

# La grappa moderna compie 40 anni

● Si festeggia il Premio **Nonino** che ha svecchiato il prodotto. Ecco 5 etichette da provare

Francesco Velluzzi

Il segreto sta negli alambicchi. Sono 72 alambicchi artigianali discontinui a vapore quelli che la famiglia **Nonino** utilizza per produrre la grappa più famosa del mondo che da 40 anni è il simbolo di un premio che ha riconosciuto l'estro, il valore, il talento di altissimi personaggi della cultura mondiale. Un evento nato per la valorizzazione della civiltà contadina. Domani, proprio in occasione dei 40 anni del Premio (dal 1984 è stata istituita la sezione internazionale), a Ronchi di Percoto, a pochi chilometri da Udine saliranno sul palco (la giuria è presieduta da V.S. Naipaul, premio Nobel per la Letteratura nel 2001) Ariane Mnouchkine, una vera icona del teatro, autrice e regista francese, direttrice del Theatre du Soleil, Yves Bonnefoy, considerato il miglior poeta francese vivente e Roberto De Simone, letterato, musicologo e compositore, lo storico per eccellenza della musica napoletana. A dirigere una giornata memorabile per 600 invitati speciali pensa an-

cora mamma Giannola, sostenuta dalle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta che con lei mandano avanti un'azienda solida (dai 13 ai 15 milioni di fatturato, 30 dipendenti fissi e 35 stagionali) che non ricorre a pr e uffici stampa. Ma ha un solo motto: «L'unione fa la forza». Il Premio è made in Percoto, come la Grappa. «Che ha sempre avuto il merito di innovarsi, sia nel prodotto che nel confezionamento con i vetri di Murano», spiega Marco Tonelli, 39 anni, bolognese, sommelier esperto di distillati.

**MONOVITIGNO** Fin dal '73 quando Benito **Nonino** creò la grappa «Monovitigno» (nell'ampolla in vetro soffiato) distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit e ideando un modello innovativo poi seguito da tanti distillatori anche all'estero. «Abbiamo mantenuto artigianalità e spirito contadino. La vinaccia deve essere distillata immediatamente dopo la fermentazione in purezza nell'arco di massimo 48 ore, dal momento della svinatura. Mio marito ha creato una grappa che ti scalda il cuore. E così continuiamo a farla. Purtroppo manca un disciplinare rigoroso e molte aziende non distillano, ma semplicemente imbottigliano», spiega mamma Giannola che a 76 anni gira ancora il mondo. «Esportiamo in 60 paesi, un prodotto tipicamente italiano e settentrionale. Andiamo anche in Cina. I tedeschi sono i più grandi estimatori». To-

nelli aggiunge: «Per farla buona occorre distillarla bene, con molta cura, solo le vinacce e senza usare il caramello. Quando la grappa sa di erba tagliata significa che non è distillata benissimo».

**LE MIGLIORI** Fare una graduatoria non è semplice, ma Tonelli ci ha indicato cinque eccellenze: «La Cru monovitigno di ribolla gialla di **Nonino**. Poi la piemontese "Riserva privata 8 anni" di Bocchino. Quindi l'acquavite di vinaccia pinot nero 2009 da vigneti Bella Champagne di Billecart-Salmon. Provenienza Veneto. Ancora Piemonte con la grappa della Donna Selvatica riserva Paglierina di Romano Levi. E poi un salto in Trentino per apprezzare la grappa Segnana di Ferrari, realizzata col metodo Solera. Privilegiare la grappa chiara è segno di gran lavoro». Un distillato che veniva bevuto per scaldarsi e che oggi è un piacevole sorso da meditazione e da sera. La grappa sente la crisi, ma non la soffre. Se ne producono 30 milioni di bottiglie. Ci sono un migliaio di aziende. E' appena uscito un libro: «Assaggi di Grappa», scritto da Maddalena Baldini (Trenta Editore). Si usa anche per i cocktail. **Nonino Tonic** è l'ultima idea delle infaticabili Cristina, Antonella ed Elisabetta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A sinistra  
le quattro  
**Nonino.**  
Qui  
accanto  
la grappa  
del 40°.  
Sopra la  
Segnana  
(metodo  
Solera).