

Traduzione articolo:

**“La grappa des fées.... “  
di Julie Daurel**

*Coté Sud* - Dicembre 2004 – Gennaio 2005

## **La Grappa delle Fate**

Nonino: un bel cognome per questa acquavite cristallina, dal temperamento di fuoco che nasce in Italia ai piedi delle Alpi innevate .

Generosa, focosa come la sua grappa, la famiglia Nonino, è un po' ammaliatrice. Grazie a Lei, questo spirito rustico è divenuto un elisir eccezionale...

Cristina, Antonella, Elisabetta. Tre fate. Luminose, belle come il sole, Vi accolgono così gentilmente nel loro mondo che si potrebbe quasi credere ad un'apparizione su queste terre fredde e rudi del Friuli in inverno.

Come in tutte le favole moderne, la loro madre, la magica Giannola, arriva di corsa a bordo di una macchina sportiva scarlatta.

Vi trasporta nel laboratorio del marito, l'incantatore Benito.

Accostato alle maniglie dei suoi alambicchi, appare in una nuvola di vapore, adornato da un buffo berretto tibetano.

Aleggia nell'aria un odore di frutta e di alcool: Benito Nonino, da alchimista, fa traghettare la vinaccia in uno spirito cristallino, limpido, odoroso: la grappa!

Sono ben cinque generazioni che questo segreto viene trasmesso all'interno della famiglia.

Sposando Giannola nel 1962, Benito l'ha iniziata alla sua arte. Lei ne era stata molto fiera .. e ben presto indispettita.

Poichè, nonostante il fatto che era il più vecchio distillato tradizionale del nord Italia , la grappa non era altro che una acquavite robusta con la quale i contadini, i ragazzotti del luogo correggevano il loro caffè del mattino per darsi coraggio prima del duro lavoro.

Benito e Giannola la faranno assurgere ad un titolo di nobiltà.

Bisogna cambiare tutto e prima di tutto la grappa, questo magma di vinaccia schiacciata.

Distilleranno separatamente la grappa dai vitigni autoctoni , cominciando dal più raro e dal più profumato: il Picolit.

E' la loro croce e la loro delizia: i vignaioli del luogo non hanno alcuna voglia di separare le vinacce ancora grondanti.

Ma il gioco valeva la candela. .. Con le tre figlie appiccicate alle sue gonne, Giannola respira nelle prime gocce del nuovo distillato gli aromi di miele e di acacia della sua infanzia: "Ce l'abbiamo fatta", grida a Benito con le lacrime agli occhi. Avevamo bisogno delle più belle bottiglie per convincere le persone che la nostra grappa era eccezionale.

## Cent'anni della Famiglia Nonino

Pura, rotonda, la prima ampolla si colloca tra la provetta e la bottiglietta di profumo, tappo argentato, etichetta volante e manoscritta attaccata da un nastro rosso.

Papà ha una manualità straordinaria, dicono di comune accordo Antonella e Cristina, e la mamma ha un fiuto straordinario.. Ha sempre visto le situazioni in una prospettiva a lungo raggio ed è Lei che ha dato a Nonino la sua levatura attuale.

E' sempre Lei che salta in macchina , scorrazza nei saloni, degustazioni e grandi ristoranti.

Per 10 anni non si è mai fermata. E poi un giorno , un signore è arrivato in distilleria e ha ordinato 48 bottiglie per il suo principale, un certo Giovanni Agnelli.

Giannola ha capito che aveva vinto. Non era certo il caso di cantare vittoria! Essere al massimo e circondarsi solo dei migliori , questo è il suo motto.

Un ritratto per i dépliant? Con una bella faccia tosta, Giannola contatta Oliviero Toscani ( le pubblicità Benetton) per una foto di famiglia magnifica che ha fatto il giro d' Italia.

Una bottiglia fuori del comune? E' il designer Renato Calligaro che disegnerà le linee pure e i begli adesivi color pastello delle grappe Monovitigno , prima che Baccarat, Riedel, e soprattutto Venini, creino in serie limitata, delle ampolle magiche, in uno stile molto Murano, murini e rigattini compresi.

Quando crea un premio per attirare l' attenzione del pubblico sui vitigni della regione e sui vignaioli meritevoli, Giannola si fa oltrepassare dal successo!

Oggi il Premio Risit D' Aur ricompensa degli artigiani di talento (Benito può fare 50 km in bicicletta per scovare lo Stradivari del prosciutto o il Michelangelo del pecorino, per non parlare del cioccolato, , il suo grande punto debole), ma anche .. i più grandi scrittori.

Rigorosamente auto-finanziato per evitare le pressioni delle case di edizione, è diventato un riferimento letterario internazionale.

Gli insigniti del Premio cominciano sempre per chiedere : "ma dove cavolo è Percoto?". Da qualche parte tra Venezia e la frontiera slovena , l' ultimo sabato di gennaio, il paesello ha visto sfilare Rigoberta Menchù, Jorge Amado, Lèopold Sédar Senghor, Erik Orsenna, Peter Brook, V.S. Naipaul..." Non sono molto istruita ma è incredibile quello che ho imparato con le persone straordinarie che ho incontrato tramite il Premio", gioisce Giannola!

Qualcuno è diventato un amico: Claudio Abbado inizia Giannola alla musica, Claude Lévy-Strauss invita le figlie a Parigi, Emmanuel Le Roy Ladurie fa loro visitare la Biblioteca Nazionale, Leonardo Sciascia insegna loro la ricetta della pasta con le sarde.

In questa famiglia, non si fanno mai le cose a metà... Oggi la transizione è assicurata dalle tre fate che sanno fare tutto o quasi.

A 15 anni, sceglievano già il mosto presso i produttori e conoscono la regione sulla punta delle dita!

Da settembre a dicembre, bisogna vederLe lavorare in distilleria, in jeans, pullover di Missoni e grossi guanti in cuoio, manipolare i coperchi in piombo delle caldaie, serrare le alette, dare vapore oppure ascendere i gradini sino alle caldaie.

Il resto dell' anno si occupano di marketing, di comunicazione, di ricerca o commercializzazione, sotto l' ala protettrice di Giannola che vede tutto, urla "Mi piace" oppure "Non mi piace", sbatte le porte e poi con modi molto italiani riunisce tutti attorno ad una tavola per una "pasta asciutta" .

Anche i generi danno il loro contributo, come l' architetto dal molto talento Luca Cendali, spinto a disegnare un' ampolla da collezione oppure il nuovo logo!

Con i loro 66 alambicchi rutilanti sotto un tetto di rame e legno chiaro, questo insieme ultracontemporaneo è un' idea di Benito, convinto che bisogna distillare sempre più velocemente per preservare la purezza dei profumi.

Aggiungete a tutto questo 20 ettari di vigne sperimentali da sorvegliare molto da vicino, una battaglia da portare avanti contro la grappa industriale che inonda il mercato, dei prodotti da ricercare quali la UE,

## Cent'anni della Famiglia Nonino

una splendida acquavite di uve intere, oppure Gioiello, un divino distillato di varietà di miele e solo allora capirete che l' ora della pensione non ha ancora suonato a Percoto.

Per essere dei contadini, abbiamo avuto fortuna , vero? si stupisce Giannola. Con quasi un milione di litri di grappa distillati ogni anno e delle bottiglie di collezione che sfiorano i 3.000,00 Euro all' asta Christie's, si potrebbe quasi parlare di magia bianca.

### **Traduzione didascalie:**

Brina gelata che si dondola sulle montagne e s' insinua fino al cuore delle vigne, nuvole di vapore attorno alle caldaie quando scocca l' ora della distillazione ..in dicembre, tutto il Friuli sembra aureolato di brina.

La famiglia Nonino ( qui a fianco Elisabetta) ha imparato a sublimare l' acquavite d' uva (in alto a destra del Fragolino) in acquavite cristallina e profumata.

Questa donna ti rovinerà! Aveva predetto la madre di Benito. Esaltando la grappa fino ai livelli in cui si trova oggiogiorno, Giannola ha fatto la sua fortuna!

E ha trasmesso la sua passione alle figlie (qui sotto Cristina e Antonella)..

Distillare è muoversi affinché la vinaccia si alteri il meno possibile , ma molto lentamente per estrarne gli aromi più delicati.

Delle etichette color pastello del designer Renato Calligaro alle ultimissime bottiglie, firmate dall' architetto Luca Cendali. l'ampolla, da Nonino è importante quanto l' ubriacatura.