



Barche – September 2021

Once upon a TIME ...

von Francesco Portoghese

Den Anfang machte ein fahrbarer Brennkolben. Was nach einem Titel für ein Kindermärchen klingt, wo ein Karren auf zwei Rädern das magische Element darstellt, der Dämpfe und Düfte eines altehrwürdigen Destillats transportiert, ist nur der Beginn einer von Leidenschaft geprägten Reise einer gesamten Familie.

Ehrlich gesagt, gibt es in dieser Geschichte tatsächlich ein märchenhaftes Element und die Realität schafft es, die Fantasie zu übertreffen, indem sie uns eine hochmoderne Geschichte erzählt. In ihr treffen verschiedene Dinge aufeinander: die überbordende Kraft einer Liebe zum Leben, und zwar zu einem Leben, das aus Herausforderungen besteht, aus Abenteuern, aus riskanten Spielen mit dem Schicksal und zukunftssträchtigen Zielen. Das ist die Geschichte der Noninos, die 1897 in Friaul Julisch Venetien, genauer gesagt im Dorf Ronchi di Percoto, begann. Auf der Bühne der Ereignisse treten facettenreiche Persönlichkeiten auf, die nach Exzellenz streben und sie erreichen, dabei auf Innovation und Forschung setzen, die jedoch immer im Einklang ist mit den kulturellen Besonderheiten des Ortes und ihren identitätsgebenden Traditionen. Familie Nonino ist eng verbunden mit den Rhythmen der Natur, die der Heimatboden vorgibt; nur durch ihre Weitsicht ist es ihr gelungen, aus dem Grappa, einem einst derben friaulischen Bauernschnaps, ein Kultdestillat zu schaffen, das als 'Edelnektar' den genussgewöhnten Gaumen vieler Liebhaber verwöhnt und als verführerisches Elixier auch neue Anhänger in den Bann zieht.

Familie Nonino hat Geschichte geschrieben, so etwas gibt es kaum ein zweites Mal in diesem Land. Die Tatsache, dass ihr Grappa weltweit bekannt ist, ist auf ihr unermüdliches Streben nach Anerkennung und Erfolg zurückzuführen, für die der nicht aufzuhaltende, ungestüme Stolz des Siegerpaares Giannola und Benito verantwortlich ist. Sie beide waren die Antriebskraft für einen bahnbrechenden Erfolg, der nicht nur das Unternehmen und die Familie, sondern auch eine ganze Branche - bei der sich alles um ein Destillat dreht - miteinbezog.

Heute ist der Grappa nur ansatzweise das Destillat, das es ursprünglich war: „Das Feuerwasser, das auch den Hunger wegbrannte und dir den Mut gab, um jede Mühe zu überwinden.“ Diese Worte des Theologen David Maria Turoldo kommen aus Giannolas Mund, die mir ihre Geschichte mit poetischem Nonkonformismus erzählt. Mit dabei sind die Töchter Antonella, die für die Exportmärkte Deutschland und Österreich zuständig ist sowie für die allgemeine Unternehmenskommunikation, den Premio Nonino und den Borgo Nonino; weiterhin Cristina, Brennmeisterin und verantwortlich Leiterin für Vertrieb und Italien-Marketing, und Elisabetta, die zuständig ist für die Verwaltung, das Personalwesen und die Märkte Nordamerika und Russland. Zu diesem Team, wo, mit Ausnahme von Brenn- und Kellermeister Benito, die Frauen

das Steuer in der Hand haben, kommt noch Francesca, die Tochter von Cristina und Vertreterin der sechsten Generation, hinzu, die verantwortlich ist für Soziale Medien und digitale Kommunikation. Bei der Kommunikation des Familienbetriebs setzt diese bildhübsche junge Frau auf zeitgenössische Formen wie das Teilen von Wissen und Informationen, wo es auch um echte historische Kenntnisse geht, die von ihrem Großvater und ihrer Familie überliefert wurden. „Wir müssen den Verbraucher in die Lage versetzen, Exzellenzprodukte und Qualitätserzeugnisse erkennen zu können, die einzig und allein durch 100% handwerkliche Destillation möglich sind,“ erklärt Francesca. Ihr ist es gelungen, durch direkte, unverfälschte Kommunikation, für die Großmutter Giannola beispielhaft Vorreiterin war, alle Generationen von Verbrauchern anzusprechen. Und Giannola, die sich erst in ihren Mann und in der Folge auch in seinen Beruf verliebte, war es, die das Potenzial des Grappas frühzeitig erkannte und sich mit großer wagemutiger Experimentierfreude einsetzte, um lautstark die gebührende Anerkennung für Benitos Leistung einzufordern. „Er ist der größte Experte der Destillationskunst“, erläutert sie. Giannola und Benito liebten und lieben das Destillat inständig, es war Teil ihrer Geschichte und sie wollten, dass auch andere diese Liebe empfanden.

„Du musst weit in die Zukunft schauen, um zumindest nah liegende Ziele erreichen zu können, sagte immer mein Vater“, und so ist Giannola auch vorgegangen. Jener Grappa, der durch Benitos damalige und auch jetzt akribisch eingesetzte Handwerkskunst entstanden ist, jener Grappa mit seinem starken Charakter, seiner Kraft und seiner Persönlichkeit musste veredelt werden und sollte niemals mehr als zweitrangige Spirituose gelten.

Die Wende kam 1973 mit der Destillation von reinsortigem, seltenem und wertvollem Trester von der Picolit-Traube. War das reine Illusion oder geniale Voraussicht? Die Fakten sprechen für sich, es war eine echte Revolution, doch der Anfang war nicht leicht. Zur Zeit der Weinlese wurde der Trester – der Grundstoff für den Grappa – sortenmäßig immer vermischt und ihn reinsortig zu erhalten, so wie es dem Wunsch der Noninos entsprach, war kein einfaches Unterfangen. Zu „Verbündeten“ wurden in diesem Fall die Frauen der Winzer, die auf Vorschlag von Giannola eine weit über dem Durchschnitt liegende Vergütung erhielten, wenn sie für die Übergabe von reinsortigem Trester sorgten. So entstand der reinsortige Grappa Monovitigno®, ein Destillat, das zuerst dem Geist und dann erst dem Geschmack Ehre erwies. Das war der erste große Sieg.

Giannolas ausgeprägter Sinn für Ästhetik legte nahe, den als echtes Kunstwerk der Destillation entstandene Grappa in entsprechendem 'Gewand' zu präsentieren, so dass Verbraucher auf das Erzeugnis aufmerksam wurden. Benito wählte dazu eine mundgeblasene 250 ml-Kugelflasche im Apothekenstil aus. Der Verschluss hatte einen silbernen Überzug und das Etikett, das die exakte Rückverfolgbarkeit aller Inhaltsstoffe und Arbeitsschritte aufwies, war einzeln nummeriert und von Giannola mit der Hand geschrieben. Diese Tradition wurde fünfzehn Jahre lang beibehalten. Der Preis für einen so wertvollen Grappa, der durch die diskontinuierliche Destillation mit Dampfbrennkolben aus Kupfer entstand, wurde vom Markt anfangs nicht gleich akzeptiert, doch eine äußerst geschickte, allerdings nicht bewusste Marketing-Methode von Giannola verhalf zum Durchbruch. Giannola hatte nämlich entschieden, die Kugelflaschen an wichtige Persönlichkeiten zu verschenken, „die den Grappa wertschätzen und dafür Werbung machen würden.“ Und wieder Mal sollte die „Königin des Grappa“, wie sie von Gino Veronelli, dem Meister der italienischen Önologonomie, genannt wurde, Recht behalten.

Nach einem Monat bestellte Fiat-Chef Gianni Agnelli 48 Flaschen und dank der Anfrage von Silvana Mangano hielt der Nonino Grappa Einzug in New York. Der Weg nach oben begann. Nach der ersten Destillation des reinsortigen Monovitigno in Ronchi di Percoto ging es jetzt erst richtig los. Bei der Arbeit der Noninos war die Experimentierfreude, die schon immer zu großartigen Erzeugnissen geführt hatte, der Schlüssel zum Erfolg. Als sie daran gingen, den

Trester von anderen alten autochthonen Rebsorten Friauls zu destillieren, entdeckten die Noninos, dass bei der letzten Rebsorten-Auflistung der damaligen Europäischen Gemeinschaft, die Sorten Schioppettino, Ribolla Gialla oder auch Pignolo offiziell vergessen worden waren. Das bewirkte, dass *Lady Dynamite*, wie die New York Times Giannola 2003 nannte, beschloss, den Nonino Preis Risit d'Aur – Barbatella d'Oro (Goldene Rebe) ins Leben zu rufen. Der prestigeträchtige Werdegang dieses internationalen Preises ist allen bekannt, doch zu Anfang bestand die Strategie darin, die friaulischen Rebsorten vor dem Aussterben zu bewahren. Es handelte sich um ein regelrechtes Labor der Artenvielfalt, das mit großer Entschlossenheit eine kulturelle Identität zu schützen beabsichtigte und der „Verbundenheit mit dem Heimatboden und allem was damit einherging und schützenswert war, zwecks Wahrung der Identität“ treu zu bleiben. Das waren Worte, die Giannola oft von ihrem Vater gehört hatte. Der damals mit einer Million Lire dotierte Preis ging an den Winzer, der einen oder mehrere Weinberge mit den alten friaulischen Rebsorten bepflanzte. Daneben gab es noch einen Preis für wissenschaftliche und historische Forschungsarbeiten rund um diese Rebsorten. Hürden gab es viele, doch letztendlich trugen die Bemühungen Früchte, sowohl was die Kandidaten betraf als auch Giannola und Benito. 1978 wurde der Anbau aller Rebsorten als Experiment zugelassen, zwei Jahre später offiziell genehmigt und 1983 als Empfehlung ausgesprochen.

Adonis, der syrische Dichter und 1999 Preisträger beim internationalen Premio Nonino, erklärt die eigentliche Bedeutung dieser Auszeichnung sehr gut: „Der Premio Nonino ist einer der seltenen Preise der Welt, der die von der Erde geschriebene Poesie prämiert, insbesondere die Poesie, die durch den Lebenssaft der Pflanzen entsteht, durch das Blut des Rebstocks.“

Seit der Grappa-Revolution und bis auf den heutigen Tag ist Innovation die eigentliche Stärke der Noninos, die sie immer zu ehrgeizig gesteckten und richtig prognostizierten Zielen geführt hat. 1984 ist das Jahr des Traubenbrandes UE®, einem äußerst eleganten Destillat aus der ganzen Traube, das der neuen Generation gewidmet ist. Letztere besteht aus drei wunderbaren Frauen, die mit der durch Achtung vor dem Heimatboden übertragenen Kraft und Hartnäckigkeit, sich früh zu dieser epochalen Meisterleistung zusammengetan haben. „Grappa“, so formuliert es Antonella, „ist ein vollwertiges Mitglied der Familie.“

1998 wurde Giannola Bulfoni Nonino vom italienischen Staatspräsidenten Oscar Luigi Scalfaro der Verdienstorden *Cavaliere del Lavoro* verliehen.

2003 überreichte der italienische Staatspräsident Carlo Azeglio Ciampi den Preis *Leonardo Qualità Italia* an Benito und Giannola Nonino mit der Begründung: „Absolute Qualität, Forschung und Innovation sind die Kennzeichen eine Marke, die vor allem den Wert der Familie und der Arbeit in die Welt hinausträgt. Die Noninos werden weltweit als die wahren Botschafter für den italienischen Grappa anerkannt.“

2006 erhält Giannola von der Universität Udine den Masterabschluss h.c in Betriebswirtschaft. 2019 wird ihr zudem der Preis *Arte: Sostantivo Femminile* überreicht, der an acht Frauen vergeben wird, die herausragende Leistungen in der von ihnen vertretenen Branche erbracht haben.

DATA ROOM

- Umsatz 2020: 12,9 Millionen €
- Familienbetrieb
- 50% Export in 80 Länder. Wichtigste Auslandsmärkte: Deutschland, Schweiz, Österreich, Nordamerika (USA und Kanada), Russland, Niederlande, Spanien, Luxemburg, Belgien, UK. Das jüngst dazu gekommene Exportland: Kuba.
- 37 Mitarbeiter, davon 21 Frauen und 18 Saisonkräfte, die während der Destillationszeit und der jährlichen Weinlese mitwirken.

Didascalie

„Jede von uns hat die Autofahrten mit Mama gut in Erinnerung, als wir zu den Winzern fahren. Erinnerungen an die **Farben der Weinberge** im Herbst, an den Duft und die **Geräusche der Destillation**. Wir wurden mit der Liebe aufgezogen, die unsere Eltern für den Grappa empfanden. Wir sind zum Destillieren geboren.“

Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino

Im Jahr 2000 kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta *Gioiello*, ein Destillat aus reinem Honig in all seinen Geschmacksvarianten.

BARCHE®

FULL ENGLISH TEXT

MONTHLY INTERNATIONAL YACHTING MAGAZINE

Cover

Azimut Grande Trideck

Superyachts

Abeking & Rasmussen
Excellence 80M

People

- Amalia Festa
- Raffaello Fusaro

The Idea Factory

Sanlorenzo X-Space

Shipyards

- CMM Yacht Service
- Overmarine

Components

- *Cortex*
by Vesper Marine
- Harken *CLR*
- Quick

Boats

- *100 Sunreef Power*
- Princess *S78*
- Tiara *48 LS*
- Cranchi *A46 Luxury Tender*
- Rio Yachts *Daytona 34*
- Joker Boat *Coaster 650 Plus*
- *Sciallino 19'*

Hybrid propulsions

Mase Generators

Companies

- Adriatic Wave
- Coelmo
- GPY Marine
- Molteni Group
- Nonino

1993-2021
28 Years
BARCHE

SEE YOU
IN GENOA
16th - 21st September 2021

SIN

61st BOAT
SHOW
salonenautico.com



Once Upon a TIME...

168

169

Un alambicco itinerante fu l'inizio di tutto. Quello che potrebbe sembrare il titolo di una fiaba per bambini in cui l'elemento magico è un carretto a due ruote, che trasporta vapori e profumi di un antico distillato, è solo il principio dell'appassionato viaggio di un'intera famiglia

It all began with a portable alembic. This may sound like the beginning of a fairy tale, featuring a magical two-wheeled cart bearing the vapours and aromas of an ancient distilled drink, but actually, it was the start of a journey taken by an entire family, fuelled by passion

by Francesca Portoghese - photo by Elio e Stefano Ciol ©, Giulia Iacolitti, Andrea di Lorenzo and TassottoMax



A DIRE IL VERO, IN QUESTA STORIA L'ELEMENTO FIABESCO C'È E LA REALTÀ SI INCARICA DI SUPERARE LA FANTASIA raccontandoci una storia modernissima che si snoda attraverso la forza straripante dell'amore per una vita fatta di sfide, avventure, scommesse con il destino e traguardi illuminati. È la storia dei Nonino che ha inizio nel 1897 in Friuli Venezia Giulia, a Ronchi di Percoto, e che alterna sulla scena protagonisti dalle poliedriche personalità che conquistano l'eccellenza, alla ricerca di un'innovazione che si sposa con il rispetto della cultura del territorio e della sua tradizione identitaria. Fortemente legati ai cicli naturali dettati dalla terra, è solo con la loro lungimiranza che i Nonino hanno reso possibile la trasformazione della grappa da distillato grezzo, evocativo delle abitudini contadine del Friuli, a bevanda di culto, vero nettare per palati raffinati e seducente elisir per neofiti. I Nonino hanno

scritto una storia che ha pochi eguali nel Paese e se la loro grappa è conosciuta in tutto il mondo è grazie alla vorticoso ricerca di affermazione, alimentata dall'impetuoso orgoglio della coppia vincente di Giannola e Benito, fautori di un'ascesa inarrestabile, che ha coinvolto non solo azienda e famiglia ma tutto un indotto che ruota attorno ad un distillato, oggi eco di ciò che era in origine: "L'acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica". Queste parole del teologo David Maria Turoldo le pronuncia Giannola che mi accoglie con un poetico anticonformismo nel suo racconto. Insieme a lei, le figlie Antonella, responsabile dei mercati di Germania e Austria e Responsabile Comunicazione Istituzionale, del Premio Nonino e del Borgo Nonino; Cristina, Mastro Distillatore e Responsabile Commerciale e Marketing per il mercato italiano, ed Elisabetta, Responsabile del-

l'Amministrazione, del Personale e dei Mercati nordamericano e russo. In questa squadra che, a parte il Mastro Distillatore e Mastro di Cantina Benito, è un coro tutto al femminile, c'è anche Francesca, figlia di Cristina e sesta generazione, Responsabile Social e Web. Gestendo la comunicazione dell'azienda, questa bellissima giovane donna punta ad alimentare uno spazio di condivisione in cui ci sia posto anche per il mondo antico del vero sapere, quello di suo nonno e della sua famiglia. "Dobbiamo aiutare il consumatore a riconoscere l'eccellenza e la qualità che derivano solo ed esclusivamente da una distillazione 100% con metodo artigianale", mi dice. Francesca parla a tutte le generazioni attraverso un'immediatezza di linguaggio di cui Giannola è antesignana. Fu proprio lei, Giannola, innamorata di suo marito prima e poi anche del suo mestiere, ad intuire il potenziale della grappa e, con grande audacia sperimentale, a reclamare a gran voce il riscatto da tributare al lavoro di Benito, "il più grande conoscitore dell'arte della distillazione". Amavano profondamente quel distillato, era parte della loro storia, e volevano farlo amare agli altri. "Devi mirare lontano per arrivare almeno vicino, diceva mio padre", ed è ciò che Giannola ha fatto. Quella grappa, nata dalla certosina attenzione artigianale che Benito le dedica tuttora, con il suo carattere, la sua forza e sua personalità doveva essere nobilitata e mai più confinata a bevanda di seconda scelta. La svolta arriva nel 1973 con la distillazione delle vinacce di un unico vitigno, raro e prezioso, il *Picolit*. Mera illusione o visionaria genialità? I fatti parlano da soli, una vera rivoluzione, ma gli inizi non furono facili. In tempo di vendemmia le vinacce, la materia prima alla base della produzione della grappa, venivano sempre mescolate, e separarle, come chiedevano i Nonino, era impresa non da poco. Le alleate di questo irrinunciabile progetto divennero le mogli dei viticoltori che con un compenso proposto da

«We all carry with us memories of car journeys to visit vine growers with our mum, the autumnal colours of the vines, and the aromas and sounds of distilling. We fed on our parents' love for grappa: we were born to distill».

Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino

«Ognuna di noi si porta dentro il ricordo dei viaggi in macchina con la mamma per raggiungere i viticoltori, dei colori delle vigne in autunno, dei profumi e dei rumori della distillazione. Siamo state nutrite dall'amore che i nostri genitori avevano per la grappa. Siamo nate per distillare».



Borgo Nonino a Persereano - www.borgononino.it

Nel 1998 Giannola Bulfoni Nonino è stata insignita dell'onorificenza di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro. Nel 2003 il Presidente Carlo Azeglio Ciampi consegnerà a Benito e Giannola il Premio Leonardo Qualità Italia: "Qualità assoluta, ricerca e innovazione caratterizzano un marchio che porta nel mondo innanzitutto il valore della famiglia e l'impegno nel lavoro. I Nonino sono riconosciuti i veri ambasciatori della grappa italiana nel mondo". Nel 2006 Giannola sarà proclamata dall'Università di Udine Dottore Honoris Causa in Economia Aziendale. Nel 2019 riceverà anche il premio "Arte: Sostantivo Femminile", riconosciuto a otto donne che rappresentano l'eccellenza all'interno della categoria in cui hanno dato il loro importante contributo.

In 1998, Giannola Bulfoni Nonino received the honor of Knight of the Order of Merit for Labour from Italian president Oscar Luigi Scalfaro. In 2003, president Carlo Azeglio Ciampi awarded Benito and Giannola the Leonardo Italian Quality Prize, giving the following reasoning: "The brand demonstrates absolute quality, research and innovation, and above all shows the world the value of family and commitment to one's work. The Noninos are known as true ambassadors for Italian grappa throughout the world". Giannola received an honorary degree in business economics from the University of Udine in 2006, and in 2019 she received the Arte: Sostantivo Femminile award, given to eight women who epitomize excellence and have made a significant contribution to a specific sector.



Nel 2000 Cristina, Antonella ed Elisabetta creano *Gioiello*, un'acquavite ottenuta dalla distillazione del miele nelle tante varietà di gusti.

In 2000, Cristina, Antonella, and Elisabetta created *Gioiello*, a brandy obtained by distilling numerous flavours of honey.

Giannola, di gran lunga superiore a quello pattuito, le consegnarono le vinacce del singolo vitigno. Fu così che nacque la grappa Monovitigno®, un distillato che riusciva ad appagare lo spirito prima ancora che il gusto. Era la prima vera grande vittoria. Lo spiccato senso estetico di Giannola suggeriva di presentare la grappa in modo da rendere omaggio ad una vera opera d'arte della distillazione e attrarre il cliente, e Benito scelse un'ampolla da alchimista in vetro soffiato da 250 ml. Il tappo era argentato e le etichette, che riportavano fedelmente la tracciabilità del prodotto, erano numerate una per una e scritte a mano da Giannola. Una tradizione, questa, durata ben quindici anni. Il prezzo di una grappa così esclusiva, nata dalla distillazione con alambicchi in rame discontinui a vapore, non riuscì immediatamente a farsi largo nel mercato, ma con un'abilissima seppur ancora inconsapevole operazione di marketing, Giannola decise di regalare le ampolle ad eccellenti destinatari che "avrebbero saputo apprezzarla e comunicarla". Ancora una volta, "la regina della grappa", come la chiamava Gino Veronelli, maestro dell'enogastronomia italiana, ebbe ragione. Dopo un mese, l'Avvocato Gianni Agnelli ordinava quarantotto bottiglie e, su richiesta di Silvana Mangano, la grappa Nonino sbarcava a New York. Stava cominciando l'ascesa. Dopo la prima distillazione Monovitigno, a Ronchi di Percoto successe di tutto. Nel lavoro dei Nonino la sperimentazione, sempre foriera di grandi successi, fu la chiave di volta. Quando pensarono di distillare le vinacce di altri vitigni autoctoni friulani, scoprirono che nell'ultimo censimento della Comunità Europea lo *Schioppettino*, insieme ad altri vitigni come il *Ribolla Gialla* o il *Pignolo* non erano stati inseriti nelle liste ufficiali. Fu in quel momento che *Lady Dynamite*, così il New York Times definì Giannola nel 2003, decise di istituire il *Premio Nonino Risit D'Aur – Barbatella d'Oro*. La prestigiosa carriera di questo premio internazionale è nota a tutti ma, agli inizi, quello fu lo stragemma per preservare i vitigni friulani, vero e proprio laboratorio di biodiversità legato alla forte determinazione di conservare un'identità culturale e restare fedeli "all'attaccamento al territorio e a tutto ciò che esso offriva e che andava salvato, pena la perdita della nostra identità", come Giannola sentiva sempre dire da suo padre. Chi avesse messo a dimora uno o più impianti di questi vitigni si sarebbe aggiudicato il premio, che all'epoca era di un milione di lire. Accanto a questo, anche un premio per la ricerca ampelografica e storiografica sui vitigni. Gli ostacoli non mancarono ma alla fine arrivarono le vittorie, sia per i candidati sia per Giannola e Benito: nel '78, quei vitigni divennero tutti coltivabili in via sperimentale, due anni dopo autorizzati e nell'83 raccomandati. Adonis, poeta siriano e Premio Internazionale Nonino 1999, spiega bene il vero significato del Premio: "Il Premio Nonino è uno dei rari premi al mondo che celebra la poesia scritta dalla terra e, in particolare, la poesia scritta dalla linfa, dal sangue della vite". Dalla data della rivoluzione della grappa ad oggi, l'innovazione, vero punto di forza dei Nonino, non ha mai smesso di condurre a mete ardite e indovinate. Il 1984 è l'anno dell'Acquavite d'Uva UÈ®, elegantissimo distillato di uva intera, dedicato alla nuova generazione, tre splendide donne che, con la forza e la tenacia guadagnate dal rispetto della terra, si uniscono presto in questa impresa epocale. "La grappa – mi dice Antonella – è un membro della famiglia a tutti gli effetti".

Data Room

- Fatturato 2020: €12.900.000
- Azienda familiare
- Export 50% in 80 Paesi - Maggiori mercati esteri: Germania, Svizzera, Austria, Nord America (USA e Canada), Russia, Olanda, Spagna, Lussemburgo Belgio, UK. Ultimo Paese in cui hanno iniziato ad esportare, Cuba.
- 37 Collaboratori di cui 21 donne e 18 stagionali, in periodo di distillazione sono impegnati nella vendemmia d'annata.

- 2020 turnover: €12,900,000
- Family business
- 50% exports to 80 countries, most notably Germany, Switzerland, Austria, North America (USA and Canada), Russia, The Netherlands, Spain, Luxembourg, Belgium, and the UK. The latest country to begin importing it is Cuba.
- 37 employees, of whom 21 are women, and 18 additional seasonal workers, are employed during the distillation period, which coincides with the grape harvest.

