

L'erede di una grande tradizione friulana LA GRAPPA È DONNA

MASSIMO SANVITO

■ In un oceano di influencer veri e presunti, che postano foto ritoccate per sponsorizzare vestiti, scarpe e borse firmate, lei è la prima e unica influencer della grappa. Non una grappa qualsiasi, ma la più buona al mondo. Porta il suo nome. Francesca Bardelli Nonino, 31 anni, biondissima, sesta generazione della famiglia friulana che da oltre un secolo rende celebre l'Italia in ogni parte del pianeta, laurea in economia aziendale, master in media communication, responsabile della comunicazione web dell'azienda, sommelier. Cognome pesante sulle spalle ma voce leggera di chi crede in se stessa. I suoi contatti LinkedIn sono triplicati da marzo a oggi (da 9.000 a 27.000), su Facebook e Instagram fa il pieno di like e condivisioni tanto coi profili personali

quanto con quelli del brand Nonino. Francesca spiega attraverso video e immagini la magia del distillato che la sua famiglia tratta dalla fine dell'800. «Influencer della grappa: un traguardo che mai mi sarei aspettata di raggiungere. È la gioia più grande della mia vita», spiega a *Libero*, raggiunta telefonicamente tra i mille impegni della sua giornata. Una crescita continua per il marchio, tra i vigneti e gli alambicchi ma anche sui social.

Francesca, un'infanzia passata in mezzo alla grappa?

«Prima di tutto in mezzo alla mia famiglia, perché ho avuto la fortuna di avere nonni e zie sempre presenti. Stare con loro significava stare in azienda, tra casa e uffici c'erano pochi metri. Andavo persino a giocare in azienda, circondata da grappe e alambicchi. Sono sempre stata affascinata dalle bottiglie, sembravano gioielli».

A quanti anni il primo bicchiere?

«Inconsapevolmente, quando ero molto piccola. Arrivavo a malapena al tavolo... Mi ricordo che a casa della nonna c'era un pranzo di lavoro e avevo sete. Ho visto un bicchiere pieno e l'ho bevuto: pensavo fosse acqua ma era grappa! Se tralasciamo questo episodio, fino ai 18 anni non me l'hanno mai fatta bere ma solo annusare. Un profumo meraviglioso. Poi, quando sono diventata maggiorenne, ho festeggiato con un valzer insieme al nonno Benito e

Francesca Nonino, 31 anni, spiega i segreti del distillato famoso nel mondo
«Sono cresciuta fra gli alambicchi. Nonna, mamma, zie: una storia di donne»



A sinistra, Francesca Nonino (31 anni) nelle cantine della distilleria friulana: un'azienda con oltre 120 anni di storia. Sopra, l'imprenditrice tra le donne della sua famiglia. La Nonino con i suoi prodotti ha partecipato e vinto concorsi in tutto il mondo. Nel 2019 è stata eletta a San Francisco miglior distilleria del pianeta

un brindisi con la leggendaria grappa del monovitigno di uva Picolit. Un momento davvero emozionante.

NO "SHOTTINI"
«Uno "shottino" di grappa è lo spreco più grande che ci sia. È un distillato di aroma e cultura, va degustato»

Nel 1962, Benito Nonino sposa Giannola Bulfoni: ha inizio la ricerca e la lotta appassionata per far compiere alla grappa il salto di qualità. Nel 1973 creano la prima grappa da singolo vitigno, il Monovitigno Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Benito e Giannola, nel rispetto della tradizione, rivo-

luzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Inizia una nuova era. Dici Nonino e pensi all'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Oltre 120 anni di storia, a Percoto, frazione di Pavia di Udine, Friuli più autentico, fatta di diverse epoche che hanno portato la grappa a trasformarsi da cenerentola a regina dei distillati. Da acqua di fuoco che bruciava la fame ad acquavite nobile. Tanto da meritarsi i Wine Star Awards di Wine Enthusiast, nell'iconico Palace of Fine Arts di San Francisco: Nonino è la miglior distilleria del mondo 2019. Primo brand di grappa ad ottenere

questo riconoscimento mondiale».

Come si riconosce una grappa di qualità?

«La cosa fondamentale è leggere l'etichetta. Ma bisogna fare attenzione anche a ciò che viene omissso. La legge italiana, infatti, prevede che ci debbano essere scritte tre informazioni obbligatorie: il fatto che sia grappa, la capacità della bottiglia e la gradazione. Sul metodo di distillazione e sull'invecchiamento, invece, non ci sono obblighi. E qui nascono i problemi, con diciture che possono essere fuorvianti per il consumatore».

Per esempio?

«Su alcune bottiglie puoi trovare scritto "distilleria artigianale" ma ciò non significa che la grappa sia stata distillata con metodo artigianale. In Italia ci sono meno di 130 distillerie e oltre 500 imbottiglieri: questo cosa vuol dire? Che molti hanno una distilleria artigianale ma imbottigliano e vendono grappa industriale, ovvero grappa diluita e miscelata, con ovvie riduzioni di costi».

E sull'invecchiamento quali rischi ci sono?

«La legge dice che puoi indicarlo in etichetta con un numero seguito dalla parola "mesi" o "anni". Tanti, però, usano i numeri senza specificare. Quindi, per esempio, capita di leggere il nome della grappa seguito solo dal numero 5 ma questo è solo un modo per confondere le acque e trarre in inganno il

consumatore che è portato a pensare che l'invecchiamento sia di cinque anni. Niente di più falso. Significa che quella grappa non è invecchiata nemmeno di 12 mesi».

È vero che la grappa non si deve bere come "shottino"?

«Se la grappa è buona, farsi lo "shottino" è lo spreco più grande che ci sia. Non riesci a capire nemmeno cosa stai bevendo... Con la grappa ti puoi divertire, la puoi bere anche a cena».

A cena?

«Certo. La cena è puro godimento ed è il momento ideale per riscoprire la grappa. La miscelata col pesce,

spruzzata sulla frutta o sul gelato, bevuta col cioccolato. La grappa, protagonista indiscussa, stupisce e ammalia. È un prodotto da raccontare e la cena abbinata è un inno all'Italia e alla sua storia».

Veniamo al tuo lavoro. Come hai cambiato il marchio Nonino dal punto di vista del marketing e della comunicazione?

«Rimanere al passo coi tempi è fondamentale e il fatto che ora un distillato della quotidianità sia associato alla pa-

RICORDI

«La mia bisnonna per distillare vinaccia doveva separare i vinaccioli, i semini dell'uva, e li vendeva»

rola influencer mi piace da morire. Credo che i video homemade fatti da un membro della famiglia Nonino abbiano permesso anche a chi non poteva venirci a trovare di sentirsi "nella nostra distilleria". Certo, nulla può sostituire l'esperienza dal vivo».

Questo ovviamente non ti ha reso immune dalle critiche, anzi. Ti contestano il fatto di essere troppo giovane per parlare di grappa. È forse colpa del successo che hai raggiunto?

«Credo che sia colpa dell'ignoranza di come alcune persone utilizzano i social. Online ti imbatti in tanti che sfogano la loro frustrazione. Mi hanno infastidito soprattutto gli insulti che insinuassero fossi troppo giovane per parlare di grappa. Su LinkedIn è visibile il mio curriculum, ma nonostante questo alcuni criticano senza neanche prendersi il tempo di informarsi. Servirebbero dei corsi ad hoc per insegnare a interagire online. Le critiche costruttive sono sempre ben accette, ma non è giusto dare libro sfogo alla propria frustrazione. Sono ben consapevole di essere in azienda perché sono "la figlia o la nipote di" ma ho studiato e continuo a formarmi per meritarmi questo onore e responsabilità. La mia famiglia, la mia azienda sono il mio più grande orgoglio».

Corpi insudiciati

Ragazzi, perché vi riempite di tatuaggi?

segue dalla prima

VITTORIO FELTRI

(...) dove i costumi erano piuttosto rigidi: anche i miei coetanei più scatenati trascorrevano il tempo libero all'oratorio, molti erano boy-scout, giocavano a calcio sui campi di periferia, i più ricchi giravano in bicicletta, non frequentavano discoteche solamente perché non esistevano. L'abbigliamento era modesto ma classicheggiante. Io indossavo pantaloni alla zuava che, se li vedessi addosso a qualcuno, oggi, avrei l'urto del vomito. Insomma, il mondo era differente, non intendo migliore, tuttavia senza dubbio più sobrio. Meno stupidamente sciattato. Attualmente quasi tutti, perfino i giornalisti di *Libero*, si presentano vestiti come zingari in procinto di svaligiare un appartamento: pantaloni col cavallo che arriva alle ginocchia, camicie e magliette blu o verde scuro, della cravatta neppure l'ombra. Il mio stupore davanti a tanta

trasandatezza è enorme, eppure non oso criticare alcuno. Il motivo? La maggioranza dei colleghi ha l'epidermide che somiglia in modo impressionante a una polverosa tappezzeria del 1950, essendo piena di tatuaggi raccapriccianti, che raffigurano draghi, bestie varie. Pure le fanciulle sulle braccia e sulle gambe mostrano orgogliosamente delle scritte che evocano misteriosi amori. Sinceramente non afferro il senso di questa supposta arte grafica applicata al corpo umano, che fa già abbastanza schifo se pulito, figuriamoci se imbrattato da disegni e parole incomprensibili.

Nel mio piccolo ho indagato per cogliere le ragioni che inducono le nuove generazioni a sporcarsi in quella maniera. Già mi danno sui nervi i murali che

violentano le pareti degli edifici, figuratevi se posso sopportare i tatuaggi sulla schiena di un essere umano con cui ho quotidianamente a che fare. Da notare che la pelle umana trattiene in eterno i succitati tatuaggi, che sono indelebili,

LA MACCHIA

I segni sono indelebili: chi li mostra oggi dovrà farlo anche a 60 anni. Un disastro eterno

però le personcine che oggi li mostrano su di sé non potranno cancellarli neppure quando avranno 60 anni. Un disastro eterno.

So che le mode si basano su concetti irrazionali, e proprio per questo trionfano specialmente tra coloro che hanno una verde età. Con questo articolo non spero di convincere nessuno a rinunciare di insudiciarsi le membra, però ammetto che mi piacerebbe che qualcuno mi spiegasse la ratio di tale pessima pratica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA