

Giannola: ora scrivo un libro su questi anni straordinari

Nostra Signora della Grappa, così la chiamò Brera, racconterà le quattro decadi Dalla battaglia per salvare gli antichi vitigni all'abbraccio dei letterati del mondo

Giannola Nonino da Percoto, "Nostra Signora della Grappa" come la chiamava Gianni Brera, prepara il quarantesimo del premio che prende il nome dalla sua famiglia e confida di volerne scrivere un libro. «Ma non un'autobiografia. Devo mettere per iscritto la storia di questi anni straordinari. Devo passare tutto alle mie bambine». Le bambine, come affettuosamente le chiama Giannola, sono le figlie Cristina, Antonella, Elisabetta, splendide donne capaci di creare dal nulla un mercato estero mondiale per la loro grappa. «Sono state con me ovunque. Da piccole dormivano sul camion quando andavo a prendere le vinacce e Benito ha insegnato loro a distillare». I ricordi, quelli che in futuro riempiranno le pagine di una storia straordinaria di alchimia, audacia, ma anche di rigore e amore per la terra, sono pieni delle voci di scrittori, poeti, grandi studiosi, attori e naturalmente di grappa, la celebre grappa Nonino che nel 1973 smette di essere considerata una bevanda povera e di chiamarsi "torcibudella" grazie a un'idea geniale. «Al tempo, Gino Veronelli invitava i viticoltori a vinificare un vitigno alla volta per conservarne il profumo e il sapore. Ma i vignaioli non volevano saperne di separare le vinacce e, quando con Benito decidemmo di fare l'esperi-

mento della Grappa Monovitigno®, chiesi che quelle del Picolit venissero separate dalle altre, ma i vignaioli mi risposero: "Siore non vin timp di piardi". Convinsi allora le mogli pagando le vinacce anche duecento volte il prezzo normale e loro spinsero i mariti ad accettare». La prima grappa Cru Monovitigno® Picolit è distillata artigianalmente da Benito a mezzogiorno del primo dicembre 1973: 377 litri a 52°, pari a 1508 ampolle millesimate da 250 millilitri, numerate e sottoscritte dal n. 1 al n.1508, come riportato in etichetta. Ma Giannola continuava a portarsi nel cuore il ricordo di quando andava a trovare gli amici con in dono una delle sue bottiglie: «Finita la cena, mai una volta che venisse offerta, ricordava troppo la miseria». Ebbe inizio così un'operazione spontanea di marketing: «Non potevo imbottigliare il nostro prezioso distillato nei fiaschi. Chiamammo Franco Vattolo. Ci propose le bottiglie da farmacia, quelle che oggi contengono l'Amaro Nonino, ma Benito tornò da un laboratorio con l'ampolla soffiata da 250 ml. "Ma sono adatte a un profumo, non alla grappa", ci dissero. Allora voglio proprio quelle». Ed ecco l'ampolla soffiata in vetro di Murano, col tappo argentato. La grappa viaggia per il mondo e arriva a Nixon, Mastroianni, Mon-

tanelli ad Agnelli che manda a Percoto l'autista per prendere 120 bottiglie. Pochi anni e la grappa entra da Regina nei migliori ristoranti del mondo. Nel novembre 1975 i Nonino istituiscono il premio Nonino Risit D'Aur. I Nonino chiedono a Veronelli di annunciare che è stato istituito un premio col preciso proposito di «stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni friulani quali Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Ribolla Gialla in purezza, destinati a morte certa - spiega Giannola -, in quanto esclusi dall'albo vitivinicolo della nostra regione». Sempre nel 1976, il 21 aprile, Giannola avvia l'iter burocratico per la richiesta del riconoscimento di tali vitigni inviando lettera ufficiale al presidente del centro regionale per la viticoltura del Friuli Vg, Orfeo Salvador, e stimolando con sensibilità, passione e insistenza l'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano il cui direttore Antonio Calò era stato invitato a entrare nella giuria del premio. L'autorizzazione comunitaria al reimpianto di tali vitigni, arriva nel 1977; dal 1983 i vitigni sono raccomandati. Nel 1977 al Risit d'Aur viene affiancato il premio Nonino per la Letteratura. Nel 1984 è istituito il Premio Internazionale Nonino riservato a uno scrittore straniero pubblicato in Italia. Nel 1984 i Nonino se-

gnano anche una nuova svolta nel mondo della distillazione: distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva, la UE® Nonino, dopo avere ottenuto, su loro specifica richiesta, l'autorizzazione ministeriale alla distillazione dell'uva. L'albo d'oro del premio e la giuria internazionale, presieduta da V. S. Naipaul, hanno nomi illustri. Il premio è anche un portafortuna: molti, dopo il Nonino, vincono il Nobel. Quando la giuria decide nel 1984 di premiare Jorge Amado, Giannola chiede alla casa editrice dello scrittore di contattarlo. «Nel regolamento del Premio c'è una clausola: i premiati devono essere presenti. Mi dicono che lo scrittore non prende l'aereo. Ci parlo io. Sa il portoghese? No, ma so il veneto. Chiamo. Inizio a parlare in dialetto. Mi batte il cuore. Se mi interrompono sono finita. Ho la fortuna che mi risponde Zelia Gattai: "Son la moglie di Jorge. Son nata a Pieve di Cadore e ghe digo subito che mi, Jorge e i nostri fioi vegneremo a Percoto". Anche il ricordo di Claudio Abbado, scomparso lo scorso anno, è pieno di commozione. «Gli mandai una nostra bottiglia di grappa. Squilla il telefono: sono Claudio. Maestro, rispondo io. Dice, diamoci del tu. Vi aspetto tutti al concerto. Ma in famiglia siamo in tanti. Non importa vi faccio riservare due palchi».

Fabiana Dallavalle

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giannola Nonino con Turoldo; nella foto grande 3 generazioni di Nonino