

enRoute, Air Canada - Settembre 2013

NIENTE GRAPPE ACIDE

Il nostro autore si reca nell'Italia del Nord per scoprire lo spirito della famiglia Nonino che sta dietro alla miglior grappa del Paese.

di Noah Richler

E' quasi mezzogiorno e già Benito Nonino versa un distillato di miele di castagno da una delle linee a produzione limitata di GIOIELLO della sua famiglia, accoppiato con pezzi di parmigiano e miele. L'irreprensibile moglie di Benito, Giannola, entra nella stanza indossando occhiali da sole e pantaloni leopardati; getta le braccia al cielo ed esclama, "Evviva!". Brindiamo, e facciamo tintinnare i bicchieri così forte che a quello di Giannola si rompe lo stelo. Senza scoraggiarsi, la nonna e matriarca ne prende un altro.

La grappa era solita essere una specie di punizione, un'acqua di fuoco d'uva ad alta gradazione che era meglio mandare giù in un caffè espresso, il caffè corretto. Almeno così pensavo. Poi, una sera di qualche anno fa, un romanziere mio amico mi incontrò nella nebbia di Venezia e invitò me e mia moglie a casa sua, dove ci offrì un liquore delicato e raffinato. Con mia grande sorpresa, era grappa – niente meno che della distilleria Nonino.

Così, nel mio viaggio di ritorno nella regione Friuli Venezia - Giulia, sono andato alla ditta di famiglia a Percoto e alle sue distillerie nel vicino Ronchi di Percoto, un piccolo paese in un'area agricola a nord-est di Venezia. Da qui, si possono vedere le Dolomiti e le vigne che si estendono fino alle colline della vicina Slovenia. Benito e Giannola vivono in una casa bassa, spaziosa e moderna, all'interno dell'area degli uffici di famiglia, una casa ariosa che sembra un'anomalia architettonica in quello che altrimenti è un tipico paese italiano. Belle da vedere, infatti, le case dipinte di Ronchi di Percoto sono una testimonianza dei fittavoli che sono esistiti nella regione fino a dopo la Prima Guerra Mondiale, il loro color ocra, il rosso scuro e il giallo indicano la proprietà nobiliare a cui famiglie come i Nonino appartenevano.

Prima, quel giorno, Elisabetta, la più giovane delle tre figlie di Benito e Giannola, mi ha accompagnato nell'edificio "stile granaio" che ospita 66 alambicchi discontinui a vapore in cinque distillerie, una per ciascun membro della famiglia con il nome scritto sulla parete. Mi ha raccontato che alla fine del diciannovesimo secolo, suo bisnonno andava con il suo carretto di legno con sopra un alambicco in rame di casa in casa dai contadini intorno alle alte mura del palazzo nel centro di Ronchi di Percoto. Barattava la grappa che produceva dagli scarti della pigiatura dell'uva. Anni dopo, i suoi genitori ebbero l'idea che si poteva fare una grappa più raffinata se la vinaccia veniva separata per vitigno, perciò Giannola intelligentemente offrì alle donne che lavoravano nelle vigne dieci volte di più se avessero diviso la vinaccia prima di raccoglierla. Il Monovitigno Nonino, una grappa monovitigno ricavata da uve di Picolit, aprì la strada, e ora la famiglia produce i distillati e le acquaviti più rinomate di tutta l'industria della Grappa italiana, assieme al popolarissimo liquore a base di erbe Amaro Nonino Quintessentia (eccellente con ghiaccio e con una fetta di arancio prima o dopo cena).

Giannola prende l'elegante e fruttato Müller Thurgau Cru. "I vini bianchi mi fanno venire il mal di testa, e i rossi mi fanno male allo stomaco", dice. "Posso bere solo grappa". Anche le bottiglie sono un pezzo originale di artigianato di un maestro vetraio di Murano. "Mio padre", dice

Cent'anni della Famiglia Nonino

Elisabetta, “ritiene che possiamo fare ancora meglio”. Benito scrolla le spalle con modestia e, cambiando argomento, indica un maglione sformato che la famiglia gli fa indossare. “Se potessi, vestirei come Marlon Brando”, afferma. E’ facile credergli, ma Giannola scuote la testa incredula mentre arriva il boreto con la polenta – una ricetta locale di pesce fritto in padella che una volta era tutto quello che le famiglie povere potevano permettersi. Giannola solleva di nuovo il calice. “Evviva!” grida, il mistero della buona fortuna è ciò a cui stiamo brindando.

Carnet de voyage

Nonino Distillatori Via Aquileia 104, Percoto, Pavia di Udine, 39-0432-676331, grappanonino.it