



Distillato da leggenda

Da liquore ordinario a bevanda raffinata e di prestigio, la storia della grappa deve il suo successo recente ad un'imprenditrice friulana, Giannola Nonino, che è riuscita a farne un prodotto che non ha più nulla da invidiare al brandy o al cognac di miglior marca.

Nel 1962 Giannola Bulfoni, che di grappa non ne sapeva nulla, sposò il produttore di grappa Benito Nonino. Ben presto, per amore del marito, imparò l'arte della distillazione e così si convinse che quel prodotto era davvero eccezionale e meritava ben altri riconoscimenti. Donna testarda, curiosa e intraprendente, capì che, per conquistare la piazza con quel prodotto, bisognava rompere il monopolio tenuto da whisky, cognac e vodka. Quei distillati erano sempre presenti sulle eleganti tavole della buona società, mentre la grappa era considerata da tutti un'acquavite plebea, buona solo per i contadini o per gli operai.

Dopo un'appassionante storia fatta di sofferenze e di delusioni, finalmente cominciarono ad arrivare le prime vittorie, e oggi i Nonino e la loro grappa

hanno conquistato un posto al sole.

Tanto che, nel 1998, Giannola è stata insignita del titolo di Cavaliere del Lavoro, un prestigioso riconoscimento toccato solo a 462 italiani e 19 italiane, ed oggi è alla direzione di un'azienda che ha fatturato quattordici milioni di euro nel 2001 e che esporta i suoi distillati ovunque.

Quella della famiglia Nonino è una storia quasi tutta al femminile, che ha il sapore di una favola d'altri tempi. Una favola a lieto fine, perché la grappa friulana, da sempre considerata la Cenerentola dei distillati, è finalmente diventata una principessa, conosciuta e desiderata ovunque. Grazie soprattutto a Giannola, che ha vestito i panni del Principe Azzurro. Ecco la sua testimonianza per *Ticino Management Donna*.

Come mai si è tanto appassionata ad

un prodotto tipicamente maschile come la grappa?

Ho imparato ad amare la grappa perché amavo mio marito. Lui distillava ed io restavo lì a guardare, per ore intere, incantata. Trovavo straordinario che, da una materia così povera come la vinaccia, potesse uscire un prodotto cristallino, puro, profumato. Una magia, un'alchimia che tuttora mi affascina. Poi, il giorno in cui l'ho assaggiata sono rimasta folgorata e ho iniziato a chiedermi perché, quando andavo a pranzo dalle mie amiche dell'Udine 'bene', a fine pasto tutte offrivano brandy o cognac e mai la nostra buonissima grappa. Decisi quindi che avrei fatto di tutto per valorizzare ciò che mio marito produceva con tanta passione, e di cui io andavo orgogliosa. *Una passione che ha voluto trasmettere anche alle sue tre figlie?*

Elisabetta, Antonella e Cristina sono in pratica cresciute in distilleria, perché la nostra casa è nell'azienda. Fin da piccole le bambine venivano con me, sul camion, per andare a ritirare la vinaccia, e poi, più grandi, hanno iniziato a seguire la pesa, e a scartare il prodotto che non era buono. Insomma, hanno fatto la gavetta. Poi c'era la nonna Silvia, la mamma di Benito, che è stata la prima grappaiola d'Italia. È lei che ci ha trasmesso la sua esperienza e questa grande passione. In Italia non esistono scuole per la distillazione, come ce ne sono per il vino, e questo lavoro si impara solo con l'esperienza e con una vita passata in distilleria.

La sua azienda è famosa anche perché è quasi tutta al femminile.

È vero, anche se per puro caso e non per scelta. C'è mio marito Benito che segue la parte tecnica e qualche altro operaio alle macchine, ma per il resto effettivamente siamo tutte donne. Forse perché siamo più precise, sia nella produzione sia in magazzino. In tutto abbiamo trenta dipendenti fissi e trenta stagionali, che assumiamo fra settembre e dicembre, durante il periodo della distillazione. Qui si distilla da cinque generazioni con gli alambicchi discontinui in rame, cioè con sistemi tradizionali a controllo esclusivamente manuale. La Nonino è l'unica azienda al mondo che ha ed utilizza 42 alambicchi discontinui: il vapore attraversa per tre ore e mezza passaggi in serpentine e caldaie, restituendo goccia dopo goccia l'essenza selezionata, con limpida purezza. Le mie tre figlie si occupano della contabilità, delle pubbliche relazioni, delle vendite, dei rappresentanti, dei rapporti con l'estero. E poi occorre andare a scegliere e acquistare le vinacce da distillare, che devono essere fresche e poco torchiate, segue la distillazione, l'imbottigliamento, la distribuzione



A sinistra, Benito e Giannola Nonino contornati dalle tre figlie. Sopra, i due imprenditori friulani nella distilleria dei Ronchi di Percoto, presso Udine.

in tutto il mondo. Insomma, di lavoro ce n'è veramente tanto.

In quanto donna, come riesce a conciliare la sua vita familiare con quella aziendale?

Cerco di dare priorità a ciò che di volta in volta reputo più importante. Penso che per una donna quello dell'imprenditrice sia il lavoro migliore. Avere un'attività in proprio è il solo modo per gestire il proprio tempo secondo le necessità che di volta in volta si presentano. Ad esempio, se le bambine si ammalavano, lavorando in casa potevo dedicarmi ai miei impegni lavorativi di sera o appena avevo un momento per farlo. Quando avevano bisogno di me, restavo con loro, e quando dovevo portarle con me potevo farlo. Conciliare queste due cose è impensabile per una lavoratrice dipendente.

La Nonino è nota per essere un'azienda

a conduzione familiare. C'è l'intenzione di incrementare la produzione, e magari di raggiungere livelli industriali?

No. La nostra piccola azienda ha fatto scuola nel mondo proprio per la qualità dei suoi prodotti. In trent'anni abbiamo rivoluzionato il modo di fare la grappa, di proporla, di imporla. Avremmo tutte le carte in regola per ingrandirci, ma vogliamo continuare ad essere un'azienda a conduzione familiare. Da quando poi abbiamo inventato l'acquavite d'uva, riceviamo continuamente offerte volte all'acquisto della distilleria, e ci è anche capitato di ricevere degli assegni in bianco, purché vendessimo l'attività. Ma siamo troppo legati all'azienda così com'è. Ci preme inoltre badare alla qualità dei prodotti,

che sarebbe inevitabilmente compromessa se incrementassimo la produzione. Ne è la prova il fatto che quando il settore dei superalcolici è andato in crisi, noi non ce ne siamo nemmeno accorti, anzi, la domanda è stata sempre in crescita. Forse proprio per la qualità dei nostri distillati. Per ottenere un buon prodotto, la vinaccia deve essere sempre fresca e noi, in settembre e ottobre, lavoriamo 24 ore su 24, in tre turni di otto ore, sabato e domenica inclusi. Per cercare di ridurre i tempi morti, abbiamo modificato i nostri alambicchi, per lavorare tutta la vinaccia in tempi brevissimi. Insomma, viaggiamo a pieno regime, siamo molto soddisfatti e non abbiamo intenzione di modificare questo nostro assetto.

In che modo avete rivoluzionato il modo di fare la grappa?

Tutti i distillatori pensavano che bisognasse far fermentare le vinacce rosse insieme a quelle bianche. Nella primavera del 1973, prendendo spunto da un consiglio che Luigi Veronelli dava ai vignaioli per migliorare la loro produzione, decidemmo di distillare

separatamente le vinacce bianche da quelle rosse. Un metodo che fino a quel momento non era mai stato praticato per paura che la fermentazione non andasse per il verso giusto. Producemmo così la nostra prima grappa di monovitigno, la grappa di Picolit, una preziosa uva friulana che era quasi estinta e che siamo riusciti a recuperare. *Fu con la produzione di questa prima grappa di monovitigno che decideste di cambiare anche l'immagine dei vostri prodotti?*

Sì, mi resi conto che, se non avessi cambiato anche l'immagine, senz'altro non sarei riuscita ad avvicinare quel consumatore ricco e raffinato che snobbava la grappa, perché la considerava povera. E allora, invece di imbottigliare il prodotto nelle solite bottiglie di vetro marrone o verde, con le classiche immagini degli alpini, scegliemmo un matraccio soffiato a mano, una piccola ampolla dalla forma semplice, essenziale, da 250 millilitri. Il prezzo di vendita però crebbe sostanzialmente. Ricevetti subito un sacco di insulti e così decisi di regalare questa prima grappa. Spedii il mio distillato a Gianni Agnelli, ad Eugenio Scalfari, a Sandro Pertini, ad Indro Montanelli, a tutti quei personaggi di grandissimo livello, quelli che oggi chiamiamo opinion leader. Alla piccola ampolla allegai una breve lettera: "Senza altro voi consumerete dei distillati stranieri, soprattutto alsaziani. Però sappiate che, in un piccolo paese del Friuli, c'è una famiglia che produce questo nettare". E fu la mia fortuna, perché da lì è iniziato il passaparola.

Ci parli dell'invenzione dell'acquavite d'uva, la famosa "ùE".

Questa è un'altra tappa storica dell'azienda. Nel 1981 con mio marito e con Luigi Veronelli abbiamo fatto una specie di pellegrinaggio nei santuari della distillazione. Siamo andati in Svizzera, e la prima distilleria che abbiamo visitato è stata quella di Decifier, che produce il miglior Kirsch. Ricordo che il titolare ci portò in una soffitta, dove conservava piccole damigiane con il sughero bucato per far ossigenare il prodotto e per lasciarlo invecchiare, una cosa molto interessante. Poi andammo in Foresta Nera e poi in Alsazia,



a Ribovillez, dove restammo sbalorditi perché lì, ai piedi dei Vosgi, in una casa sì e in una no c'è qualcuno che distilla. Una sera al ristorante ci portarono una carta dei distillati con circa 50 tipi diversi di acqueviti di frutta. Mio marito e Luigi Veronelli ne assaggiarono una quarantina, mentre io mi limitai a testarli con l'olfatto. Alla fine loro due erano completamente ubriachi e li dovetti sostenere fino all'albergo. Rientrammo in Friuli emozionati e con il desiderio di cimentarci nella distillazione della frutta. Decidemmo quindi di fare una nuova distilleria per l'acquavite di frutta, anche se l'impresa non era per nulla facile. Un giorno d'estate però, mentre mangiavo un grappolo d'uva, mi resi conto che questa non era mai stata presa in considerazione come distillato di frutta. L'idea di distillare contemporaneamente il succo e la buccia dell'uva è stata la grande innovazione, e ancora oggi vengono sono parecchie le persone interessate che vengono dall'Alsazia, dalla California, dall'Oregon per vedere come si produce questa nuova acquavite. *E poi c'è quest'ultimo prodotto...*

Sì, è il nostro ultimo 'Gioiello', un distillato di puro miele di castagno, il distillato della purezza. Lo abbiamo presentato nel 2000 e commercializzato l'anno scorso, un'altra delle nostre sfide

La Nonino promuove ogni anno un Premio letterario internazionale. Come mai?

L'idea è nata perché, quando l'Italia entrò a far parte della Cee, i vitigni autoctoni friulani, che erano in via d'estinzione e che producevano veramente poco, non furono inclusi nell'elenco dei vitigni europei, e quindi ne fu vietata la coltivazione. Nel 1975

L'immagine della Grappa Nonino acquisisce prestigio anche grazie alle eleganti bottiglie scelte per il prodotto.

istituimmo il premio Risit d'aur, un riconoscimento tecnico per la civiltà contadina, per chi salvaguardava quegli impianti a rischio. Grazie al premio, non solo i nostri vitigni diventarono legali, ma addirittura raccomandati. E così la stampa incominciò ad occuparsi di noi, di questa

famiglia un po' bizzarra, di questa donna che s'inventava strani premi e che metteva la grappa in ampolle da laboratorio più adatte a contenere profumi. Dopo qualche anno i vitigni come il Picolit, il Ribolla, lo Schioppettino, il Tazzelenghe sono stati riconosciuti e autorizzati. Ma cominciò a venire

Le date importanti

1897 - Orazio Nonino stabilisce ai Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria.

1911 - A Orazio succede il figlio Luigi.

1928 - La distilleria si trasferisce a Percoto dove tuttora ha sede.

1962 - Benito sposa Giannola Bulfoni. Dal matrimonio nasceranno Cristina, Antonella ed Elisabetta, tutte occupate attivamente nell'azienda di famiglia.

1° dicembre 1973 - Nasce la prima grappa di singolo vitigno: il Monovitigno Nonino.

1974 - Presentazione della grappa Cru Monovitigno Picolit.

29 novembre 1975 - Con lo scopo di salvare gli antichi vitigni autoctoni friulani in via d'estinzione viene istituito il Premio Nonino Risit d'Aur.

30 gennaio 1977 - Viene istituito il Premio Internazionale di letteratura assegnato, fra gli altri, a Leonardo Sciascia, Jorge Amado, Claude Levi-Strauss, Rigoberta Menchù e Claudio Abbado.

27 novembre 1984 - Giannola e Benito Nonino distillano l'uva intera e nasce UE, l'Acquavite d'Uva

1 dicembre 1984 - Ha inizio la ricerca e preziosa Collezione Nonino, ùE Cru Mo-

novitigno Picolit, custodita in bottiglie millesimate, realizzate di anno in anno da Baccarat, Riedel o Venini.

31 gennaio 1987 - Ha inizio l'invecchiamento, unico per innovazione e ricerca, di uve acquavite d'uva in barriques Limousin, Nevers ed ex Sherry.

15 novembre 1989 - I Nonino impiantano in Friuli un proprio vigneto sperimentale di Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino e Pignolo. Queste uve saranno utilizzate per produrre uve, l'acquavite d'uva.

1995 - Il maestro Claudio Abbado affida alla giuria del Premio Nonino il Premio di Letteratura Festival di Pasqua di Salisburgo.

aprile 2000 - Viene presentato 'Gioiello Nonino', il distillato della purezza, l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti, dal miele di acacia al miele di corbezzolo, da quello di castagno a quello di girasole, dal miele di tarassaco al millefiori.

22 giugno 2000 - Da Christie's a Londra, alla più importante asta di vini e distillati italiani mai tenutasi fino ad oggi, vengono battuti alcuni pezzi della Collezione Nonino che realizzano da 1540 sterline pari a 2.531 euro (vendemmia 1990) fino a 1595 sterline, pari a 2.664 euro (vendemmia 1989).

6 dicembre 2000 - L'Università di Udine presenta il libro "Il Caso Nonino, lo spirito d'impresa" scritto da Cristiana Compagno, docente di Strategia d'impresa all'Università di Udine ed edito da Utet-Isedi.

14 dicembre 2000 - La Collezione Nonino viene presentata a Roma nel tempio mondiale dei gioielli: Bulgari, via dei Condotti.

6 ottobre 2001 La Collezione Nonino si arricchisce di un nuovo esemplare, disegnato da Luca Cendali e realizzato a mano volante con tecnica a Rigadin ritorto da Venini in vetro di Murano, raffigurante l'Opera Alchemica rappresentata nei suoi tre momenti di 'Nigredo'/ opera in nero, 'Albedo'/opera in bianco e 'Rubedo'/ opera in rosso. Con quest'ultima creazione, l'intera Collezione Nonino, composta da diciannove pezzi realizzati dal 1984 a oggi da Venini (dieci), Baccarat (cinque) e Riedel (quattro), è valutata intorno ai 27000 euro.

meno il motivo principale del premio, e così abbiamo creato un premio giornalistico e letterario, che è diventato internazionale nel 1984.

Quando si svolge il premio Nonino?
L'ultimo sabato di gennaio, e organizziamo tutto da sole. Abbiamo premiato personaggi come Gianni Brera, Leonardo Sciascia, Claude Levi Strauss, o come il mio grandissimo amico, il maestro Claudio Abbado. Della nostra giuria fanno parte autori che in passato hanno ricevuto il premio. Il presidente onorario è Mario Soldati, e poi ci sono personaggi come Claudio Magris e Jorge Amado, Peter Brook, Emmanuel

Le Roy Ladurie, Rayinond Klubansky, Ulderico Bernardi, Ermanno Olmi. Quest'anno la giuria, presieduta da Claudio Magris, ha premiato l'intellettuale bulgaro Tzvetan Todorov, il romanziere rumeno Norman Manea e il Progetto Educativo per l'infanzia di Reggio Emilia.

Qual è il futuro della ditta Nonino?
Guardi, io sono nonna di sei nipoti, un maschio e ben cinque femmine. Mi sembra che almeno per altre due generazioni non ci siano dubbi sul destino della nostra azienda.

Massimo Vicinanza



*«Una sana e buona
alimentazione
è alla base della
vostra salute.»*



PROFUMERIA
OMEOPATIA
PRODOTTI DIETETICI
ERBORISTERIA
ACCESSORI PER LA CASA
ARTICOLI SANITARI


**MIGLIORE
DRUGSTORE**

Dr. C. MIGLIORE
VIA CANOVA 16
CH-6900 LUGANO
TEL. +41 (0)91 922 28 20
FAX +41 (0)91 922 28 21