

# UVA

Otoño 2014 • N16 • Ellas



Una revista

**JUMBO**



## ELLAS

Mujeres liderando la gastronomía europea  
ÑAM Girls | Recetario: tres chefs y sus recetas  
maternales | Decálogo de la mujer parrillera  
Vinos hechos por ellas | Venus tras la barra | Ensayo: ¿Cómo la cocina llegó a  
transformarse en un espacio machista? | Las picadas de Juana Muzard



# FEME no ni no

TXT Camila Manríquez

IMG Nonino

**S**on jóvenes, inteligentes y guapas. Son las responsables de uno de los destilados de uva más renombrados de Italia y el mundo. Y es que la grappa –definida en pocas palabras como un destilado de los orujos de la uva– está en los cromosomas de estas tres hermanas. Cristina, Antonella y Elisabetta Nonino son la quinta generación responsable de una pequeña compañía que nació en 1897 en la ciudad de Friuli, fundada por su tatarabuelo Orazio Nonino. No fue hasta 1962 cuando sus padres, Benito y Giannola, renovaron la manera de elaborar esta popular bebida italiana [que antes sólo se reducía a cualquier tipo de hollejo, semilla y tallo sobrante de la elaboración del vino], ganándose así un lugar en la industria. Hoy, estas tres mujeres no están solas. Son parte de un matriarcado liderado por Giannola, directora ejecutiva, madre y cabeza detrás de Nonino, la misma mujer que décadas atrás tuvo la visión de potenciar la grappa como nadie antes lo había hecho, elevando su calidad y así hacerla competir con otros grandes destilados como el cognac y el brandy. “Quería cambiar esta bebida familiar de una cenicienta a una reina”, fueron las palabras de

la mente intelectual de esta marca. Y no se equivocó. Para lograr esa calidad consiguió que los agricultores separaran los orujos según la variedad [hoy algo normal, pero muy poco común en esa época]. El resultado fue la primera grappa monovarietal de Italia. Además, en su afán por redescubrir esta bebida, Giannola logró rescatar cepas autóctonas del norte de Italia al borde de la extinción y, con ello, creó el Premio Nonino, hoy famoso por galardonar a quienes están comprometidos con preservar lo que es único en la zona. Aunque actualmente el equipo está conformado por 30 personas, son estas cuatro mujeres las que están al mando de la destilación de los orujos frescos de diferentes variedades. Desde chardonnay, sauvignon blanc y merlot hasta cepas menos conocidas, como fragola o müller thurgau. Y la curiosidad por ir más allá las llevó a realizar otras líneas. Añejadas, frutales, con miel e incluso una grappa amarga macerada con 33 hierbas según la receta del abuelo. 130 años de historia en una elegante y femenina botella que, sin duda, hoy se ha ganado un cetro entre los destilados. ¿Se acabará el reinado? Con estas mujeres a la cabeza, difícil. 🍷

