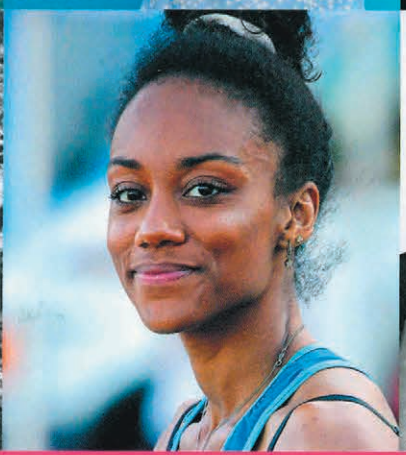
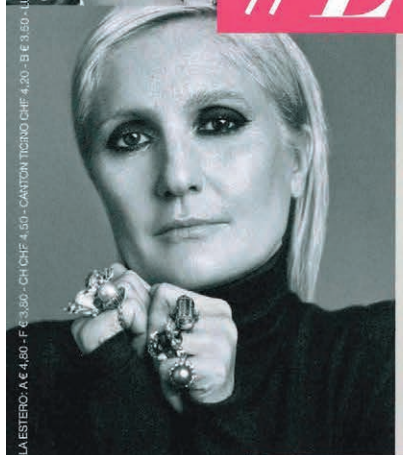
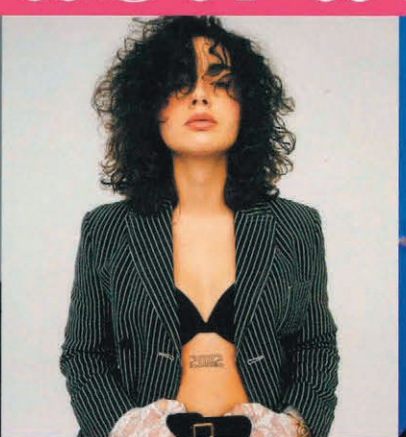
SOLO € 1,90

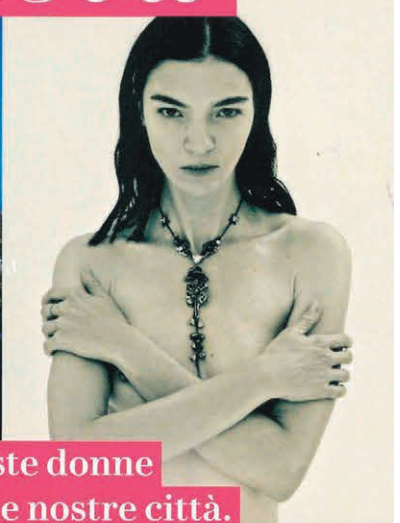
n. 12 Settimanale - 24 Marzo 2021

VANITY FAIR



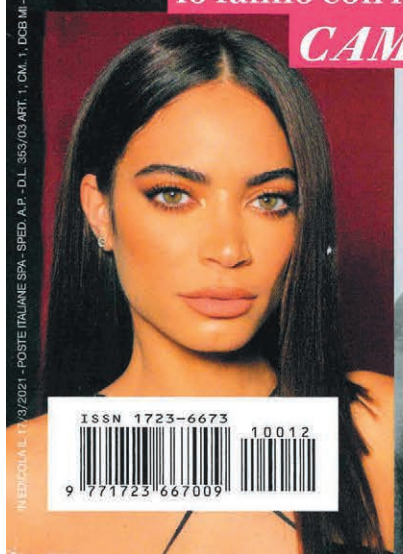
#LaStradaGiusta



È ora di inventare una nuova geografia femminile. Queste donne lo fanno con la loro vita. Noi riscrivendo i nomi delle vie nelle nostre città.

CAMBIAMO IL MONDO TUTTI INSIEME



ISSN 1723-6673 10012

9 771723 667009

IN EDICOLA IL 17/3/2021 - POSTE ITALIANE SPA - SPED. A.P. - D.L. 353/03 ART. 1, CM. 1, DCB MI - PREZZI EDICOLA ESTERO: A € 4,80 - F € 3,80 - CH CHF 4,50 - CANTON TICINO CHF 4,20 - B € 3,50 - LUX € 3,50 - COSTA AZZURRA € 4,00 - UK £ 2,99 - GR € 3,50 - P € 2,85 - D € 5,40 - E € 3,00 - PLUS 3,80 - CAN CS 12,45

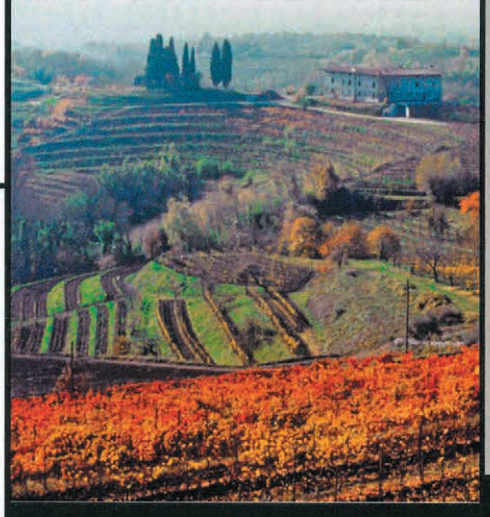
REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

GRAPPA NONINO MONOVITIGNO®, GRAPPA NONINO RISERVA ANTICACUVÉE®, GRAPPA NONINO VENDEMMIA RISERVA

DA SINISTRA A DESTRA: ELISABETTA, ANTONELLA, BENITO GIANNOLA, FRANCESCA, CRISTINA

IL NOSTRO SPIRITO

Se la grappa è amata nel mondo è grazie ai Nonino, una famiglia dove le donne sono protagoniste



«Noi siamo la famiglia che ha rivoluzionato la grappa, nobilitata nel mondo grazie al Monovitigno®, il processo da noi creato per distillare separatamente le vinacce dell'uva Picolit». Giannola Nonino, le figlie Cristina, Elisabetta, Antonella e la nipote Francesca vanno fiere dei traguardi raggiunti nel tempo dall'azienda, vincitrice nel 2019 del premio Migliore Distilleria del Mondo by Wine Enthusiast. La loro passione è la stessa di Benito, marito di Giannola ed erede del fondatore, come l'impegno quotidiano per promuovere e tutelare la cultura contadina della loro terra.

#DONNED'ITALIA

LA RICERCA DELL'ESSENZA Cristina Nonino, mastro distillatore e responsabile del mercato italiano nell'azienda di famiglia, a Percoto (Udine), che risale al 1897.

AMORE E ALAMBICCHI

Determinata e ottimista, Cristina Nonino, mastro distillatore nell'azienda di famiglia, racconta la passione per un mestiere che le permette di ritrovare le sue radici

di ANNA MAZZOTTI

Un alambicco su ruote, itinerante, unica eredità di un contadino che aveva come sola ricchezza la forza fisica e una visione. Così inizia nel 1897 una storia di sfide e di perseveranza per produrre quell'«acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica» (David Maria Turoldo). Ogni volta che produce la sua grappa, Cristina Nonino, mastro distillatore dell'azienda di famiglia, torna alle origini, ai gesti semplici ma sapienti del trisnonno Orazio, capostipite di una lunga dinastia di distillatori che hanno affinato la loro arte fino al premio più ambito: la nomina di *Wine Enthusiast* a «Migliore Distilleria del Mondo 2019», il primo brand di grappa a ottenere questo riconoscimento. «È un'arte alchemica che consente di estrarre l'anima della materia: senti di replicare un rituale antico, di essere parte della tua storia», racconta Cristina Nonino, che conduce con le sorelle Antonella ed Elisabetta e la minore dei suoi tre figli, Francesca, l'azienda di famiglia (per il ruolo di ad fanno i turni, ora è Elisabetta), ma dove i genitori sono sempre presenti e la loro parola è legge: Benito è per tutti «il Titolare», Giannola «la Signora». D'altronde sono loro che hanno rivoluzionato il sistema di produrre la grappa creando il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce, elevandola così a regina degli *spirits*.

«C'è una frase nel film *La grande bellezza* che mi emoziona, quando la Santa dice a Jep: "Sa perché mangio solo radici? Perche le radici sono importanti". Si comprende quanto sia fondamentale ritrovare quello che siamo. Distillando si va all'essenza delle cose con tutti i sensi coinvolti: la vista, catturata dalle sfumature cangianti delle vinacce, dall'oro e bronzo del Picolit al bordeaux del Merlot, e poi i profumi che emanano dai vapori e il suono che le vibrazioni producono salendo dal rame degli alambicchi». Creatività e concretezza, le stesse dei suoi genitori: «L'esempio è fondamentale. Noi donne nell'educazione dei figli abbiamo una grande responsabilità».

«Non mi sono mai sentita in difficoltà perché femmina», continua. «Durante la vendemmia, quando arrivano i lavoratori stagionali – tutti uomini – sono orgogliosa di sentire la loro stima, ma non è sempre stato così: all'inizio per farmi accettare mi aiutavo dicendo "papà ha detto di dirvi" anche se erano le mie indicazioni. Non era un problema, mi interessava solo trovare la soluzione». L'azienda è quasi tutta al femminile: «Abbiamo introdotto le quote azzurre perché non c'erano uomini. E se una volta non approvavo le quote rosa ora sono favorevole perché hanno permesso a donne molto in gamba di avere visibilità. Oggi mi sembrano più spiazzati gli uomini, noi abbiamo una grande capacità di essere resilienti, di non temere la fatica. Ma ho molta fiducia nelle nuove generazioni».

Mastro distillatore o distillatrice? «Distillatore, voglio essere come mio padre. Lui è il maestro e io sono l'allieva, licenziata in malo modo più volte perché non ero abbastanza brava. Ma mi ha promossa da quando ho distillato il puro zenzero, un progetto mio. Per me mastro distillatore è un titolo neutro. Deve valere il merito, e basta».