

# ECONOMIA

NEL 1984 L'AUTORIZZAZIONE DEL MINISTERO



Nella foto grande la famiglia Nonino (Giannola, Benito e le tre figlie Elisabetta, Antonella e Cristina) posano con una bottiglia di UE, l'acquavite distillata dall'uva; a lato il lavoro negli alambicchi a Percoto

## Nonino e i 40 anni di UE la svolta dell'acquavite d'uva

L'idea di Giannola cambiò il modo di distillare ed ebbe grande successo  
Oggi la collezione di bottiglie di prestigio è la punta di diamante del brand

MAURIZIO CESCÓN

**D**i pietre miliari nella loro attività ultrasecolare di distillatori di grappa, i Nonino, ne possono raccontare più di una. Adesso c'è da celebrare i 40 anni di quella che forse è una delle intuizioni più geniali e rivoluzionarie che Giannola Nonino ha avuto nella sua vita. Ovvero l'idea di distillare l'acquavite non più dalle sole vinacce, come si era sempre fatto, ma dal grappolo intero dell'uva. E l'autorizzazione del ministero dell'Industria, commercio e artigianato porta la data del 20 ottobre 1984, mentre il 27 no-

vembre dello stesso anno, giusto 4 decenni fa, la prima acquavite di uva vide la luce, dedicata da Giannola e Benito alle tre figlie. La domanda dei Nonino era stata inoltrata pochi mesi prima, nel giugno del 1984 e fu accolta ma, come spesso accade in Italia quando si tratta di novità che possono cambiare i destini imprenditoriali di un'azienda, in via sperimentale, fino al 31 dicembre 1985.

Non ci fu però bisogno di un'ulteriore proroga. Perché il successo dell'acquavite di uva fu immediato. I Nonino - il capostipite Benito, scomparso nel luglio scorso, la moglie Giannola e le tre fi-

glie Cristina, Antonella ed Elisabetta che, fresche di studi, avevano appena messo piede in distilleria - lavorarono giorno e notte per presentare sul mercato un prodotto che potesse sfondare.

E così fu. Le prime 656 bottiglie di UE in vetro Venini furono messe in vendita nel gennaio del 1985 al prezzo, allora impegnativo, di 320 mila lire (circa 160 euro) ma andarono a ruba. I rari pezzi che restarono videro lievitare le loro quotazioni fino a 360, 400 mila lire e finirono nelle cantine dei collezionisti. Giannola spedì le prime 30 bottiglie «agli amici che sanno apprezzare», come amava dire. E tra quegli ami-

ci c'erano personaggi del calibro di Sandro Pertini, allora presidente della Repubblica, di Gianni Agnelli, l'Avvocato, di penne prestigiose del giornalismo italiano come Giorgio Bocca ed Enzo Biagi. Gli assaggi in anteprima di UE furono esclusiva di Luigi Veronelli, una delle figure più importanti per lo sviluppo del patrimonio vinicolo italiano, e subito si capì che l'acquavite di uva poteva davvero aprire una strada inedita in un mercato che, negli anni Ottanta, era in declino. «Ne sento - raccontò l'impareggiabile Veronelli - profumi di fiori secchi, di miele, di camomilla, karkadè e liquirizia». Ma questa ac-

quavite aveva un altro pregio che le aprì facilmente le porte del mercato americano: era priva di alcol metilico, che negli Usa all'epoca era addirittura considerato tossico e ne impediva la vendita di bevande che lo contenevano.

Anche le fasi che precedettero il debutto dell'acquavite di uva furono piuttosto movimentate. Era tempo di vendemmia in Friuli e i Nonino dovevano acquistare la materia prima per fare la grappa. Ma a settembre non vi era certezza che Roma desse il via libera ministeriale all'esperimento. La distillazione per un simile prodotto, infatti, esige frutta freschissima e il ritardo solo di qualche settimana avrebbe compromesso il lavoro, alterando la qualità e mandando in fumo energie e investimento. Ma i Nonino accettarono la sfida contro il tempo e acquistarono i primi 32 quintali di uva Picolit dalla famiglia nobile di Gianpaolo Perusini, figlio della contessa Giuseppina, che aveva una vigna nel bosco di Gramogliano, sui Colli orientali del Friuli, nel mezzo di un bosco di acacie. Giannola e Benito restarono con il fiato so-

speso fino al faticoso 20 ottobre 1984, quando la tanto attesa autorizzazione fu messa nero su bianco e la produzione poté partire.

La Nonino UE acquavite d'uva cru monovitigno Picolit è entrata nel 2010 nella collezione permanente del design italiano del Triennale design museum e nella rete dei giacimenti del design. Per festeggiare i 10 anni dall'importante data della creazione dell'acquavite d'uva, viene presentata UE Decennale ottenuta dalla distil-

**La produzione è strettamente legata al raccolto della vendemmia**

lazione di uve bianche selezionate e che in etichetta porta la prestigiosa firma di Altan.

La collezione rappresenta uno dei massimi esempi di alto artigianato e oggi i prodotti a marchio UE, nell'elegante e caratteristica bottiglia, sono la punta di diamante della produzione della distilleria di Percoto. —

IN 1984 THE AUTHORIZATION OF THE MINISTRY

### **Nonino and the 40 years of ÙE the turning point of grappa**

*Giannola's idea changed the way of distilling and it was a great success.*

*Today the collection of prestigious bottles is the flagship of the brand.*

Maurizio Cescon

The Noninos can tell you more than one milestone in their century-long activity as grappa distillers. Now it is time to celebrate the 40th anniversary of what is perhaps one of the most brilliant and revolutionary intuitions that Giannola Nonino has had in her life. Namely, the idea of distilling grappa no longer from just pomace, as it had always been done, but from the entire bunch of grapes. And the authorization from the Ministry of Industry, Trade and Crafts is dated October 20, 1984, while on November 27 of the same year, exactly 4 decades ago, the first grape distillate saw the light, dedicated by Giannola and Benito to their three daughters. The Noninos' application had been submitted a few months earlier, in June 1984, and was accepted but, as it often happens in Italy when it comes to innovations that can change the entrepreneurial destiny of a company, on an experimental basis, until December 31, 1985.

However there was no need for a further extension. Because the success of the grape distillate was immediate. The Noninos - the founder Benito, who passed away last July, his wife Giannola and their three daughters Cristina, Antonella and Elisabetta who, fresh from their studies, had just set foot in the distillery - worked day and night to present on the market a product that could break through.

And so it was. The first 656 bottles of ÙE in Venini glass were put on sale in January 1985 at the then demanding price of 320 thousand lire (about 160 euro) but they sold out. The rare pieces that remained saw their prices increase to 360, 400 thousand lire and ended up in collectors' cellars. Giannola sent the first 30 bottles "to friends who know how to appreciate", as she liked to say. And among those friends there were people of the calibre of Sandro Pertini, as that time President of the Republic, of Gianni Agnelli, the Lawyer, of prestigious writers of Italian journalism such as Giorgio Bocca and Enzo Biagi. The preview tastings of ÙE were exclusive to Luigi Veronelli, one of the most important figures in the development of the Italian wine heritage, and it was immediately clear that the grape distillate could really open up a new avenue in a market that, in the 1980s, was in decline. "I smell - said the incomparable Veronelli - scents of dried flowers, honey, chamomile, hibiscus and licorice". But this distillate had another quality that easily opened the doors of the American market: it was free of methyl alcohol, which in the US at the time was even considered toxic and prevented the sale of drinks that contained it.

The phases preceding the debut of the grape distillate were also quite eventful. It was harvest time in Friuli and the Noninos had to buy the raw material to make grappa. But in September there was no certainty that Rome would give the ministerial approval to the experiment. In fact, distillation for such a product requires very fresh fruit and a delay of just a few weeks would have compromised the work, altering the quality and wasting energy and investment. But the Noninos accepted the challenge against time and purchased the first 32 quintals of Picolit grapes from the noble family of Giampaolo Perusini, son of Countess Giuseppina, who had a vineyard in the Gramogliano wood, on the eastern hills of Friuli, in the middle of an acacia wood. Giannola and Benito held their breath until the fateful October 20, 1984, when the long-awaited authorization was put down in written form and production could begin.

Nonino ÙE grape distillate Cru Monovitigno Picolit entered the permanent collection of Italian design at the Triennale Design Museum and the network of design deposits in 2010. To celebrate 10 years since the important date of the creation of the grape distillate, ÙE Decennale is presented, obtained from the distillation of selected white grapes and which bears the prestigious signature of Altan on the label.

The collection represents one of the greatest examples of high craftsmanship and today the EU-branded products, in the elegant and characteristic bottle, are the flagship of the production of the Percoto distillery. —

Production is closely linked to the grape harvest.

In the large photo the Nonino family (Giannola, Benito and their three daughters Elisabetta, Antonella and Cristina) pose with a bottle of ÙE the spirit distilled from grapes; on the side the work in the stills in Percoto