

Neue Zürcher Zeitung

NZZ – GEGRÜNDET 1780

Donnerstag, 9. August 2018 · Nr. 182 · 239. Jg.

AZ 8021 Zürich · Fr. 4.70 · €4.70



CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Frauen veredeln den Grappa

Ein Fusel, hergestellt aus gemischten Pressrückständen der Weinproduktion, war der Grappa seit alters. Dann kam Giannola Nonino und experimentierte gut zehn Jahre lang, bevor sie 1973 den ersten sortenreinen Grappa aus Picolit-Trauben herausbrachte – und geschickt vermarktete. Die Leidenschaft und das Know-how hat sie an ihre drei Töchter weitergegeben.

International, Seite 7

Tesla-Chef stösst mit wolkigen Plänen für Buyout auf Skepsis

Aktie hat noch grossen Abstand zu den von Elon Musk geäusserten Preisvorstellungen

STEFAN PARAVICINI, NEW YORK

Die bisher unbestimmten Pläne des US-Elektroautobauers Tesla für das grösste Buyout eines börsennotierten Unternehmens haben bei vielen Investoren und Marktbeobachtern Skepsis ausgelöst. Am Mittwoch notierte die Aktie über weite Strecken gut 2 Prozent im Minus und lag bei rund 370 Dollar – etwa ein Zehntel unter den 420 Dollar, die Firmengründer Elon Musk am Dienstag aus heiterem Himmel als Preis im Rahmen eines möglichen Abgangs von der Börse in den Raum gestellt hatte. Auf diesem Niveau läge der Unternehmenswert inklusive langfristiger Schulden bei mehr als 80 Milliarden Dollar. Für ein Buyout müssten Investoren bis zu 70 Milliarden Dollar auffahren, selbst wenn Musk in einem Deal an seiner Beteiligung von rund 20 Prozent festhalten wollte.

Als bisher grösstes Buyout gilt die Übernahme des Energiekonzerns TXU, der 2007 für rund 45 Milliarden Dollar von der Börse genommen wurde. Der Computerhersteller Dell, für den Firmengründer Michael Dell zusammen mit Silver Lake vor drei Jahren 25 Milliarden Dollar zusammenbrachte, plant derzeit die Rückkehr auf das Parkett.

In Konkurrenz zu GM

Der Automobilhersteller General Motors, der wie Tesla im Wettbewerb um die Mobilität der Zukunft auf autonomes Fahren setzt, denkt laut US-Medienberichten über einen Börsengang der

Tochter GM Cruise LLC nach, in der diese Aktivitäten gebündelt sind. Erst vor wenigen Wochen ist der japanische Mobilfunkkonzern Softbank mit seinem Vision Fund bei der GM-Tochter eingestiegen. Zu den Investoren des Vision Fund gehört auch der saudiarabische Staatsfonds PIF. Das Investmentvehikel des Erdölstaats, das Softbank mehr als 40 Milliarden Dollar für den Vision Fund zugesagt hat, soll laut der «Financial Times» in den vergangenen Wochen eine Beteiligung von knapp 5 Prozent an Tesla aufgebaut haben.

Das Dilemma

Genialität: Wie verrückt dürfen Unternehmer sein? Seite 23

Kommentar: Der Tesla-Gründer spielt mit seiner Glaubwürdigkeit. Seite 11

Kurz nachdem die «Times» über den Einstieg des saudischen Königshauses berichtet hatte, meldete sich Elon Musk über Twitter zu Wort: «Denke darüber nach, Tesla für 420 Dollar von der Börse zu nehmen. Finanzierung gesichert.» Der Tweet des Tesla-Gründers versetzte die Börse in Aufruhr und schob die Aktie nach einer Unterbrechung des Handels um gut 10 Prozent nach vorne. «Was meint Musk mit «Finanzierung gesichert»?», fragte wenig später Toni Sacconaghi, ein Analyst von Bernstein, und brachte damit die Ratlosigkeit der meisten Marktbeobachter auf den Punkt.

Tesla blieb auch am Mittwoch Details zu den Plänen schuldig. Der Board teilte nur mit, dass Musk die Diskussion über ein Going-private bereits in der vergangenen Woche gestartet habe. Das widerlegte zumindest jene Kommentatoren, die Musk zutrauten, die Pläne für ein Mega-Buyout spontan gefasst und in die Welt posaunt zu haben. Die Aussagen des Board deuten allerdings auch darauf hin, dass die Pläne noch nicht weit gediehen sind. Man werde «angemessene nächste Schritte einleiten, um dies zu bewerten», hiess es in der Mitteilung, die nur von einem Teil des Board unterzeichnet ist. Neben Elon Musk fehlen auch die Unterschriften seines Bruders Kimbal sowie von Steve Jurvetson, einem der ersten Investoren von Tesla.

Keine Grossbank involviert

Ein Leveraged Buyout des hochverschuldeten Unternehmens, das in drei der fünf vergangenen Quartale jeweils Mittelabflüsse in der Höhe von 1 Milliarde Dollar verzeichnete, halten Experten für unwahrscheinlich. Aus Bankkreisen verlautet, dass Tesla mit keiner der grossen Wall-Street-Adressen über die Finanzierung eines Buyouts gesprochen habe. Auch Dwight Scott von Blackstone sieht für eine Finanzierung mit Fremdkapital wenig Spielraum. Die Finanzierung eines Buyouts von Tesla müsste seines Erachtens in Form von Eigenkapital gestellt werden, womit strategische Investoren wie Softbank oder Staatsfonds wie PIF in den Fokus rücken.

Eklat rund um Rahmenabkommen

Gewerkschaften boykottieren Sondierungsgespräche

Vorwürfe an Johann Schneider-Ammann: Die Gewerkschaften beschuldigen den Bundesrat, in den Verhandlungen mit der EU den Lohnschutz opfern zu wollen. Der Wirtschaftsminister spricht von «Vertrauensbruch».

CHRISTOF FORSTER, BERN

Die politische Sommerpause endet mit einem Paukenschlag. Der Gewerkschaftsbund hat die Medien am Mittwoch kurzfristig zu einer Orientierung eingeladen. Es fallen harte Worte. Die Rede ist von «Verrat an den Arbeitnehmern» und «Sprengstoff für das Verhältnis Schweiz-EU». Der kritisierte Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann lässt zwei Stunden später vor den Medien seinem Ärger freien Lauf.

Was ist passiert? Anfang Juli hat der Gesamtbundesrat Schneider-Ammann den Auftrag erteilt, mit Sozialpartnern und Kantonen den Spielraum bei den flankierenden Massnahmen zum Schweizer Lohnschutz auszuloten. Es soll eruiert werden, ob der heutige Arbeitnehmerschutz allenfalls auch mit anderen Instrumenten sichergestellt werden kann. Der Bundesrat wollte damit die Diskussionen über die flankierenden Massnahmen wieder in geordnete Bahnen lenken.

Zuvor hatte Aussenminister Ignazio Cassis die heutige Ausgestaltung dieser Massnahmen öffentlich zur Diskussion gestellt und damit harsche Kritik geerntet. In den Verhandlungen mit der EU über ein Rahmenabkommen sind die Flankierenden möglicherweise ein entscheidender Punkt. Die EU drängt hier auf Konzessionen der Schweiz. Denn der eigenständige Arbeitnehmerschutz der Schweiz, insbesondere die achtstägige Voranmeldefrist für Firmen aus der EU und die Kautionspflicht, ist Brüssel seit Jahren ein Dorn im Auge.

«Nie da gewesener Angriff»

Nachdem Schneider-Ammann mit den Vertretern von Gewerkschaften, Arbeitnehmern und Kantonen Einzelgespräche geführt hat, beginnen am Donnerstag die konkreten Arbeiten an den technischen Fragen. Gewerkschaftsbund und Travailssuisse boykottieren nun aber diese Gespräche, die damit zur Farce werden. Die Gewerkschaften äusserten bereits Mitte Juli gegenüber dem Wirtschaftsminister Kritik an der Übungsanlage. Es gebe keinen Grund für Konzessionen gegenüber der EU bei den Flankierenden. Diese seien Teil der roten Linien, die der Bundesrat mehrmals bekräftigt habe. Das Fass zum Überlaufen brachte aus Sicht der Gewerkschaften die Einladung des Wirtschaftsdepartements zu den technischen Gesprächen. Gewerkschaftsbund-Präsident Paul Rechsteiner leitete aus dem Schreiben einen «nie da gewesenen Angriff auf die Schweizer Arbeitnehmenden» ab. Die Arbeitsgruppe solle laut dem Auftrag des Wirtschaftsdepartements Vorschläge machen, wie die Flankierenden in einer für die EU akzep-

tablen Form ausgestaltet werden könnten, die zudem vor einer allfälligen Einschätzung des Europäischen Gerichtshofs Bestand haben müsse, sagte Rechsteiner und zitierte dabei aus dem Papier.

Auf dem Spiel stehe nicht nur die Achttageregulierung, sondern auch die Kautionspflicht, das Schweizer Sanktionssystem, die Zahl der Lohnkontrollen und das System der allgemeinverbindlichen Gesamtarbeitsverträge. Die Absichten des Departements laufen laut Rechsteiner auf eine «Demontage der erfolgreichen Schutzmassnahmen» bei Entsendungen hinaus. Zudem wäre damit jede künftige Anpassung des Schweizer Lohnschutzes von der Zustimmung der EU abhängig. Entsprechende Gesetzesänderungen will der Gewerkschaftsbund mit dem Referendum bekämpfen.

Gesprächsabbruch

Arbeitgeber: Der Lohnschutz steht nicht zur Disposition. Seite 13

SP: Auch die Genossen torpedieren das Rahmenabkommen. Seite 13

Kommentar: Eine unheilige Allianz der Abschotter. Seite 11

Travailsuisse, die zweite Dachorganisation von Arbeitnehmern, schliesst sich dem Boykott an. Die im Schreiben erwähnten Lösungsansätze hätten alle einen Abbau bei den Flankierenden vorgesehen, sagt Travailsuisse-Präsident Adrian Wüthrich. Aufgrund dieser Prämisse sei er nicht bereit zu Gesprächen. Er warnte, dass nur schon der Anschein von Konzessionen beim Lohnschutz auf Druck der EU tödlich für das Rahmenabkommen sei.

Enttäuscht von Rechsteiner

Dass die Gewerkschaften in ihren Schilderungen nur diejenigen Passagen aus dem vertraulichen Papier zitiert hatten, die ihnen in die Hände spielten, wurde spätestens nach den Ausführungen von Schneider-Ammann deutlich. Es sei ausdrücklich festgehalten, dass das derzeitige Schutzniveau der Flankierenden beizubehalten sei, sagte der Wirtschaftsminister. Ihre künftige Ausgestaltung solle nicht nur in einer von der EU, wie von den Gewerkschaften behauptet, sondern auch in einer im Inland akzeptierten Form geschehen. Schneider-Ammann zeigte sich verärgert und persönlich enttäuscht von Rechsteiner. Er sprach von einem «Vertrauensbruch», nachdem man fast 40 Jahre gekämpft, aber sich immer auch wieder gefunden habe.

Ob mit dem Eklat das Scheitern der Verhandlungen mit der Europäischen Union eingeleitet ist, bleibt vorderhand offen. Schneider-Ammann zeigt sich offen für ein klärendes Gespräch mit Rechsteiner. Ob dies in der Sache etwas ändern würde, ist indes fraglich. Denn der Gewerkschaftsbund hat bereits früh signalisiert, dass er bei den Flankierenden keinen Spielraum für Anpassungen im Sinne der EU sieht.



Die Firma Nonino lässt ihren Grappa zu einem grossen Teil in Eichenfässern reifen.



Giannola Nonino mit Tochter Cristina, Enkelin Francesca und Tochter Antonella.

BILDER CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Frauen erfinden den Männerschnaps neu

Ein Familienunternehmen aus der italienischen Region Friaul ist dem Grappa mit Haut und Haar verfallen

Giannola Nonino machte den Grappa, den einst nur arme Bauern und Soldaten tranken, zur salonfähigen Spirituose. Die Leidenschaft fürs Destillieren hat die willensstarke Italienerin ihren drei Töchtern vererbt.

ANDREA SPALINGER, PERCOTO

«Als Erstes verliebte ich mich in meinen Mann, dann in seine Arbeit», erzählt Giannola Nonino. «Die Kunst der Destillation ist pure Magie.» Mit 79 Jahren strahlt die erfolgreiche Unternehmerin noch immer so viel Energie und Leidenschaft aus, dass man sich nicht lange fragt, wie es ihr gelingen konnte, eine männerdominierte Welt wie die Grappa-Produktion aufzumischen. Ihr Mann Benito stammt aus einer alten Familie von Destillateuren, die sich 1897 in Percoto, einem kleinen Dorf südlich von Udine in der heutigen italienischen Region Friaul/Julisch-Venetien, niederliess.

Stolz und erfinderisch

Als die beiden 1962 heirateten, stellte die kleine Brennerei laut Giannola Nonino bereits einen ausgezeichneten Grappa her. Die feine Gesellschaft in Udine interessierte dies aber herzlich wenig. Grappa galt als billiger Fusel, den Bauern und Soldaten tranken. Die städtische Oberschicht gönnte sich viel lieber einen Cognac oder Whiskey. «Wenn wir eingeladen waren und ich einen Grappa mitbrachte, rümpften die Gastgeber die Nase und liessen das Geschenk in der Küche verschwinden. Das machte mich

fuchsteufelswild. Unser Destillat war nämlich keineswegs schlechter als ihr importierten Spirituosen.»

Die junge Frau des Brenners wollte es diesen Snobs zeigen. Sie würde den allerbesten Grappa herstellen und damit die Welt erobern, schwor sie sich. Mehr als zehn Jahre lang experimentierte sie, bis sie 1973 die zündende Idee hatte. Anstatt wie üblich gemischte Pressrückstände der Weinproduktion zu verwenden, destillierte sie den Trester einer edlen einheimischen Rebsorte – der weissen Picolit-Traube – separat. Dieser sortenreine Grappa erwies sich als feiner und eleganter als die traditionelle Variante. Die Tochter Antonella erzählt, sie könne sich noch genau erinnern, wie die Mutter wie eine Wahnsinnige geschrien habe, als sie ihren ersten sogenannten Picolit Monovitigno probiert habe.

Frauen spielten bei dem Unterfangen, den Grappa zu veredeln, eine entscheidende Rolle. Die junge Nonino konnte die Winzer nämlich nicht davon überzeugen, ihr den Trester getrennt zu geben. Da zog sie von Hof zu Hof und gewann die Bauersfrauen für ihr Projekt, indem sie ihnen für den Mehraufwand ein Vielfaches zu bezahlen versprach.

Vom ersten sortenreinen Picolit-Grappa gab es nur 250 Liter. Benito Nonino kaufte bauchige Flaschen à 250 Milliliter. Seine Frau Giannola schrieb die Etiketten von Hand. Die Kritiker schwärmten, doch niemand wollte den verlangten Preis bezahlen. Schliesslich war es doch «nur» Grappa. «Ich war sehr enttäuscht und entschied, den wertvollen Tropfen lieber zu verschenken, als ihn unter seinem Preis zu verkaufen», erzählt Giannola Nonino bei einem Mittagessen am dem Familienanwesen.

Vom Handwerk zum Industrieprodukt

spl. · Die Kunst des Destillierens gelangte Ende des 11. Jahrhunderts nach Italien und wurde später vor allem durch den Jesuitenorden verbreitet. Erstmals schriftlich erwähnt wird der Grappa 1451 im Testament eines Notars aus dem Friaul, der seinen Nachfahren unter anderem eine Destillationsanlage und grössere Mengen an «grape» vermachte. Grappa wurde vor allem in den alpinen Gebieten Norditaliens – Friaul, Südtirol, Trentino, Piemont, Venetien und Lombardei – produziert, wo man ihn im Winter zum Aufwärmen brauchte. Die Rebberge gehörten ursprünglich reichen Landbesitzern, die Bauern, die sie bearbeiteten, mussten den Wein an die Herren abgeben. Die Pressrückstände, den sogenannten Trester, konnten sie behalten und daraus Schnaps brennen lassen. Der Grappa war also vor allem ein Getränk für arme Bauern. Im Ersten

Weltkrieg bekamen dann auch die italienischen Soldaten täglich eine Ration Grappa zugeteilt, um sie vorübergehend die Härten und Grausamkeiten des Krieges vergessen zu lassen.

Die Destillateure zogen ursprünglich mit fahrenden Brennkolben von Weinberg zu Weinberg und verarbeiteten den Trester direkt vor Ort. Um 1800 herum gab es in Norditalien um die tausend mobile Brenner. Mit den besseren Transportmöglichkeiten wurden diese, wie auch Orazio Nonino, Ende des 19. Jahrhunderts allmählich sesshaft. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Trester ausschliesslich handwerklich destilliert. Im boomenden Nachkriegsitalien der sechziger und siebziger Jahre stellten viele Destillateure auf industrielle Produktion um. Heute werden über 80 Prozent des italienischen Grappas industriell hergestellt.

In einer geschickten Werbeaktion sandte sie die Fläschchen an Filmstars, Politiker und andere Berühmtheiten. Ihr Kalkül ging auf. Der Luxus-Grappa fand allmählich Absatz. So verschenkte etwa der legendäre Grossindustrielle Gianni Agnelli zu Weihnachten an ausgewählte Kunden einen Monovitigno.

Nonino erkannte, dass sie eine Geschichte verkaufen musste, um die Konsumenten für ihr Produkt zu begeistern. Sie reiste durch Italien und Europa, um an Degustationen über ihre Familie und über die Kunst des Destillierens zu erzählen. Dass sie dabei meist die einzige Frau war, schreckte sie nicht ab. Obwohl sie Todesangst vor dem Fliegen hatte und kein Wort Englisch sprach, reiste sie schliesslich bis nach New York, um ihren Grappa anzupreisen.

Nonino ist eine Naturgewalt. Sie umarmt energisch, lacht donnernd und flucht zwischendurch auch gerne einmal, was das Zeug hält. Ihre Leidenschaft für den Grappa ist ansteckend. Man kann sich aber vorstellen, dass es nicht einfach ist, mit einer derart fordernden Person zu arbeiten. Geschweige denn, sich ihr in den Weg zu stellen. «Ich habe in meinem Leben viele Kämpfe ausgefochten und gewonnen», stellt die dreifache Mutter und achtfache Grossmutter heute zufrieden fest.

Von ihrem unermüdelichen Engagement profitierte nicht nur das rasant wachsende Familienunternehmen, sondern der Grappa ganz allgemein. Der einst verpönte Schnaps des armen Mannes wurde dank der eingehirten Powerfrau weltweit salonfähig. In Norditalien destillieren mittlerweile auch andere Produzenten edle, sortenreine Tropfen. Der Nonino-Grappa gehört laut Experten aber bis heute zu den allerbesten.

Traditionell hergestellt

«Das Geheimnis eines guten Grappas ist einfach», erklärt uns die älteste Tochter Cristina, die zusammen mit dem Vater für die Produktion verantwortlich ist. «Man braucht guten und ganz frischen Trester und muss sich nach der Natur richten. Man muss geduldig warten, bis der perfekte Moment gekommen ist, und dann sehr schnell arbeiten. Wenn der Trester ein paar Tage alt ist oder nicht richtig fermentiert wird, gibt es schlechten Grappa», sagt sie.

Die Destillerie in Percoto besteht aus fünf Brennereien mit je zwölf Dampf-brennkolben. Die heisse Phase beginnt mit der Weinlese im Herbst und dauert rund zweieinhalb Monate. Dann wird hier rund um die Uhr in drei Schichten gearbeitet. Mit dem Klimawandel ist die sowieso kurze Destillationsphase noch konzentrierter geworden und verschiebt sich im Kalender immer weiter nach

vorne. Begann die Weinernte im Friaul früher im September, findet sie mittlerweile schon Mitte August statt.

Der verwendete Trester stammt mehrheitlich von Bauern aus dem Friaul. Die Noninos brauchen davon enorme Mengen. Um eine kleine Flasche Grappa herzustellen, sind zwanzig Kilogramm Trester nötig. Zuerst kommt dieser zur Fermentation in ein riesiges Metallfass. Dann wird er zum Destillieren in die dampfenden Bottiche aus Kupfer gekippt.

Nonino produziert bis heute ausschliesslich nach traditioneller Methode. «Da wir es mit einem Naturprodukt zu tun haben, das nicht immer gleich reagiert, ist es von grossem Vorteil, wenn man den Prozess individuell gestalten kann», erklärt uns Antonella Nonino während eines Gangs durch die Brennerei. «Handwerkliche Herstellung bedeutet allerdings auch einen viel grösseren logistischen Aufwand und höhere Kosten. Zudem sind unsere Kapazitäten dadurch limitiert. Wir produzieren seit Jahren etwa gleich viel und können das Volumen nicht mehr steigern, obwohl wir mehr verkaufen könnten.»

Bis zu 1500 Euro pro Flasche

Das Familienunternehmen produziert rund eine Million Flaschen Grappa und andere Destillate jährlich. 30 Prozent davon machen sortenreine und in der Barrique gelagerte Grappas aus, 60 Prozent traditionelle Grappas aus gemischtem Trester und 10 Prozent andere Brände und Liköre. Die Firma Nonino macht einen Umsatz von 14 Millionen Euro im Jahr und beschäftigt 40 Angestellte und 18 saisonale Hilfsarbeiter. Über die Hälfte der Produktion wird exportiert. Die wichtigsten Märkte sind Deutschland, Österreich, die Schweiz und Nordamerika. Mit dem Image sind auch die Preise gestiegen. Die edelsten Barrique-Versionen kosten heute bis zu 1500 Euro pro Flasche.

Zum Picolit sind mit den Jahren sieben weitere sortenreine Grappas hinzugekommen. Zudem wird immer mehr Grappa in Fässern aus Eiche und anderen Hölzern gelagert. Der Alterungsprozess unterliegt dabei strengen gesetzlichen Vorschriften. Die Reifekeller der Familie in Percoto sind versiegelt und können nur im Beisein einer Zollbeamtin betreten werden. Nicht nur deshalb fühlt man sich, als betrete man eine Schatzkammer. Der Duft allein macht einen trunken. Und jedes dieser edlen Holzfässer hat eine eigene Geschichte. Insgesamt liegen in den sechs Kellern hier 2450 Barriques, die älteste seit mehr als 31 Jahren.

Benito und Giannola Nonino sind noch immer mit Haut und Haar dabei. Den Laden schmeissen heute aber vor

allem ihre drei Töchter – Cristina, Antonella und Elisabetta. Mit Francesca ist zudem bereits die erste Vertreterin der nächsten Generation ins Geschäft eingestiegen. Die 28-Jährige spricht während des Mittagessens genauso begeistert über den Grappa wie Grossmutter, Mutter und Tanten. Die Nonino-Frauen scheinen die Liebe zum Grappa im Blut zu haben. Und eine eiserne Regel ist, dass sich die Ehemänner aus dem Geschäft heraushalten.

Von der Leidenschaft getrieben

Für die «Mamma», wie alle in Percoto Giannola Nonino nennen, ging es allerdings immer um mehr als nur die Firma. Mit Erfolg hat sie dafür gekämpft, dass vom Aussterben bedrohte autochthone Rebsorten im Friaul wieder angebaut werden durften und geschützt wurden. Zudem hat sie sich für mehr Transparenz bei der Grappaproduktion starkgemacht. Das grösste Anliegen der Grande Dame des Grappas ist heute, dass die EU striktere Vorschriften für die Etikettierung einführt. Produktion, Abfüllung und Art der Destillation sollten auf jeder Flasche aufgeführt sein, um Betrug vorzugreifen und Konsumenten besser zu informieren, fordert sie.

«Das Schöne an unserer Arbeit ist, dass wir abhängig von Natur und Wetter sind», sagt die Friaulerin. «Jedes Jahr ist alles anders. Langweilig wird es nie. Wenn man diese Arbeit mit Leidenschaft macht, kann man immer Neues entdecken und sich weiter verbessern. Meine Töchter sind ebenso getrieben wie ich. Sie geben sich nicht mit unserem Erfolg zufrieden, sondern versuchen selber, zu experimentieren. Ich bin deshalb sicher, dass der Grappa eine grosse Zukunft vor sich hat.»

Über das Trinken

Die NZZ-Sommerserie dreht sich um die Rolle des Alkohols in verschiedenen Kulturen und Epochen. Lesen Sie nächste Woche unsere Reportage über die «Bischöflichen Weingüter Trier». Alle Beiträge finden Sie unter www.nzz.ch/alkohol



Centoventi anni della Famiglia Nonino

Neue Zürcher Zeitung

Le donne della famiglia Nonino: gente con la grappa nel sangue

Considerata un tempo solo roba per contadini e soldati, per opera di Giannola Nonino la grappa si è trasformata ormai in un distillato di classe. Una passione per i distillati che la volitiva Friulana ha passato in eredità alle figlie.

Andrea Spalinger, Percoto, 9/8/2018

“Prima mi sono innamorata di mio marito, poi del suo lavoro”, dice Giannola **Nonino**. “L’arte della distilleria è pura magia.” A 79 anni, questa imprenditrice di successo irradia ancora tanta energia e passione che non ci si chiede più come sia riuscita a rivoluzionare un mondo dominato dai maschi come quello della produzione della grappa. Suo marito Benito è l’erede di una vecchia famiglia di distillatori che nel lontano 1897 si insediò a Percoto, un paesetto situato a sud di Udine, nel cuore della regione oggi nota come Friuli Venezia Giulia.

Orgoglio e inventiva

La giovane moglie del distillatore pensò subito come farla vedere a quegli snob: avrebbe prodotto la migliore delle grappe e conquistato il mondo, giurò a sé stessa, e per oltre dieci anni continuò a sperimentare, fino a che nel 1973 scoccò la scintilla geniale: invece di utilizzare, com’era tradizione, i residui della pigiatura di uve miste, provò a distillare, separandole, le vinacce di una nobile vite locale, l’uva bianca di Picolit. Una grappa di un solo vitigno, quindi, che si dimostrò subito ben più fine ed elegante del distillato tradizionale. E la figlia Antonella dice oggi di ricordare benissimo come la mamma gridava come una matta, entusiasta dopo aver assaggiato il suo primo “Picolit monovitigno”.

In questa impresa volta a nobilitare la grappa le donne giocarono un ruolo importante. La giovane **Nonino** non riusciva infatti a convincere i vignaioli a consegnarle le vinacce separate, e allora andò da vigneto in vigneto a parlare con le loro mogli, conquistandole al suo progetto con la promessa di una ricompensa assai maggiore per il maggior lavoro connesso con la separazione.

La prima produzione di grappa di Picolit si attestò a non più di 250 litri, e Benito **Nonino** acquistò tante bottigliette panciute da 250 ml, con Giannola a scrivere le etichette a mano. E gli esperti fecero sì ressa, ma nessuno era disposto a pagare il prezzo richiesto; alla fin fine era “solo” grappa. “Ero assai delusa e, piuttosto di vendere quel prezioso nettare sottocosto, decisi di regalarlo”, racconta Giannola durante il pranzo nella tenuta familiare a Percoto.

Con un’abile iniziativa pubblicitaria inviò le bottigliette a varie stelle del cinema, uomini politici ed altre personalità famose. E funzionò: la nuova grappa “di lusso” cominciò gradualmente a farsi

Centoventi anni della Famiglia Nonino

un nome. E il leggendario Gianni Agnelli, tanto per fare un nome, decise per Natale di far dono di una bottiglietta di Monovitigno a certa sua clientela selezionata.

Giannola **Nonino** capì però che se si voleva risvegliare un vero entusiasmo per il prodotto occorreva vendere anche una storia, e attraversò l'Italia e l'Europa in largo e in lungo per partecipare agli incontri di degustazione e parlare della sua famiglia e dell'arte della distillazione. Il fatto che fosse di solito l'unica donna non la spaventava affatto; e per quanto avesse una paura matta di volare e non parlasse una parola di inglese, alla fine andò fino a New York a raccontare della sua grappa.

Artigianato e tradizione

Giannola **Nonino** è una forza della natura. Ti abbraccia con forza, ride con voce tonante e di tanto in tanto, se c'è da imprecare, impreca anche. La sua passione per la grappa è contagiosa. E non è difficile immaginare quanto debba essere impegnativo lavorare con una persona così esigente. Per non parlare di mettersi a ostacolarla. "In vita mia ho combattuto e vinto tante battaglie", dice oggi con soddisfazione questa madre di tre figlie e nonna di otto nipoti.

Da questo impegno instancabile ha tratto vantaggio non solo la prospera azienda familiare, ma l'intero mondo della grappa. Questo antico "scaldino dei poveri", tanto disprezzato, è stato alla fine rinobilitato nel mondo grazie alla volontà di questa power-woman, distillatrice acquisita per matrimonio. Oggi nel Norditalia sono diversi i produttori che distillano grappe "pure". Ma stando agli esperti la **Nonino** continua ad essere ancora oggi tra le prime.

"Il segreto di una buona grappa è semplice", afferma la figlia maggiore Cristina, responsabile assieme al padre del settore produzione. "C'è bisogno solo di vinacce buone e fresche e di assecondare la natura, aspettando con pazienza fino a che viene il momento giusto, e là lavorare con gran rapidità. Se le vinacce sono vecchie anche solo di un paio di giorni, oppure non sono fermentate al punto giusto, la grappa sarà cattiva", dice.

La realtà di Percoto consiste in cinque impianti, ciascuno con dodici distillatori a vapore. La fase "calda" ha inizio in autunno con la vendemmia e dura circa due mesi e mezzo, durante i quali si lavora su tre turni 24 ore su 24. Coi mutamenti climatici di oggi la fase - comunque corta - della distillazione vera e propria si è ulteriormente concentrata, e nel calendario continua a spostarsi in avanti. Se un tempo la vendemmia in Friuli cominciava in settembre, oggi ha inizio anche a metà agosto.

Le vinacce provengono per la maggior parte dai vigneti friulani, e i **Nonino** le richiedono in quantità enormi (ne servono 20 chili per produrre una bottiglietta di grappa), che per prima vengono conferite in grandi contenitori metallici per la fermentazione, e poi vengono avviate per la distillazione alle caldaie di rame.

La **Nonino** continua ancora oggi a lavorare esclusivamente col metodo tradizionale. "Siccome abbiamo a che fare con un prodotto naturale, che non reagisce sempre allo stesso modo, è

Centoventi anni della Famiglia Nonino

sempre un vantaggio poter modificare il processo in base alle esigenze del caso”, ci dice Antonella **Nonino** durante una visita agli impianti. “Però produrre in modo artigianale comporta anche un impegno logistico assai più grande, e costi maggiori, oltre logicamente a limitare le nostre capacità. Da anni ormai produciamo quantitativi all’incirca uguali, e non riusciamo ad aumentare ulteriormente la produzione, anche se potremmo di certo vendere di più.

Fino a 1500 Euro la bottiglia

Ogni anno la famiglia produce circa un milione di bottiglie di grappa e altri distillati; una produzione costituita per il 30% circa da grappe monovitigno invecchiate in barrique, il 60% da grappe tradizionali distillate da vinacce miste e il 10% da altri distillati e liquori. Il fatturato annuo dell’azienda si attesta sui 14 milioni di Euro, e le distillerie danno lavoro a 40 dipendenti fissi oltre a 18 stagionali. Oltre la metà della produzione viene esportata, e i mercati più importanti sono la Germania, l’Austria, la Svizzera e il Nordamerica. Il prestigio sempre maggiore del marchio ha consentito anche di aumentare i prezzi, e i prodotti barricati più ricercati possono costare oggi fino a 1500 Euro la bottiglia.

Nel corso degli anni, al Picolit si sono aggiunte altre sette grappe monovitigno, e sempre più prodotto viene oggi invecchiato in botti di quercia e altre essenze legnose, rispettando nel processo le severe normative di legge. Le cantine destinate all’invecchiamento a Percoto sono sigillate, e vi si può accedere solo in presenza di una funzionaria delle dogane. Non solo per questo sembra, nell’entrarvi, di mettere piede in una stanza del tesoro: basta il profumo ad inebriare. E ogni singola botte in legno ha la sua storia. 2450 barrique depositate nelle sei cantine, la più vecchia ormai da oltre 31 anni.

La grappa nel sangue

Benito e Giannola **Nonino** sono ancora presenti ogni giorno in azienda, e vi lavorano senza risparmiarsi. Però oggi il grosso del lavoro viene svolto dalle tre figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, alle quali si è aggiunta adesso Francesca, che è la prima rappresentante della generazione successiva e a 28 anni si dimostra durante il pranzo altrettanto entusiasta della grappa di quanto lo sono la nonna, la mamma e le zie. Sembra che abbiano tutte la grappa nel sangue. Ed è regola di ferro che i mariti si tengano lontani da quel lavoro.

Per “la mamma” - come è universalmente nota a Percoto - la questione trascendeva tuttavia i confini dell’azienda. Giannola **Nonino** ha combattuto con successo la battaglia per far rivivere i vitigni autoctoni friulani ormai a rischio di estinzione, ripiantandoli e facendoli assoggettare a tutela. E inoltre è riuscita a imporre una maggior trasparenza nel settore. La più grande sfida è oggi per la Grande Dame della grappa l’adozione delle più severe normative europee in materia di etichettatura, con l’indicazione su ogni bottiglia del luogo di produzione, di quello di imbottigliamento e della tipologia di distillazione, per prevenire le frodi ed informare meglio il consumatore.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

“Il bello del nostro lavoro è proprio il fatto di dipendere dalla natura e dal tempo atmosferico”, dice con fierezza l'imprenditrice friulana. “Ogni anno è diverso, e non ci si annoia mai. Se si fa questo lavoro con passione, si imparano sempre cose nuove e si continua a migliorare. Le mie figlie sentono la stessa spinta che anima me: non sono mai soddisfatte del successo ottenuto, ma cercano di sperimentare in prima persona. Già questo basta a poter confidare in un grande futuro per la grappa.”

Dal prodotto artigianale a quello industriale

L'arte della distillazione raggiunse l'Italia verso la fine dell'XI secolo, e vi fu divulgata in particolare dai Gesuiti. La prima testimonianza scritta sulla grappa risale al 1451, essendo questo distillato citato nel testamento di un notaio friulano, che lasciava ai suoi eredi tra l'altro un impianto di distillazione, oltre a grandi quantità di grappe. La grappa veniva prodotta principalmente nelle aree alpine del Norditalia - Friuli, Alto Adige, Trentino, Piemonte, Veneto e Lombardia -, dove d'inverno veniva consumata per scaldarsi. I vigneti erano in origine proprietà di ricchi latifondisti, con l'obbligo per i contadini che li coltivavano di consegnare il vino ai loro signori, mentre potevano tenere per sé le vinacce e ricavarne prodotti alcolici. La grappa era quindi innanzitutto un genere di conforto per i contadini, e durante la Grande Guerra anche ai soldati italiani veniva distribuita una razione quotidiana di grappa, per far loro dimenticare per un breve momento le durezze e gli orrori del conflitto.

In origine i distillatori si spostavano di vigneto in vigneto con le loro apparecchiature montate su carri, distillando le vinacce in loco, e intorno al 1800 circolava per l'Italia un migliaio di alambicchi mobili. Migliorate col tempo le possibilità di trasporto, questi impianti finirono gradualmente per trasformarsi in stanziali, come è il caso di quello di Orazio **Nonino**, verso la fine del XIX secolo. Fino alla metà del secolo scorso tuttavia le vinacce continuarono a lavorarsi solo con metodi artigianali, e fu solo col miracolo economico degli anni '60 e '70 che molti distillatori passarono alla produzione industriale. Oggi in Italia l'80% delle grappe viene prodotto con metodi industriali.

Didascalie:

In Friuli le Distillerie Nonino producono grappe di alto livello qualitativo. Tre generazioni di donne gestiscono i destini di questa azienda a conduzione familiare: la figlia Cristina, la nipote Francesca, la Signora Giannola e la figlia Antonella (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

La tenuta della famiglia Nonino a Percoto, dove si trovano anche le cantine (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Di colore bruno, la preziosa grappa barricata invecchia per anni in botti di varie essenze legnose (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

“La mamma” Giannola Nonino con la sua prima grappa monovitigno, che ha trasformato l'antico “scaldino dei contadini” in un distillato per palati raffinati (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

La produzione continua ad essere di tipo artigianale, secondo il metodo tradizionale. Le vinacce fermentate vengono distillate in questi impianti di rame (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Le vinacce devono essere freschissime, e vengono poste a fermentare in contenitori di acciaio inossidabile (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ)

Uno sguardo alle cantine dello stabilimento, con le loro botti in legno. Il processo di invecchiamento è soggetto a normative di legge severissime, e l'accesso alle cantine è consentito solo in presenza di una funzionaria delle dogane (foto: Christoph Ruckstuhl / NZZ).