

FAMIGLIA CRISTIANA

Anno LXXV_N. 20_15 maggio 2005 1,95 EURO (in Italia)

SETTIMANALE DI ATTUALITÀ
INFORMAZIONE E CULTURA

ristiana.it

Aut. Min. 4556 - Austria € 4,00 - Belgio € 3,10 - Canada C\$ 7,75 - Francia € 3,20 - Germania € 3,10 - Gran Bretagna £ 2,70 - Lussemburgo € 3,10 - Malta L.M. 1,50 - Portogallo € 3,70 - Spagna € 2,90 - Svizzera Canton Ticino Fr. 4,40 - P.I. SPAN.S.A.P./D.L. 352/2003-L27/02/04/N. 46 - a.1 c.1 DC/ICN



Sfatati tanti luoghi
comuni: ecco come
conquistare la nuora

Si fa presto a dire **SUOCERA**



ERITREA
Il dramma
dei profughi



SALUTE
Così si diventa
felici e vincenti



CINEMA
Giordana in gara
al Festival di Cannes

di Paolo Perazzolo



NONINO, UNA FAMIGLIA CHE HA LEGATO IL SUO NOME ALLA RINASCITA DEL NOTO DISTILLATO

SIGNORA GRAPPA

UN'AZIENDA AL FEMMINILE CHE DALLE VINACCE OTTIENE UN PRODOTTO ARTIGIANALE DI GRANDE QUALITÀ, CHE STA CONQUISTANDO IL MONDO, A PARTIRE DALL'ASIA.

Racconta la signora Giannola Nonino che nel '62, dopo il matrimonio con Benito, si appassionò in fretta al suo mestiere, la produzione della grappa. «Mi colpì il fatto che da una materia prima povera come la buccia d'uva potesse derivare un prodotto di tale trasparenza e purezza».

Si buttò anima e corpo nel lavoro, fe-

ce sua la sfida del marito, ma si scontrò con un problema inatteso. «Le mie amiche, che abitavano in città, erano abituate a concludere il pasto con la vodka. Quando andavo a trovarle, portavo in dono qualche bottiglia di grappa, ma le volte successive, a fine pasto, mi fu offerta ancora la vodka, mai la grappa. Chiesi allora alla donna di servizio che



Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino: le tre sorelle, figlie di Benito e Giannola Nonino, gestiscono l'azienda di famiglia insieme ai loro genitori e a pochi addetti.

fine avesse fatto e mi fu risposto che era stata "nascosta" sotto l'acquario, da dove usciva solo per essere offerta all'idraulico o al muratore chiamato per effettuare qualche riparazione. Tornata a casa, dissi a mio marito che dovevamo dare alla grappa la dignità che meritava, che dovevamo far capire alla gente che non era un prodotto di serie B... In una paro-

I NUMERI DEI NONINO

1973 Benito e Giannola creano la prima grappa Cru monovitigno

30+5 i dipendenti e i familiari occupati nell'azienda

16.208.571 €

il fatturato del 2003 (il 25% dal mercato italiano, il 75% da quello estero)

6 dicembre 2003

il *New York Times* dedica alla famiglia Nonino il *Saturday Profile* in occasione del trentennale della creazione della grappa monovitigno

la, dovevamo nobilitarla: questo doveva essere il nostro compito!». Oggi, a più di quarant'anni di distanza, si può dire che la battaglia, se non vinta, è stata sicuramente ben combattuta, considerato che l'Avvocato Agnelli mandava un uomo di fiducia da Torino in Friuli a ritirare le bottiglie e che Silvana Mangano telefonò da New York per complimentarsi con la famiglia Nonino...

Un liquore senza cerimoniale

Una battaglia culturale, anzitutto. «In Italia la grappa veniva, e in parte ancora oggi viene considerata meno pregiata del vino», continua Giannola, «come dimostra il fatto che viene presentata già versata nel bicchiere, mentre la mescita e la degustazione del vino prevedono un cerimoniale specifico. In fondo, accade con la grappa quello che molto tempo fa accadeva con il vino, quando veniva considerato un prodotto di scarso valore, legato al mondo contadino. Noi abbiamo lavorato in modo che la grappa si affrancasse da questo pregiudizio e, ne siamo convinti, si tratta solo di aspettare ancora un po'».

Certo, ha senso condurre una battaglia culturale – cioè lottare per la "promozione" di un prodotto – solo se si può scommettere sulla sua qualità. Ed è quello che ha fatto la famiglia Nonino, prima con Benito e Giannola – e più indietro ancora nel tempo con il "patriarca" Orazio, che nel 1897 stabilì a Ronchi di Percoto, in provincia di Udine, la

SIGNORA
GRAPPA

propria distilleria – e poi con le tre intraprendenti e belle figlie, Cristina, Antonella ed Elisabetta (e una nutrita schiera di nipoti, soprattutto nipotine, già pronte...). L'obiettivo primario è quello della freschezza, associata all'artigianalità della lavorazione. Spiegano proprio le tre figlie: «Spesso le distillerie artigianali tengono per mesi le vinacce in cantina. Da noi, invece, vengono immediatamente trasferite in distilleria». Il concetto di freschezza in sé è molto relativo, ma non per i Nonino: «Non devono passare più di 24 ore dalla fermentazione alla distillazione: i due processi devono quasi coincidere, per evitare la crescita della componente etilica. È una lotta contro il tempo che ha come fine quello di conservare i profumi, la freschezza, la purezza, in una parola la qualità della grappa».

Si lavora sempre, giorno e notte

Per ottenere un risultato simile è però necessario concentrare il lavoro in un arco temporale estremamente ridotto, due mesi e mezzo, al massimo tre, con la conseguenza che nel periodo fra settembre e novembre «si lavora sempre, giorno e notte, senza sosta». Il che comporta anche un notevole aumento del



Benito Nonino in distilleria. Nel settembre 2004 l'azienda ha ristabilito gli alambicchi a Ronchi di Percoto.

costo del lavoro: «I nostri costi di produzione sono dieci volte superiori a quelli delle distillerie industriali. Ma è un investimento su cui abbiamo scommesso e continueremo a scommettere».

Scommessa vinta, se si guardano i dati di vendita, in particolare quelli relativi alle esportazioni all'estero. «In Russia ci amano, in Ucraina abbiamo un bel mercato, nei Paesi scandinavi siamo molto apprezzati, negli Stati Uniti siamo conosciutissimi e vendiamo persino in Nuova Zelanda e in Australia», raccontano le

tre sorelle. E il mercato da conquistare, ora, è ovviamente quello asiatico. «In Cina esistono due soli grandi importatori ufficiali», spiegano. «Grazie all'Istituto Italia-Cina abbiamo stabilito buoni contatti con uno dei due. E i frutti si vedono: nel 2004 le nostre vendite nel gigante asiatico sono aumentate del 20 per cento rispetto all'anno precedente».

Proprio ora che sta diventando una bevanda di moda nel mondo, la grappa italiana corre un grande pericolo. «Rischiamo di perdere il nome "grappa" come marchio protetto e garantito», dice con rammarico la signora Giannola. «Questo accade anche per la miopia di tanti produttori italiani, che non hanno voluto darsi regole chiare e trasparenti quando era necessario farlo. Ora il pericolo è alle porte, perché la concorrenza dei Paesi dell'Est è molto forte. Purtroppo l'Italia rischia di farsi trovare impreparata, perché non si è mossa in tempo a livello europeo per tutelare adeguatamente il prodotto». I Nonino, fra i primi a volere sulla bottiglia l'etichetta con la carta d'identità della grappa, risponderanno nell'unica maniera in cui sono capaci: lavorando e facendo una grappa ancora più buona.

PAOLO PERAZZOLO



A lato: l'autorizzazione ministeriale con cui i Nonino, primi in Italia, sono autorizzati a produrre l'acquavite d'uva. A sinistra: la famiglia Nonino. Sotto: alambicchi fumanti.

