In allegato al quotidiano **il Giornale**

Osservatorio sul lusso

Osservatorio sul lusso

Novembre 2014 • Pag. 20

Vini e distillati

Un elisir d'amore per la terra, la famiglia e la qualità

Apprezzati dagli intenditori, i distillati Nonino sono diventati ambasciatori del made in Italy nel mondo. Dietro il loro crescente successo sui mercati internazionali, ci sono l'impegno e la ricerca della famiglia Nonino

Nel 2003, in occasione dei trent'anni della creazione della grappa monovitigno® Nonino, il New York Times dedica la famosa rubrica "Saturday Profile" alla famiglia di distillatori friulani: uno spazio prestigioso che colloca definitivamente l'azienda Nonino tra le eccellenze internazionali. Presenti in oltre 60 paesi, i prodotti Nonino stanno conquistando i luoghi più esclusivi del mondo – i migliori ristoranti, hotel e lounge bar – con l'obiettivo dichiarato di «presiedere le località più prestigiose in Italia e all'estero», come afferma Cristina Nonino, amministratore delegato insieme alle sorelle Antonella ed Elisabetta dell'azienda di famiglia, nata nel 1897 e segnata dalla determinazione e dalla carica innovativa dei genitori Giannola e Benito. Merito della qualità dei distillati, ma non solo.

Qual è il segreto del vostro successo oltre confine?

«Grande attenzione e dedizione. Pur essendo la nostra un'azienda a gestione familiare, anche all'estero i clienti sono seguiti in prima persona da noi o dai nostri collaboratori di fiducia (importatori e sommelier selezionati). Il rapporto diretto, non solo con il cliente ma anche con il nostro estimatore, è il leitmotiv che ha permesso di farci conoscere in Italia e all'estero in questi decenni. A sostenerci è stato poi il fatto che Nonino è ormai considerata la grappa di eccellenza nel mondo, grazie alla rivoluzione epocale realizzata nel mondo dei distillati dai miei genitori con la creazione della prima grappa monotivigno® nel 1973. Un metodo produttivo che ha permesso di trasformare la grappa in un prodotto elegante e raffinato. Siamo gli unici a lavorare in questo modo, con una selezione rigorosa delle materie prime, delle vinacce fermentate in purezza e immediatamente distillate in alambicchi discontinui artigianali a vapore, e con un invecchiamento naturale in piccole botti per garantire la massima qualità».

Quanta parte della vostra produzione è orientata all'estero e quali sono i mercati chiave?

«Il 52 per cento della produzione è destinato al mercato italiano, il 48 a quello straniero. Il nostro desiderio è incrementare ulteriormente il fatturato estero, pur mantenendo grande attenzione all'Italia. Il nostro paese di riferimento è la Germania, seguita da Stati Uniti, Austria, Svizzera e Canada. L'aspetto più interessante è che l'ammirazione nei confronti della grappa Nonino è forte non solo nei paesi di matrice mitteleuropea, più vicini a noi per cultura e tradizioni, ma anche in quelli anglosassoni. Il mercato nord-americano continua a crescere; il Far East cresce lentamente, ma con buoni riscontri. Guardiamo ad Australia e Nuova Zelanda, nonché a paesi emergenti quali Filippine e Maldive».

Sua madre Giannola continua tuttora a invitare i clienti alla distilleria di Percoto. Oggi, con un mercato sempre più globalizzato, quali sono le sfide nel comunicare e far conoscere le vostre grappe?

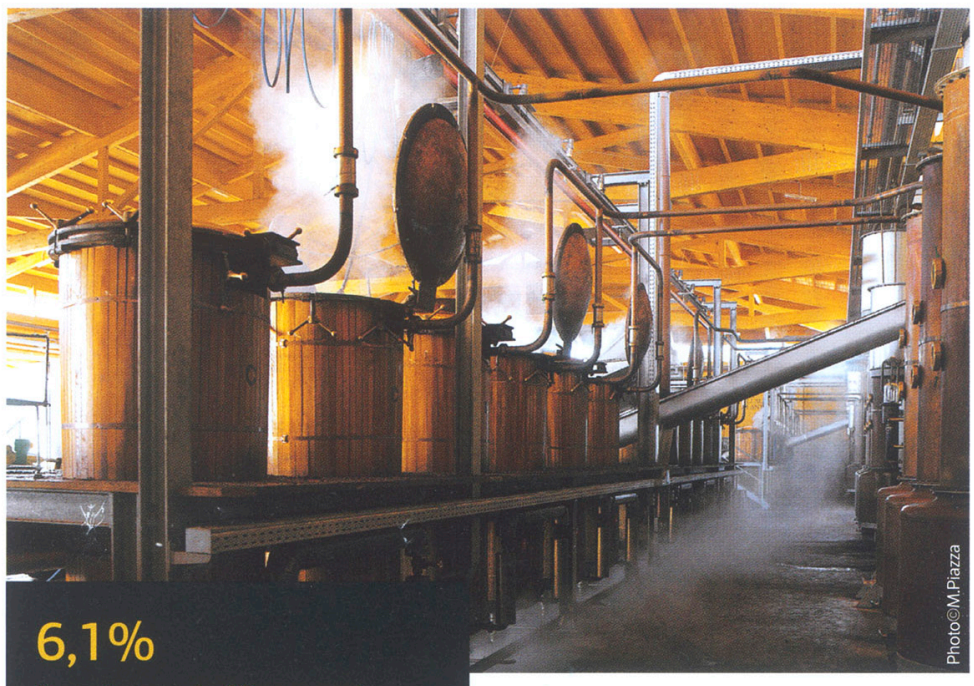
«Il nostro grande problema è la mancanza di una legislazione che imponga una chiarezza di informazioni attraverso l'etichetta. Non c'è oggi l'obbligo di indicare quale tipo di distillazione venga utilizzata e non si può nemmeno sapere chi sia il reale distillatore: per un imbottigliatore è, infatti, sufficiente acquistare la grappa da terzi e modificarne il grado alcolico per indicarsi come produttore nell'etichetta. Per questo, sui nostri prodotti specifichiamo che imbottigliamo solo grappe distillate nei nostri alambicchi, grappe che vengono invecchiate e imbottigliate senza l'aggiunta di caramello. Si parla di tracciabilità e trasparenza, ma per quanto riguarda la grappa siamo in altissimo mare, perché non c'è la reale volontà di gran parte dei produttori e delle stesse guide di settore di fare chiarezza».

Una soluzione?

«Sarebbe importante stilare delle schede oneste in cui indicare i metodi di distillazione delle singole aziende per orientare e informare il consumatore. In questo senso, vedo l'avvento del web come una grande opportunità: mi auguro che la viralità e la pervasività di internet premino sul lungo periodo quelle aziende, come la nostra, che fanno della coerenza e della qualità le proprie bandiere. Internet offre, inoltre, un modo veloce per entrare in contatto diretto con chi vuole approfondire la scoperta dei nostri prodotti e venire a conoscerci».

Oggi i distillati Nonino si degustano e si apprezzano anche con i cocktail. Quanto è importante questa modalità di consumo per attrarre anche le nuove generazioni?

«La grappa in versione miscelata è nata dopo che avevamo dimostrato al mondo che il nostro è un prodotto di grandissima eccellenza qualitativa. In Italia persiste ancora il pregiudizio che nel miscelato siano usati dei prodotti mediocri; in realtà in America, da anni, sull'onda del fenomeno del mixology vengono impiegati solo i prodotti migliori. Per i cocktail non abbiamo adattato ricette esistenti, ma abbiamo avuto la gioia e il privilegio di avere mixologist di fama internazionale che, per omaggiarci, hanno espressamente creato bellissimi cocktail a base di grappa Nonino. Da più di cinque anni, stiamo proponendo nel corso dei nostri eventi più importanti i distillati sia in versione liscia che in versione cocktail, affidandoci a mixologist esperti, del nostro territorio o stranieri. Questa idea si è rivelata vincente per sdoganare la grappa dal limitativo ruolo di fine pasto – da anni consigliamo l'abbinamento ai dolci e al cioccolato – e proporla in una veste più giovane e gioiosa, all'insegna della condivisione e della ricerca di quel momento di spensieratezza oggi più che mai necessario». ■ **Francesca Druidi**



Le **Distillerie Nonino** a Ronchi di Percoto

6,1%

Il valore dell'export

Del 2013 derivante da liquori (368 milioni di euro, +3,1 sul 2012, fonte Federvini)

Le sorelle Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino
con la Grappa Nonino Riserva AnticaCuvèe® invecchiata in barriques