle acquaviti del mondo apriva l'articolo invitando i lettori a brindare al nuovo millennio con grappa 'Cru Monovitigno Picolit Nonino'. Quella del Picolit fu una sfida vera. Un'uva meravigliosa autoctona del Friuli e con una storia antichissima apprezzata fin dai tempi antichi nelle corti di tutta Europa. "Ogni anno - racconta Giannola - a novembre attendiamo la raccolta di quest'uva spargola che poi viene

messa a passire sui graticci per essere infine distillata e ottenere una grappa oramai divenuta leggendaria". La 'Cru Monovitigno Picolit' ha segnato la storia non solo della Nonino, ma della grappa in Italia e nel mondo. Una sfida incredibile, usare un vitigno così pregiato, per di più rarissimo, per fare una grappa era considerata una follia. Anche le ampole scelte per questo distillato dovevano essere più piccole, 250 ml al massimo, per un nettare costosissimo per materia prima, produzione e resa finale. Un gioiello della distillazione italiana. Giannola ancora ricorda quando assaggiarono la prima volta la grappa uscita dall'uva Picolit. "Era il 1° dicembre 1973. Dopo averla assaggiata, appena distillata con Benito gli dissi, 'Benito Benito ghe la gavemo fatta' (ce l'abbiamo fatta, ndr)". Questa fu la prima prova: da quella prima produzione non ricavarono nulla dell'investimento, se non che da allora i Nonino diventarono quelli che sono oggi. Iniziarono così la tradizione delle grappe monovitigno. Sono ancora gli unici che tengono le vinacce in tini inox, messe a fermentare poche ore dopo la vendemmia. Sono riusciti a far reimpiantare in Friuli coltivazioni della vite di altissima qualità. "Noi utilizziamo solo vinacce e uve fresche, che selezioniamo da zone vocate - racconta Giannola - Dal 1989 abbiamo anche impiantato a Buttrio in Friuli quaranta ettari di vigneto sperimentale con uve 'Fragolino', 'Picolit', 'Ribolla Gialla' e 'Schioppettino' per l'acquavite d'uva creata dai Nonino nel 1984". Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono

composte da cinque distillerie artigianali una per ogni componente della famiglia. Ciascuna è composta da dodici alambicchi discontinui in rame a vapore, più uno per ogni nipote in segno di continuità dell'arte distillatoria. Il nettare Nonino viene distillato nel rispetto della tradizione e dei ritmi dell'artigianalità in concomitanza delle vendemmie. La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto delle vinacce e segue le varie fasi della distillazione. Claudio Abbado, Gianni Agnelli, Cesare Romiti, Claude Levi Strauss, Ermanno Olmi, in molti sono stati

to seria. "Io lo dico sempre alle mie figlie - dice Benito - se un giorno non avrete più intenzione di metterci questo impegno non vendete l'azienda ... chiudetela!". L'invecchiamento della grappa è un processo molto delicato, normato dalla legge italiana. "Ci capita di sentire di distillerie che fanno visitare le cantine dove avviene l'invecchiamento e vi entrano liberamente - dice Giannola - non capisco come sia possibile. Noi per aprire la cantina dove sono alloggiato le barriques abbiamo bisogno che il funzionario delle dogane venga a togliere il sigillo. Questo dimostra



come non ci sia stata disciplina in un settore così importante come il nostro". Il Ministero dell'Agricoltura ha ribadito con il decreto 747 l'obbligo del controllo fiscale sulle cantine di invecchiamento. Nelle cinque cantine di invecchiamento Nonino sono custodite millenovecentosessantasei piccole botti e barriques. Le grappe contrassegnate con la dicitura 'riserva' sono state sottoposte ad un invecchiamento di minimo diciotto mesi e fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e imbottigliate senza coloranti. "Non siamo obbligati a dare tutte queste informazioni in etichetta - dice Giannola - ma chi tiene alla qualità di questo nostro distillato, che è un tesoro, la cui produzione conserva lo spirito dei nostri luoghi, della nostra natura, della nostra cultura, dovrebbe proteggerlo".

sedotti nel tempo da questa civiltà italiana. Per la quale i Nonino hanno investito non solo in termini imprenditoriali, ma anche di cultura. Il premio da loro istituito nel 1975 è diventato un appuntamento per la cultura mondiale, e grazie a questo riconoscimento nel piccolo centro di Percoto sono arrivati i grandi nomi della letteratura, della filosofia e del cinema mondiale. E chiunque sia entrato a contatto con questa realtà ne è uscito stupito, meravigliato, inebriato. Nulla è lasciato al caso, alla gestione massiva o industriale, distillare la grappa è una cosa mol-

ste ad un invecchiamento di minimo diciotto mesi e fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli e imbottigliate senza coloranti. "Non siamo obbligati a dare tutte queste informazioni in etichetta - dice Giannola - ma chi tiene alla qualità di questo nostro distillato, che è un tesoro, la cui produzione conserva lo spirito dei nostri luoghi, della nostra natura, della nostra cultura, dovrebbe proteggerlo".

www.gianangelopistoia.eu



SPORT E TEMPO LIBERO SSD S.r.l.
PISCINA DI PRIMIERO
 Sport e Tempo Libero di Alessandro Ventimiglia
 da lunedì a venerdì 10
 21 sab/dom 15 - 19
INFO E CONTATTI
 Tel. 0439/62 885
 www.sportetempolibero.it

La Parisienne Viaggi
 Lunedì - Venerdì 09.30 alle 12.
 Mercoledì e Venerdì anche pomeriggio dalle 16 alle 19.
 Su appuntamento:
 sabato e i restanti pomeriggi
 Via Fiume, 3 - Fiera di Primiero (TN)
 Cell. 342 0207336
 www.laparisienneviaggi.it

Dal Kehon
 BAR
Dal Kehon
 di Alessio Scalet
 Via Michele Bettega, 8 - TRANSACQUA