

Trent'anni fa nacque la Grappa Monovitigno Picolit: una rivoluzione

La Grappa "prima" e "dopo" Nonino

Sono passati 30 anni da quel 1° dicembre 1973 quando a Percoto, presente Luigi Veronelli, a cui era dedicato l'evento, Benito e Giannola Nonino distillarono per la prima volta in purezza le vinacce dell'uva Picolit, dando il via all'era della Grappa Monovitigno. In questi 30 anni è cambiato tutto: **decretando un clamoroso successo a quell'innovazione, i consumatori ne hanno fatto un'icona del made in Italy e di conseguenza gli altri grappaiole, dopo le prime contestazioni, hanno dovuto seguirne l'esempio.** E il salto di qualità determinato dalla conversione produttiva ha provocato a sua volta una mutazione antropologica tra gli estimatori della Grappa: i bevitori sono stati sostituiti dai gourmet. La Cenerentola dei distillati si è così trasformata nella Regina delle acqueviti.

E' stata una rivoluzione. Di concetto e di sostanza. Alla Grappa ricavata dalle vinacce di un solo vitigno nessun altro distillatore credeva, tanto più che da secoli si riteneva che le vinacce bianche potessero fermentare esclusivamente in presenza di vinacce rosse. Difatti gli iscritti al Consorzio della Grappa friulana cercarono per un decennio di bloccare l'iniziativa dei Nonino, portandoli più volte in tribunale con una pioggia di denunce. Salvo poi, visto il loro grande successo e le richieste del mercato, essere costretti a seguirli.

Ma come era venuto in mente a Giannola di distillare separatamente le vinacce? *"Mi ha spinto la rabbia", racconta, "la rabbia che provavo quando andavo a casa dalle mie amiche di Udine e queste mi offrivano soltanto whisky, vodka e Cognac, mai la Grappa. Il mio incontro con la distillazione è stato magico, e lo è tuttora: quando l'acquavite esce limpida, cristallina con gli stessi profumi e sapori del vitigno d'origine, mi batte il cuore di gioia e di emozione. Con queste premesse era diventata per me una sfida assoluta: dovevo trovare il modo di conferire alla Grappa la stessa nobiltà delle altre acqueviti".*

Una sera di primavera del 1973, infine, le si accese una lampadina. *"Ero a casa d'amici", ricorda, "i Bader, a Fratta di Romans d'Isonzo, con Isi Benin e tanti altri. Sorvegliando un bicchiere di Picolit mi chiesi: Se Benito distillasse da sole le vinacce di questa nobile uva friulana, chissà se nella Grappa si ritroverebbero gli stessi profumi e sapori del vitigno d'origine?". Benito accettò la sfida e insieme si gettarono a capofitto nell'impresa.*

"Per garantirmi la provenienza e la qualità della materia prima mi misi alla ricerca delle più prestigiose vigne di Picolit", racconta. "La difficoltà più grande la incontrai nel convincere i vignaioli a tener separate le vinacce di Picolit dalle altre: troppo lavoro. Trovai delle alleate nelle loro mogli con un argomento molto convincente: avrei pagato le vinacce di Picolit oltre 100 volte il prezzo di mercato, 200 mila lire al quintale anziché 2 mila. Allo stesso tempo Benito elaborava una nuova tecnica per ottenere l'assoluta qualità: la selezione di vinacce morbide, poco torchiate, la fermentazione a temperatura controllata, seguita immediatamente da una distillazione goccia a goccia con alambicco artigianale discontinuo a vapore, governato dalla sua grande conoscenza, sensibilità ed esperienza. La rivoluzione Nonino per la produzione della Grappa di qualità è nata così".

Dopo aver profuso tutto quell'impegno sulla base di una semplice ipotesi, si può capire con quanta trepidazione Benito e Giannola attendessero il momento della verifica: il momento in cui l'acquavite sarebbe sgorgata dal loro alambicco. E a mezzogiorno di quel 1° dicembre 1973, davanti a molti amici, Giannola esplose in un urlo liberatorio: *"Benito, Benito, ghe la gavemo fatta!"*. Che emozione, ricorda, ritrovare in quel prezioso distillato i profumi e i sentori del miele di acacia e delle mele cotogne mature: Cristina, Antonella ed Elisabetta si stringevano alla sua gonna, ignare e gioiose testimoni di un momento irripetibile, l'inizio di una nuova era della Grappa.

Alla scena, emozionato anche lui, era presente Luigi Veronelli che da quel momento diventò il Nume Tutelare dei Nonino.

"Alla Grappa di Picolit seguirono quelle di Ribolla, di Schioppettino e via via tutte le altre", spiega Giannola, *"ma la loro produzione era ed è limitatissima, e per farle assaggiare al maggior numero di estimatori decidemmo di raccoglierle in preziose ampolle, soffiate a mano volante, della capacità di soli 25 centilitri.*

"Però il packaging è un mezzo e non un fine" ci tiene a sottolineare: *"noi non siamo venditori di cristalli, ma creatori di qualità"*. La verità è che lei al marketing nel sangue. Le sue Grappe non avrebbero la stessa immagine di nobiltà se non le avesse fatte conoscere di persona a tutti quei personaggi che fanno opinione, che creano tendenza: a Gianni Agnelli, che le mandò l'autista in distilleria per comprare 60 ampolle da regalare agli amici; a Eugenio Scalfari, che le scrisse *"Le sue Grappe sono come i gioielli di Bulgari"*; a Silvana Mangano, che le telefonò da New York per sapere come procurarsi la sua Grappa più raffinata, quella del Picolit.

Cesare Pillon