

La distilleria friulana è pioniera nell'apertura della grappa al mondo della mixologia e del bartending

PERCHÉ POSSIAMO FIDARCI DEI GIOVANI

Nonino scommette su capacità e gusti delle nuove generazioni

DI FRANCESCO ELLI

«Tutto è possibile quando si mettono assieme passione, ottimi ingredienti, innovazione e uno spirito resiliente. E questo credo valga sia per i distillati che per la vita». Mai come in questo momento le parole pronunciate da Giannola Nonino nel ritirare il prestigioso premio di Distilleria dell'anno al Wine Enthusiast Wine Star Awards (prima volta per una distilleria italiana e prima in assoluto per un brand di Grappa) suonano illuminanti ben al di là dell'occasione specifica. Perché come tutte le realtà imprenditoriali del settore, anche Distilleria Nonino è stata investita dall'inaspettato ciclone del coronavirus e ha dovuto riorganizzare tanto la quotidianità del lavoro quanto la strategia a lungo termine per il futuro. «Facendo parte del settore food abbiamo potuto continuare l'attività, naturalmente seguendo tutte le indicazioni governative sulle distanze e la sanificazione degli ambienti», precisa Antonella Nonino, insieme alle sorelle Cristina ed Elisabetta a capo dell'azienda nella quale è entrata a far parte attivamente anche la nipote Francesca. «La situazione però non è facile. Il primo pensiero è per tutte le persone che si



Francesca, Elisabetta e Giannola Nonino ritirano il premio di Distilleria dell'anno al Wine Enthusiast Wine Star Awards. Sotto, il nuovo Amaro Nonino.

stanno spendendo per la salute dei cittadini: anche Nonino ha sostenuto con una donazione il reparto di terapia intensiva dell'Ospedale di Udine e ha riattivato lo shop online, che stavamo riorganizzando, devolvendo parte del ricavato delle vendite all'Ospedale. Per quanto riguarda lo stop al Vinitaly era inevitabile e certo è un dispiacere, anche perché avevamo molte novità da presentare in quell'occasione, come la Grappa Nonino Riserva Single cask aged 25 anni,

una grappa rara e unica, di grande qualità, con invecchiamento naturale sotto sigillo, pensata per i nostri esti-

matori».

L'appuntamento, però, è solo rimandato a ottobre, con ogni probabilità al Bar Convent Berlin, quando, si spera, l'attività sarà ripresa. Anche se, forse, non esattamente come prima. «Io credo che il mondo sarà diverso dopo questa pandemia», tiene a sottolineare la Nonino. «Ci sarà un nuovo modo di operare e di vivere, e crescerà l'attenzione ai rapporti umani. Le nuove generazioni, in un momento tanto delicato, hanno dimostrato molta educazione e autenticità e penso siano pronte per una nuova sfida di questo tipo. Non vediamo l'ora di ripartire per essere al loro fianco, con i valori cui la nostra famiglia non ha mai rinunciato».

È una visione del futuro piena di speranza, che si rispecchia anche nella concretezza dei più recenti prodotti Nonino, pronti a tendere la mano ai più giovani e alle rinnovate abitudini di consumo ma senza

dimenticare radici e tradizioni. «Sono anni che ci entusiasma il mondo della mixologia e del bartending, che offre alla Grappa la possibilità di aprirsi a un consumo nuovo e più creativo. E mai come nei momenti difficili la creatività è una delle caratteristiche fondamentali che ci permette di sopravvivere, sperimentare e pensare al futuro: lo abbiamo visto perfettamente in tutte le originali iniziative nate per avvicinare in modo nuovo le persone bloccate in casa».

Sdrammatizzando, per quanto possibile, la situazione, proviamo allora a pensare, proprio in quest'ottica, quali prodotti Nonino potrebbero essere i più adatti per un consumo forzatamente casalingo? «L'Amaro Nonino è straordinario, in questo senso: può essere usato come base per qualche cocktail dai più giovani, o in purezza per chi predilige un consumo più tradizionale, magari con una scorzetta d'arancia.

Oppure l'Aperitivo Nonino, fresco e versatile, perfetto per questo periodo dell'anno. Con i suoi profumi, permette di avvicinarsi, almeno con il pensiero, al momento in cui potremo nuovamente uscire e stare all'aria aperta, in compagnia». (riproduzione riservata)



Scubla: La natura non ci aspetta, ma i prodotti di qualità sono la nostra assicurazione per il futuro. E intanto piantiamo un nuovo vigneto

«La campagna non si ferma; siamo noi che dobbiamo seguirla». Quella di Roberto Scubla, titolare dell'azienda vinicola adagiata sui Colli Orientali del Friuli può sembrare un'affermazione scontata, ma, letta alla luce di quanto successo nel mondo negli ultimi mesi, suona quanto mai significativa. L'antica saggezza contadina ricorda, infatti, che pochi lavori come quelli dei viticoltori e dei produttori di vino sono così strettamente connessi alla ciclicità naturale, ai tempi delle stagioni e ai loro imprevisti, a tutti quei «momenti giusti per fare le cose» che non possono essere decisi solo dall'uomo. «La campagna in queste settimane sta esplodendo», descrive Scubla, fondatore dell'azienda. «Bisogna lavorare i terreni, seguire la crescita delle piante. Analogamente, in cantina, è il periodo delle filtrazioni, dei travasi». Insomma, nonostante la pandemia e il lockdown che paralizza da settimane l'Italia e il mondo, il lavoro quotidiano in azienda non è cambiato più di tanto; o, meglio, non è potuto cambiare più di tanto, nel suo ritmo dettato dalla natura. Anche l'annullamento del Vinitaly non ha stravolto i piani dell'azien-

da, dato che ormai da qualche anno Scubla non partecipa direttamente ma solo tramite gli stand e gli eventi di critici e organizzazioni che spesso e volentieri riservano premi e riconoscimenti alle sue bottiglie. Qualcosa si è inevitabilmente fermato a livello

sicuramente non stiamo ad aspettare: io mi sono mosso personalmente con le banche che da sempre mi appoggiano e ho avuto risposte positive e veloci. Quanto agli aiuti della Regione, è tutto ancora in fieri: penso che potremo accedere ad alcuni strumenti,



di distribuzione internazionale: «Ma sono fiducioso», sottolinea Scubla, «perché, realizzando dei prodotti di qualità riconosciuti da più parti, penso che alla ripartenza del mercato le persone avranno voglia di concedersi qualcosa di buono che li gratifichi e regali loro un piacere conosciuto. Noi

ma al momento bisogna muoversi in autonomia. Un imprenditore deve fare così».

Scubla ha anche intensificato la vendita attraverso i canali online: «Prima non lo facevamo, perché l'e-commerce è un po' scomodo per il produttore a livello di logistica. Ora,

visto il momento, abbiamo pensato di muoverci anche su questo versante. Senza attivare un nostro e-shop, ma affidandoci a delle realtà esterne: penso che ognuno debba fare il proprio mestiere». Quello di Scubla è produrre vini di qualità; per questo, al di là delle iniziative più imprenditoriali ed economiche, l'attività ferisce anche sul versante dei prodotti, con uno sguardo rivolto al futuro: «La progettualità non si ferma. Stiamo realizzando un nuovo vigneto, con barbatelle piantate direttamente in frammenti di roccia che, tramite l'azione degli agenti atmosferici, si disgregano e aumentano il grado di mineralità del suolo, per me un elemento di indiscussa qualità, oltre che di tipicità per i vini bianchi della nostra zona. Inoltre, stiamo lavorando su dei nuovi vini Spumanti, sia realizzati con metodo classico, sia con metodo Charmat, anche se a me piace chiamarlo «metodo Martinotti», visto che è lui il vero inventore. C'è fiducia, insomma, sul fatto che quando questo momento finirà e si potrà tornare piano piano alla normalità, il prodotto vino sarà sempre una bandiera dell'agroalimentare italiano». (riproduzione riservata)

Francesco Elli