



ROBINSON

La copertina

Com'è noir questa Italia: la parola alle superstar del brivido

MASSIMO CARLOTTO, DONATO CARRISI, GIANCARLO DE CATALDO, MAURIZIO DE GIOVANNI, CARLO LUCARELLI, nell'inserto

L'editoriale

NON SI COMANDA

## 1350 biglietti per 469 nosti

32

la Repubblica

Domenica 9 Dicembre 2018 ROBINSON

## Straparlando

**Note di vita.** Fra i tanti scrittori amici del premio Nonino, Giannola ricorda Leonardo Sciascia: "Un uomo di poche parole, di gesti semplici, di forte pudore e grande sentimento. Ma aveva

anche un insospettabile lato gioioso. La cosa che più di tutte mi colpì fu quando una sera decise di preparare una cena siciliana: pasta con le sarde e caponata. Fu straordinario"

# Giannola Nonino

di Antonio Gnoli, ritratto di Riccardo Mannelli

### Carta d'identità

Imprenditrice e mecenate, Giannola Bulfoni Nonino nasce a Percoto di Pavia di Udine nel 1938. Moglie di Benito Nonino, con cui ha avuto tre figlie, è alla guida di un'azienda specializzata nella distillazione di grappa di qualità. E che dà anche il nome a un premio letterario dall'albo d'oro prestigioso



### Le tappe

#### O1 Gli inizi

Nasce ottant'anni fa, da madre maestra e padre originario dell'Argentina, titolare di una piccola azienda che produce aratri. La svolta della sua vita, personale e professionale, arriva nel 1962, quando sposa Benito Nonino

#### O2 Il successo

Ispirata anche dalle idee di Luigi Veronelli, decide di trasformare l'attività di distillazione della famiglia in una società di produzione di una bevanda pregiata: "Goccia a goccia - racconta - realizzammo la grappa dal vitigno di Picolit"

#### O3 Il premio

Dal grande successo della Nonino Distillatori deriva anche un premio letterario che ha portato e porta nella piccola Percoto premi Nobel e altri grandi nomi della cultura, come giurati o come vincitori. Viene assegnato ogni anno, a gennaio

Ogni dinastia, per quanto recente, necessita di una buona dose di fortuna, tenacia, intelligenza. La fortuna protegge dai rischi; la tenacia reagisce ai momenti difficili; l'intelligenza serve per dare continuità al futuro. Ora che in una donna, ha appena compiuto ottant'anni, si concentrino queste tre componenti credo giustifichi ampiamente una certa idea di originale dinamicità che la caratterizza. Giannola Nonino viene definita in molti modi — prevale anche per eccesso di pigrizia il nomignolo di "regina della grappa". Quando la sento per telefono mi obietta se sono certo di volerla intervistare: tra scrittori, musicisti, artisti, io che c'entro. Alla fine qui si fa la grappa, dice, come per allontanare un equivoco. E io penso: sì, d'accordo ma c'è modo e modo di farla. Mica tutti sono stati in grado di prendere il più povero tra i passati tempi etilici e farne un racconto particolarissimo. E poi: non tutti hanno inventato un premio destinato a valorizzare il meglio della letteratura internazionale che come per incanto ogni anno (nell'appuntamento di fine gennaio a Percoto quando è proclamato il vincitore), si spoglia delle sue vesti seriose per indossare quelle molto più alla mano della semplicità: «Qui a Percoto passano ogni anno letterati, scrittori, maestri del pensiero. Gente che lascia il sussiego fuori dalla porta. Ci sono due cose alle quali tengo da sempre: il rispetto per le persone e la capacità di adattarsi. Il mondo dove normalmente vivo conserva ancora gelosamente delle tracce contadine. E tutti coloro che vi sostano, anche per un solo giorno, ne avvertono la magia. Come se ciascuno riscoprisse una propria parte gioiosa di sé che di solito facciamo risalire all'infanzia».

#### Lei com'era da bambina?

«Molto accudita, ma anche piuttosto libera. Mia madre era maestra, come lo era stata mia nonna. Mio padre di origini argentine, aveva creato una fabbrichetta di aratri. Quando arrivarono i primi trattori si trovò nella necessità di chiudere l'azienda. Era un uomo retto. Pur di non licenziare le maestranze vendette la casa del padre».

#### Era argentino perché?

«Suo padre era emigrato e lui nacque a Rosario di Santa Fe. A due anni venne in Italia. Poi mio nonno, dopo la Grande guerra, lo rispedì in Argentina. Gli disse è tempo che tu mi faccia vedere che cosa sai fare. Gli comprò il biglietto per la traversata e gli diede un po' di soldi. Quei soldi lui li giocò ai cavalli. Perdendo tutto. Da allora imparò la lezione che guadagni facili non esistono. Fece un po' fortuna. Tornò nuovamente in Italia, si sposò e siamo nate io e mia sorella. Una cosa che ricordo di lui è la libertà mentale. Ci ha insegnato che l'emancipazione femminile non è avere più diritti del maschio, ma battersi per gli stessi diritti. Parlava di parità negli anni in cui la sotto-missione della donna era considerata un fatto naturale».

**Ha mai sentito il bisogno di allontanarsi dalle sue radici?**

«Ho avuto la fortuna di sposare un uomo che le radici le sapeva piantare».

**In che senso?**

## A pranzo con Levi-Strauss. E poi Olmi, Naipaul e Sciascia (e la sua caponata). Come ha fatto Lady Grappa a circondarsi di miti così? "Il confine tra tenacia e rompere le balle è labile"

«Benito, l'uomo che sposai nel 1962, è stato l'artefice di quell'avventura che sarebbe diventata la grappa. Aveva una distilleria, ma in quegli anni la grappa era considerata la cosa più umile che si potesse bere. La gente la percepiva come un fuoco violento che scaldava dal freddo e dalla fatica. Di qui il mio proposito di cambiarne l'immagine».

### Ci arrivò da sola?

«Fui attratta da alcuni articoli che Luigi Veronelli aveva scritto. Parlava di purezza e lo faceva con quella lingua che a me sembrava molto poetica ma anche precisa. Gli scrissi che ero pronta per un esperimento, si mostrò gentile e disponibile. Venne a trovarci e quel giorno, il primo dicembre 1973, vidi la trasformazione delle vinacce in un liquido purissimo che usciva da una campana di vetro. Goccia a goccia realizzammo la grappa dal vitigno di Picolit. Cominciai a urlare dall'emozione. Era come se un miracolo si fosse compiuto».

### Che persona fu Veronelli?

«Certamente insolita. Prima che un esperto di vini e di cibi, Gigi fu uno studioso e un intellettuale. Era un uomo che amava difendere le cose in cui credeva. Per lui era fondamentale il rapporto con la terra. Ricordo la fiera con cui parlava della volta in cui sposò la causa dei contadini piemontesi incitandoli alla difesa dei loro diritti. Era un libertario. Molto prima delle mode rappresentò il rinascimento dell'enogastronomia. Accolse con grande gioia che la nostra famiglia avesse creato il premio Nonino».

### Quando è nato il premio?

«Nel 1975, con lo scopo di salvare gli antichi vitigni. Mio padre parlava spesso dei valori della propria terra. Il premio per alcuni anni ha svolto questa funzione. Poi è cresciuto fino a coinvolgere la letteratura e più in generale i maestri del nostro tempo. Tra i primi membri della giuria c'erano oltre a Veronelli, Mario Soldati, Gianni Brera, Ermanno Olmi. Era fantastico sentirli dialogare, a volte giocavano come bambini sul tappeto di casa. Erano meravigliosamente autentici. Quello che hanno fatto per il premio è indimenticabile. Non si può dire la stessa cosa dello Stato italiano».

### Che cosa non le va giù?

«Il nostro è un premio che non si avvale di finanziamenti pubblici o di sponsor. Tutto il peso cade sulle spalle della famiglia. Ma allora perché l'agenzia delle entrate non ci consente la deduzione dei costi sostenuti per la giuria, per le televisioni e per i giornali che invitiamo? Non siamo un'azienda di grandi numeri. Però ci piace promuovere la cultura. La giuria — che oggi comprende tra gli altri i nomi prestigiosi di Claudio Magris, Adonis, Edgard Morin, Antonio Damasio, John Banville — discute e decide in piena autonomia. Tra i premiati cinque Nobel e figure di assoluto rilievo internazionale».

### A questo riguardo colpiva la presenza di Claude Levi-Strauss. Come arrivaste alla sua designazione?

«Per il suo immenso lavoro di etnologo e per aver scritto *Tristi tropici*, un libro che è un grande romanzo in difesa degli indios. Andai a trovarlo a Parigi. Ero con una delle mie tre figlie che parla un francese migliore del mio. Ci invitò a pranzo. Gli

avevo accennato per telefono che avremmo voluto premiarlo. L'unica condizione era che dovesse essere presente alla cerimonia. Fu charmant. Disse che Percoto era il posto più esotico che potesse visitare e che era molto curioso di esplorarlo. Quando venne si divertì enormemente».

### Ci sono stati premiati molto riservati, come Sciascia o malmostosi come Naipaul.

«Naipaul era accompagnato da una cattiva fama. Un carattere impossibile. Ma bastava prenderlo con semplicità. E lealtà. Si affezionò moltissimo alla mia famiglia. Dopo il premio che gli conferimmo nel 1993 continuò a venire tutti gli anni. E quando vinse il Nobel, una delle prime telefonate la fece a noi. La verità è che Naipaul diceva sempre quello che pensava e detestava le persone superficiali e approssimative. Sono onorata di averlo avuto in giuria, come presidente».

### Quanto a Sciascia?

«Lui non voleva premi. Per telefono gli dissi che il riconoscimento era un dettaglio, l'importante è che visitasse la nostra cantina. Fu felice di venire. Una volta restò con noi per un paio di mesi. Alloggiava insieme alla moglie nella nostra casa paterna. Li scrisse *Il cavaliere e la morte*. Certe mattine Benito lo andava a trovare portandogli i giornali. Lui smetteva di scrivere e gli andava incontro. Di cosa parlerà il suo romanzo, gli chiese un giorno Benito. Parlerà del diavolo, del fatto che gli uomini non hanno più bisogno delle sue consulenze per fare del male agli altri».

### Fu credo una delle ultime cose che Sciascia ha scritto.

«Mi faccia controllare, il romanzo uscì nel 1988, un anno prima della morte. Durante la sua malattia, ho il rimpianto di non aver insistito a sufficienza perché venisse a curarsi dalle nostre parti. Preferì farlo a Milano. Fu un uomo di poche parole. E di gesti semplici. Forte il pudore e grande il sentimento. Ma aveva anche un insospettabile lato gioioso. La cosa che più di tutte mi colpì fu quando una sera decise di preparare una cena siciliana. Realizzò la pasta con le sarde e una caponata. Si dimostrò straordinario. Con l'abituale stringatezza disse che quei piatti li aveva anche insegnati a Maria, la moglie».

### Oggi si comunica più che in passato con il cibo?

«Si comunica in maniera forse eccessiva. Il rischio è che "il chilometro zero" misuri un'intelligenza che fatica a viaggiare. Quando Veronelli, Soldati o Brera discutevano di cibo sapevano esattamente che cos'erano le radici, ma l'albero era la loro fantasia, la loro lingua, il loro modo di riflettere su ciò che mangiavano e bevevano».

### A proposito di lingua, il più immaginifico fu Brera.

«Me lo presentò Veronelli. Gli chiesi di far parte della giuria e lui mi scrisse una lettera molto immaginifica dove ci definì, come Furlan, eredi dei Padri Longobardi. Gianni è stato un amico e un prezioso consigliere e resterà nel mio cuore. Credo proprio di essere stata una donna fortunata perché la vita mi ha riservato il privilegio di frequentare persone uniche, insostituibili, indimenticabili».

### Un altro personaggio con queste caratteristiche fu Ermanno Olmi.

«Lui è stato il padre ideale del premio. Andavo spesso ad Asiago, dove viveva, a raccogliere i suoi suggerimenti. Era una parte di noi e noi di lui».

### Parla spesso della sua famiglia, che ruolo ha?

«Darei la vita per la mia famiglia. L'affermazione può suonare enfatica. Ma è così che mi sento in relazione a Benito, mio marito, alle nostre tre figlie che proseguono con dedizione nel lavoro, ai loro mariti e ai nipoti che in questi anni sono venuti al mondo. Ma so anche che vivere con me è complicato».

### Perché?

«Non sono certo esente da difetti. Parlò troppo, lo so. A volte stordisco gli altri di chiacchiere. Non tengo a mente il consiglio che mio padre mi dava: conta fino a venti prima di rispondere. Niente da fare. Non ci riesco. Poi a volte mi pento perché dico qualcosa che non dovrei. Inoltre sono tenace. Ma il confine tra la tenacia e il rompere le balle agli altri spesso è sottile. Infine sono gelosa. Anche molto gelosa».

### Non dà questa idea.

«È un sentimento che cerco di tenere a bada».

### Gelosa di chi?

«Delle mie figlie. Fantasticavo matrimoni speciali. E loro molto sanamente hanno sposato persone normalissime. E io a dirmi: perché mi fanno questo? La verità è che loro avevano ragione e io torto. Nessuno deve essere all'altezza delle aspettative di un altro, solo perché questo altro lo vuole. Abbiamo una sola vita è giusto viverla come crediamo. Alla fine della festa mi sono detta: Giannola, avresti dovuto semplicemente farti di più gli affari tuoi!».

### Alla fine sa riconoscere i propri limiti.

«A volte ci penso la notte. Rapide annotazioni su un quadernetto di una donna che soffre di insonnia. Mi sveglio e resto lì a rimuginare. Penso agli amici che hanno attraversato la mia vita e che non ci sono più: a Claudio Abbado con cui ho avuto un'intesa speciale o a Padre Turollo che mi ha aiutato a crescere spiritualmente. E poi ci sono quelli che resistono. E si fa una grande fatica, pensando a questi tempi maledettamente complicati».

### Quanto complicati?

«Quando penso ai miei nipoti mi chiedo che cosa lascio loro, quali valori sono ancora in grado di trasmettere. Le possibilità che ho avuto da giovane vorrei che l'avessero loro oggi. Puoi anche mirare lontano ma deve esserci una luce sfolgorante che ti chiama. E se quella luce non c'è o è troppo fioca rischi di annaspire o peggio di perderti».

### È questo il suo pensiero sulla vecchiaia?

«Non mi sento affatto una donna di ottant'anni. Al più sono una trentottina, l'anno in cui sono nata. Tengo ancora a bada il tempo pensando, progettando, lavorando. Il mio sogno sarebbe di fare un viaggio nel mondo per ringraziare tutti coloro che ci hanno consentito di far conoscere un prodotto umile e straordinario come la grappa. Magari con Benito ci rimettiamo prima o poi in viaggio. Non come due turisti. Ma due persone che hanno distillato il loro tempo con sacrificio e amore».

# la Repubblica

## Giannola Nonino

By Antonio Gnoli, portrait by Riccardo Mannelli

Every dynasty, however recent, needs a good deal of luck, firmness and intelligence. Luck protects from risks; firmness reacts to difficult moments; intelligence is needed to give continuity to the future. Now, the fact that in a woman, who has just turned eighty, all these three components are concentrated, I think widely justifies a certain idea of original dynamism that characterizes it. Giannola Nonino is defined in many ways — by excess of laziness, also the nickname “queen of grappa” prevails. When I listen to her on the phone she objects if I’m sure I want to interview her: among writers, musicians and artists, what have I got to do with them? In the end here we make grappa, she says as if to remove a misunderstanding. And I think: yes, well, but there are different ways to make it. Not all have been able to take the poorest alcoholic hobby and make it a very peculiar narration. And then: not all have invented a prize aimed to give value to the best of international literature which, as if by magic, every year (in the meeting of the end of January in Percoto when the winner is awarded), takes off its serious appearance to wear those much more down to earth of simplicity: «Every year men of letters, writers and masters of thought come here, in Percoto. People who leave haughtiness out of the door. There are two things I have always cared for: the respect for the people and the capacity to adapt. The world where I commonly live still preserves jealously some rustic traces. And all those who stay here, even just one day, feel its magic. As if everybody rediscovered a joyous part of himself which usually dates back to childhood».

*How were you as a child?*

«Quite cared for, but also quite free. My mother was a teacher, as mi grandmother before her. My father, Argentinean by origin, had created a small company producing ploughs. When the first tractors arrived he had to close the company. He was an upright man. Not to dismiss his workers he sold his father’s house».

*Why was he Argentinean?*

«His father had emigrated and he was born in Rosario de Santa Fe. When he was two he came to Italy. Later my grandfather, after World War I, sent him to Argentina again. He told him it was time to show what he was able to do. He bought him the ticket for the crossing and gave him some money. He bet that money on horses. He lost everything. He learned the lesson that easy money does not exist. He came back to Italy again, got married and my sister and I were born. One thing I remember of him is mental freedom. He taught us that female emancipation does not mean having more rights than males, but fighting for the same rights, He spoke of equality in the years when women’s submission was considered a natural fact».

*Have you ever felt the need of going away from your roots?*

## Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

«I was lucky as I married a man who was able to plant roots».

*What do you mean?*

«Benito, the man I married in 1962, was the creator of the adventure grappa would become. He had a distillery, but in those years grappa was considered the humblest thing that could be drunk. People perceived it as a violent fire that warmed from cold and fatigue. Hence my intention of changing its image».

*Did you make it alone?*

«I was attracted by some articles Luigi Veronelli had written. He spoke of purity and did it with a language that seemed to me very poetic but also precise. I write him I was ready for an experiment, he proved kind and available. He came to visit and on that day, December 1st, 1973, I saw the transformation of the pomace into a very pure liquid that came out of a glass bell. Drop by drop we made grappa from the Picolit vine variety. I started to scream for the emotion. It was as if a miracle had come true».

*What kind of person was Veronelli?*

«Certainly unusual. Before being a wine and food expert, Gigi was a scholar and an intellectual. He was a man who loved defending the things he believed in. For him the relationship with the land was fundamental. I remember his pride when he spoke of when he supported the cause of Piedmontese farmers inciting them to defend their rights. He was a libertarian. Much earlier than fashion he represented the renaissance of oenogastronomy. He welcomed with great joy the fact that our family had created the Nonino Prize».

*When was the prize born?*

«In 1975, with the aim of saving the ancient vine varieties. My father often spoke about the values of one's land. For some years the prize performed this function. Then it grew up to involving literature and more in general the masters of our time. Among the members of the jury, besides Veronelli, there were Mario Soldati, Gianni Brera, and Ermanno Olmi. It was fantastic to hear them talking, sometimes they played like children on the house carpet. They were wonderfully authentic. What they did for the prize is unforgettable. We cannot say the same of the Italian State».

*What don't you like?*

«Ours is a prize that has no public or sponsors' funds. All its weight falls on the family. So, then, why doesn't the Tax Office allow us to deduce the costs borne for the jury, for the televisions, for the journalists we invite? We are not a company with great numbers. However we like to promote culture. The jury – which today includes, among the others, the prestigious names of Claudio Magris, Adonis, Edgar Morin, Antonio Damasio and John Banville – discusses and decides in total autonomy. Among the prizewinners, five Nobel laureates and persons of absolute international relevance».

*About this, the presence of Claude Levi-Strauss was surprising. How did you get to his nomination?*

## Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

«For his immense work as an ethnologist and for having written *Tristes tropiques*, a book that is also a great novel in defense of indigenous people. I went to visit him in Paris. I was with one of my three daughters who speaks French better than me. He invited us for lunch. I had told him on the phone we wanted to award him. The only condition was that he had to be present at the ceremony. He was charmant. He said that Percoto was the most exotic place he might visit and he was very curious to explore it. When he came he enjoyed himself very much».

*There were very reserved prizewinners, like Sciascia or crabby like Naipaul.*

«Naipaul was accompanied by a bad reputation. An impossible character. But it was enough to treat him with simplicity. And loyalty. He became very fond of my family. After the prize we gave him in 1933 he continued to come every year. And when he was awarded the Nobel, one of the first calls he made was with us. The truth is that Naipaul said always what he thought and hated superficial and rough people. I feel honored of having him in the jury, as the president».

*What about Sciascia?*

«He didn't want prizes. On the phone I told him that the acknowledgement was just a detail, what was important was his coming to visit our cellar. He was happy to come. Once he remained with us a couple of months. He stayed with his wife in our paternal home. There he wrote *The Knight and Death*. On some mornings Benito went to see him and brought him the newspapers. What will your novel be about, Benito asked him one day. It will be about the devil, about the fact that men won't need his advice any more to hurt the others».

*I think this was one of the last things Sciascia wrote.*

«Le me check, the novel was published in 1988, a year before his death. During his sickness, I regretted not insisting enough to make him come here to be cured. He preferred to do it in Milan. He was a man of few words. And of simple acts. A strong modesty and a great feeling. But he had also an unexpected joyous side. The thing that hit me most was when one evening he decided to make a Sicilian dinner. He made pasta with sardines and caponata. He proved extraordinary. With his usual concision he said that he had taught those dishes also to Maria, his wife».

*Today do we communicate with food more than in the past?*

«Maybe we communicate in an excessive way. The risk is that the "0 kilometer" measures an intelligence that finds hard to travel. When Veronelli, Soldati or Brera discussed about food they knew exactly what the roots were, but the tree was their fantasy, their language, their way of thinking of what they ate and drank».

*Talking about the language, Brera was the most imaginative.*

«Veronelli introduced him to me. I asked him to become a member of the jury and he wrote me a highly imaginative letter in which he defined us as Furlàn, the heirs of Longobard Fathers. Gianni was a friend and a precious adviser and he will always be in my heart. I really think I've been a lucky woman because life has given me the privilege of frequenting unique, irreplaceable and unforgettable people».

*Another personality with these characteristics was Ermanno Olmi.*

## Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

«He was the ideal father of the prize. I often went to Asiago, where he lived, to collect his suggestions. He was a part of us and we of him».

*You often speak about your family, which is its role?*

«I would give my life for my family. This statement may seem emphatic. But this is how I feel towards Benito, my husband, our three daughters who carry on the work with devotion, their husbands and the grandchildren who have been born in these years. But I also know that living with me is complicated».

*Why?*

«Surely I'm not defectless. I speak too much, I know it. Sometimes I stun the others with chats. I don't keep in mind the advice my father used to give me: count to twenty before answering. Nothing to do. I cannot. Then sometimes I repent because I say something I shouldn't. Besides I am tough. But the border between toughness and breaking other people's balls is thin. Finally I am also very jealous».

*You don't give this idea.*

«It's a feeling I try to control».

*Who are you jealous of?*

«Of my daughters. I fancied special marriages. And they, very serenely, married very normal people. And I used to tell myself: why do they do this to me? The truth is they were right and I was wrong. Nobody must be up to someone else's expectations, just because this someone wants it. We have one only life, it is right to live it as we like. In the end I told myself: Giannola, you should simply have minded your own business!».

*In the end you are able to acknowledge your limits.*

«Sometimes I think about it at night. Quick notes in the copy-book of a woman who suffers for insomnia. I wake up and I brood. I think of friends who have crossed my life and who are no more here: Claudio Abbado with whom I had a special understanding or Father Turollo who helped me grow spiritually. And then there are those who resist. And it requires great effort, thinking about these terribly complicated times».

*How complicated?*

«When I think about my grandchildren I wonder what I'll leave them, which values I still can transmit. I'd like them to have today the chances I had when I was young. You may even aim far but there must be a blazing light that calls you. And if this light is missing or is too dim you risk groping or worse getting lost».

*Is this your thought about old age?*

«I don't feel an eighty year old woman at all. At most I am a trentottina (born in 1938), the year I was born. I still keep time under control thinking, making projects, working. My dream would be making a trip round the world to thank all those who have allowed us to let people know a

# Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

humble and extraordinary product like grappa. Maybe with Benito and I will set to travel sooner or later. Not as tourists. But two people who have distilled their time with sacrifices and love».

At lunch with Levi-Strauss. And then Olmi, Naipaul and Sciascia (and his caponata). How could Lady Grappa surround herself with such myths? The border between toughness and breaking other people's balls is faint”.

## Identity card

Entrepreneur and patron, Giannola Bulfoni Nonino was born in Percoto, Pavia di Udine, in 1938. The wife of Benito Nonino, with whom she had three daughters, leads a company specialized in the distillation of quality grappa. And who also gives the name to a literary prize with a prestigious roll of gold.

## The steps

### 01 The beginnings

She was born eighty years ago, her mother was a teacher and her father, Argentinean by origin, was the owner of a small company producing ploughs. The turning point of her life, both personal and professional, came in 1962, when she married Benito Nonino.

### 02 The success

Inspired also by the ideas of Luigi Veronelli, she decides to turn the family's distillation activity into the production company of a precious drink: “Drop by drop – she says – we made grappa from the Picolit vine variety”.

### 03 The prize

From the great success of the Nonino Distillatori comes also a literary prize which has brought and brings to the small Percoto Nobel laureates and other great names of culture, as jury members or prize winners. It is awarded every year, in January.