

i
primavera

good living

BODY & MIND · LIFESTYLE · FOOD · WELLNESS

CRISTALFARMA
#IOINEQUILIBRIO

MIND
L'INSONNIA
È DONNA

ARREDO DESIGN
E LUCE FU!

FAMILY
ENERGIA
PER VIVERE

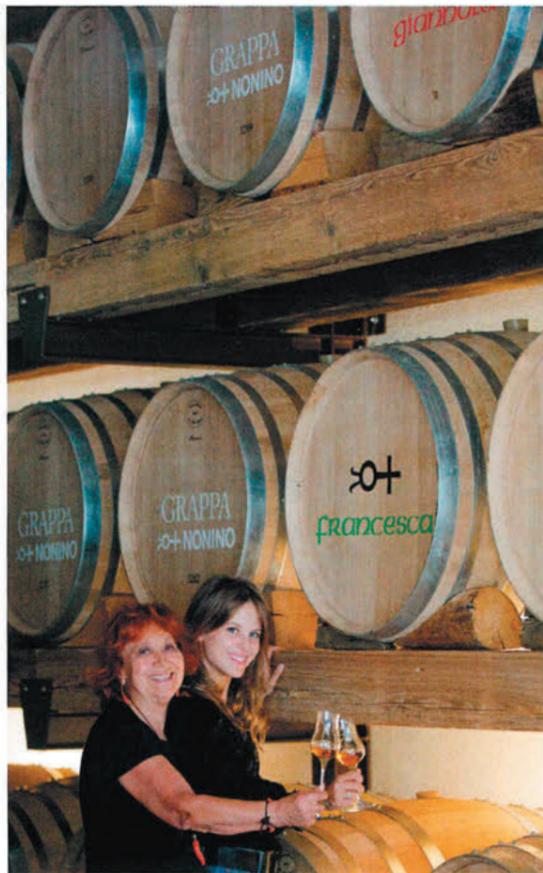
VIVERE È CAMBIARE,
È QUESTA LA LEZIONE CHE CI INSEGNANO LE STAGIONI.
(PAULO COELHO)



Francesca Bardelli NONINO

LA GRAPPA È FEMMINA E BASTA FARE UN SALTO A PERCOTO, UNA FRAZIONE DI PAVIA DI UDINE, PER TOCCARLO CON MANO.

La Distilleria Nonino - insignita nel 2019 del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits, nella sezione "Spirit Brand / Distiller of the Year" - ha la sua sede qui, nella campagna friulana. E proprio qui si possono incontrare tutte le donne di un'azienda - di una famiglia soprattutto - arrivata alla sesta generazione: dalla nonna Giannola - che per prima negli anni Settanta ha intuito le potenzialità di un distillato che parlava la lingua della sua terra - alle figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta. Fino ad arrivare a Francesca, 30 anni, la nipote destinata ad ereditare una storia che segna il suo inizio nel 1897.



"Fin da piccola ho sentito che volevo lavorare nell'azienda di famiglia. Le mie radici sono qui". In azienda da quattro anni, si occupa della comunicazione web e dei rapporti commerciali con Stati Uniti e Russia. "Sì, siamo un'azienda al femminile: ma non per scelta, per destino piuttosto, visto che i nonni Benito e Giannola hanno avuto appunto tre figlie femmine". Francesca sorride e trasmette il suo entusiasmo in maniera dirompente: è consapevole di far parte di una storia ricca, con radici profonde e, allo stesso tempo, di esserne il futuro. Ed è in questo anno passato, in cui abbiamo dovuto tutti in qualche modo reinventarci, che il futuro della Nonino ha preso una forma inaspettata: attraverso degli eventi - 46, ad oggi, un calendario fittissimo - nei quali l'esperienza della degustazione si è trasformata ed è diventata digitale. "La prima diretta è stata dura: non è facile parlare senza avere nessuno davanti a te. Poi ci siamo affinati ed ora questi momenti di condivisione stanno avendo grande successo". Si tratta di degustazioni on line, eventi privati con importatori di tutto il mondo, live che mostrano la distillazione in notturna e masterclass con i ristoratori con l'invio di kit degustazione gratuiti. In quest'ultimo caso "un modo per farci vicini a chi, durante questa pandemia, ha subito perdite di fatturato importanti". E, a proposito di numeri, non sorprende constatare che il 2020 si è concluso per la Nonino con un pari rispetto all'anno precedente. Segno che gli eventi digitali - "nati per restare" sottolinea Francesca - hanno segnato un nuovo passo.

"Il 2020 per noi è iniziato col botto: a fine 2019 infatti siamo stati premiati come "Spirit Brand Distiller of the Year", un premio che fino ad oggi non era mai stato assegnato ad una distilleria italiana. Poi il lockdown: la settimana al mese dedicata ai viaggi di lavoro per Francesca si trasforma in occasione per istituire nuovi canali e nuovi modi di comunicare con i propri clienti e consumatori.

I riscontri più belli? "In primo luogo l'affetto che tanti hanno per la nostra grappa. In questi mesi ho scoperto

che ci sono persone che si sono tatuate chi una delle nostre bottiglie, chi la frase latina "In Nonino veritas", chi il nostro simbolo. Sono cose che testimoniano in modo forte quanta affezione ci sia per il nostro lavoro, per il nostro marchio".

Una battaglia che Francesca in particolare sta portando avanti è quella legata alla trasparenza dell'etichetta. "Nel nostro settore ci sono purtroppo molti millantatori, che spesso imbottigliano la grappa di qualcun altro. È per questo che noi raccomandiamo una cosa basilare: quando si ordina una grappa, è bene farsi portare la bottiglia. È solo leggendo l'etichetta della bottiglia che si può risalire a informazioni fondamentali: se la grappa è stata distillata con metodo artigianale e il vero periodo di invecchiamento, che deve essere specificato in mesi o anni".

La prima volta che hai assaggiato la tua grappa?

"Il giorno della festa per il mio 18° compleanno. E non poteva che essere la nostra storica Picolit Monovitigno, dopo un bellissimo walzer con il nonno Benito".

Come vedi il consumo delle grappe per i nuovi consumatori?

"Sono molto fiduciosa nei consumatori del futuro. Innanzitutto vedo una tendenza positiva: si beve meno, ma si beve meglio. Del resto i prodotti di qualità, come i nostri, vanno sorseggiati: le nostre grappe sono da meditazione". Ciò non toglie che si sia fatto largo un trend legato ai miscelati: cocktail che utilizzano la grappa e ne stemperano in parte la gradazione alcolica, mantenendo-



ne però i sapori e gli aromi. "L'antesignana di questi cocktail è stata mia zia Antonella: anni fa ha pensato bene di aggiungere ad un po' di grappa dell'acqua tonica, ghiaccio ed una fetta di limone. I cocktail a base grappa si stanno diffondendo ed è un modo piacevole di "educare" i palati dei più giovani, rispettando la storia e la qualità del prodotto". Via allora a bicchieri invitanti dal nome evocativo: Merlot Mojito, Nonino Sour, Grapinha. "Mixologists di tutto il mondo si stanno innamorando della grappa in miscelazione e il nostro motto è #BeBraveMixGrappa. Basta conoscere il prodotto per capire l'incredibile versatilità del distillato italiano per eccellenza".

Cosa significa per Francesca Bardelli Nonino bere consapevole?

"Concederselo quando ne vale la pena. Per assaporare il profumo, la storia e i luoghi".

