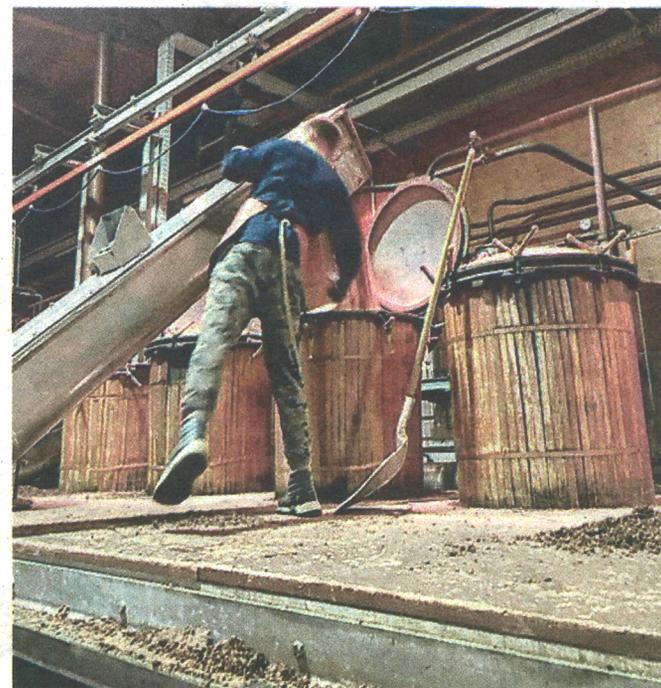


ECONOMIA

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 ÙE, l'acquavite distillata dall'uva; a lato il lavoro negli alambicchi a Percoto

Nonino e i 40 anni di ÙE 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

Di 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 ÙE 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 ÙE 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 ÙE 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 ÙE 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 ÙE, nell'elegante e caratteristica bottiglia, sono la punta di diamante della produzione della distilleria di Percoto. —

1984 KOMMT DIE GENEHMIGUNG DES MINISTERIUMS

Nonino und 40 Jahre ÛE eine Wende mit diesem Destillat

*Giannolas Idee veränderte die Art der Destillation und war ein großer Erfolg
Heute ist die Kollektion der wertvollen Flaschen das Aushängeschild der Marke*

von Maurizio Cescon

Von Meilensteinen in ihrer jahrhundertealten Tätigkeit als Grappa-Destillateure können die Noninos mehr als eine Geschichte erzählen. Jetzt steht das 40. Jubiläum einer der vielleicht genialsten und revolutionärsten Eingebungen von Giannola Nonino an.

Nämlich die Idee, eine Spirituose nicht mehr nur aus Trester zu destillieren, wie es bisher üblich war, sondern aus der ganzen Traubenbeere. Die Genehmigung des Ministeriums für Industrie, Handel und Handwerk trägt das Datum vom 20. Oktober 1984, während am 27. November desselben Jahres, also vor genau vier Jahrzehnten, der erste Traubenbrand das Licht der Welt erblickte, den Giannola und Benito ihren drei Töchtern widmeten. Der Antrag der Noninos wurde bereits einige Monate zuvor – im Juni 1984 – gestellt und angenommen, allerdings, wie es in Italien oft der Fall ist bei Neuheiten, die das unternehmerische Schicksal eines Betriebes verändern können, nur versuchsweise bis zum 31. Dezember 1985 genehmigt.

Es bestand jedoch keine Notwendigkeit für eine zusätzliche Verlängerung, denn der Erfolg des Traubenbrandes kam umgehend. Die Noninos - der im Juli verstorbene Mitbegründer Benito, seine Frau Giannola und die drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta, die gerade frisch vom Studium in die Brennerei gelangten - arbeiteten Tag und Nacht, um dem Markt ein durchsetzungsfähiges Produkt zu präsentieren.

Und so geschah es denn auch. Die ersten 656 von Venini gestalteten Flaschen mit ÛE wurden im Januar 1985 zum damals sehr hohen Preis von 320.000 Lire (ca. 160 Euro) auf den Markt gebracht, aber sie fanden reißenden Absatz. Die wenigen Exemplare, die übrig blieben, erreichten Werte von 360.000 bis 400.000 Lire und landeten in den Weinkellern von Sammlern. Giannola schickte die ersten 30 Flaschen „an Freunde, die das Produkt zu schätzen wissen“, wie sie zu sagen pflegte. Zu diesen Persönlichkeiten gehörten der damalige Präsident der italienischen Republik Sandro Pertini, Rechtsanwalt Gianni Agnelli und renommierte Vertreter des italienischen Journalismus wie Giorgio Bocca und Enzo Biagi. Die Vorabverkostung von ÛE fand exklusiv für Luigi Veronelli statt, der eine der wichtigsten Persönlichkeiten für die Entwicklung des italienischen Weinbaus war, und es stand sofort fest, dass der Traubenbrand sich wirklich einen neuen Weg auf einem Markt bahnen konnte, der in den 1980er Jahren im Niedergang begriffen war. „In der Nase“, so der unvergleichliche Veronelli, „nehme ich den Duft von getrockneten Blumen, Honig, Kamille, Roselle und Lakritze wahr“. Aber dieses Destillat hatte noch eine andere Eigenschaft, die ihm die Türen des amerikanischen Marktes leicht öffnete: es enthielt keinen Methylalkohol, der in den USA damals sogar als giftig galt und den Verkauf von Getränken, die ihn beinhalten, verhinderte.

Auch die Zeit vor dem Debüt des Traubenbrandes war recht ereignisreich. Es war gerade Weinlese im Friaul und die Noninos mussten den Rohstoff für die Grappa-Herstellung kaufen. Aber im September war noch nicht sicher, ob die Institutionen in Rom dem Experiment grünes Licht geben würden. Die Destillation für ein solches Produkt erforderte nämlich sehr frische Früchte, und eine Verzögerung von nur wenigen Wochen hätte die Arbeit gefährdet, die Qualität

beeinträchtigt und Energie und Investitionen vergeudet. Aber die Noninos nahmen den Kampf gegen die Zeit an und kauften die ersten 32 Doppelzentner Picolit-Trauben von der Adelsfamilie von Giampaolo Perusini, dem Sohn der Gräfin Giuseppina, die einen Weinberg im Wald von Gramogliano im Weingebiet Colli Orientali – in den östlichen Hügeln von Friaul – besaß. Zudem war der Weinberg von Akazien umgeben. Giannola und Benito warteten mit angehaltenem Atem bis zum schicksalhaften 20. Oktober 1984, als die lang erwartete Genehmigung endlich schwarz auf weiß vorlag und die Produktion beginnen konnte.

Im Jahr 2010 wurde der sortenreine Traubenbrand Nonino ÙE Cru Monovitigno Picolit in die permanente Sammlung für italienisches Design des Designmuseums der Triennale und in das Netzwerk der Designarchive aufgenommen.

Zur Feier des 10-jährigen Jubiläums des Traubenbrands wurde ÙE Decennale vorgestellt, der aus der Destillation ausgewählter weißer Trauben gewonnen wird und auf dem Etikett die prestigeträchtige Signatur von Altan trägt.

Die Kollektion stellt eines der besten Beispiele für hohe Handwerkskunst dar, und heute sind die Erzeugnisse der Marke ÙE in der eleganten und charakteristischen Flasche die 'Kronjuwelen' in der Produktpalette der Destillerie in Percoto.

Die Produktion ist
stark abhängig
von der Traubenernte

Auf dem großen Foto ist Familie Nonino (Giannola, Benito und die drei Töchter Elisabetta, Antonella und Cristina) mit einer Flasche ÙE, dem aus Trauben destillierten Edelbrand, zu sehen; daneben die Arbeit an den Brennkolben in Percoto.