



Protagonisten

Eine Familiensache

Antonella Nonino, die mit den Schwestern Elisabetta und Cristina die historische Destillerie leitet, verrät uns die Geheimnisse eines von Frauen geführten Unternehmens und des Generationswechsels

Protagonisten im Fokus

DIE GESCHICHTE

Hundertfünfundzwanzig Jahre Experimente und Kämpfe

1897 gründet Orazio Nonino seine eigene Brennerei in Ronchi di Percoto, die bis dahin nur aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden hatte. Ihm folgen Luigi, Antonio, Benito mit Ehefrau Giannola und den Töchtern Cristina, Antonella (auf dem Foto), Elisabetta und kürzlich Enkeltochter Francesca.

Drei Schwestern leiten die Destillerie in Percoto

Der Grappa wird in 84 Länder der Welt exportiert

von Sandro Neri

Nur Frauen an der Spitze: „So hat Nonino die Revolution geschafft“

Im Unternehmen hat jede von ihnen eine bestimmte Rolle. Giannola ist Präsidentin, die Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta – die Erbinnen von Ururgroßvater und Firmengründer Orazio – sind Vorstandsmitglieder bzw. Geschäftsführerin. Kürzlich dazugekommen ist Francesca, die für Social Media verantwortlich ist, somit ist nun die sechste Generation im Einsatz und ständig präsent. Im Hause Nonino setzt man nicht auf externe Manager, sondern das Ruder des Unternehmens ist fest in weiblicher Hand, was als kostbares Geheimrezept gilt. So kostbar wie der reinsortige Grappa Monovitigno, der vor fast fünfzig Jahren eine Wende im historischen Betrieb in Ronchi di Percoto bei Udine und in der gesamten Branche der Destillate brachte. „Es geschah alles auf ganz natürliche Weise“, erklärt Antonella Nonino, die für Auslandsmärkte, den Premio Nonino und die Unternehmenskommunikation verantwortlich ist. „Wir sind in einem Betrieb groß geworden, wo Frauen immer gearbeitet haben. Unser Vater Benito wurde sehr früh Halbweise väterlicherseits; er hat gesehen, wie seine Mutter und seine Schwester jahrelang die Brennerei führten und gleich mitbekommen, dass es besser ist, mit Frauen zu arbeiten. Weil sie sorgfältiger sind. Es ist kein Zufall, dass über 68% unserer Mitarbeiter Frauen sind.“

In einer Branche, die jedoch traditionsgemäß männlich geprägt ist.

„Wir haben 18 Saisonarbeiter und das sind, aufgrund der Aufgabenbereiche, alles Männer. Doch die Frauen kümmern sich um alles andere, sie erarbeiten sich vor Ort das Vertrauen der Kollegen und verschaffen sich Autorität. Wie bei uns in der Familie.“

Sie haben beschlossen, den Generationswechsel, der ja immer ein einschneidender Moment im Leben der Familienbetriebe ist, mitten in der Pandemie zu vollziehen. Was genau ist passiert?

„Unsere Eltern, insbesondere unsere Mutter, hatten sich schon lange dieses Ziel gesetzt. Doch immer wieder schoben sie es auf. Obwohl uns Verantwortung übertragen und präzise Aufgaben erteilt wurden, hatten die Eltern das Sagen. Bis 2020, da sind wir uns einig geworden. Unsere Mutter hat sich bereit erklärt, etwas beiseite zu treten und gemerkt, dass wir erwachsen waren. Auf der Grundlage dieses Vertrauens entwickelte sich die natürliche Mutter-Tochter-Beziehung weiter und mündete in berufliche Anerkennung. Und wir haben andererseits entdeckt, wie viele und welche Dinge uns verbinden. Wenn unsere Mutter nicht im Betrieb ist, kommen wir auch viel besser miteinander aus ...“

Ein Kampf, der sich durch Generationen zieht, betrifft die Transparenz auf dem Etikett.

„Unsere Familie kämpft seit den 1970er Jahren darum. 80% des Grappas wird in Industrieunternehmen hergestellt: auch viele sogenannte handwerkliche Betriebe kaufen fertigen Grappa und kümmern sich lediglich um Abfüllung und Vertrieb. Laut Gesetz muss man auf dem Etikett nicht angeben, dass der Grappa nicht vom Abfüller hergestellt wurde und schon gar nicht, woher der Grappa kommt. Es bleibt dem Verbraucher überlassen, ob er das Erzeugnis kauft oder nicht. Dann sollte aber auch jeder Käufer seine Kaufentscheidung auf der Grundlage von sicheren und genauen Informationen treffen können, und zwar von Informationen, die verpflichtend sein sollten.“

Welche Informationen geben Sie an?

„Auf allen Flaschen geben wir an, dass unser Grappa zu 100% nach handwerklicher Methode destilliert wird. Kenntnisse zum Grappa und zum verantwortungsvollen Trinken zu vermitteln ist seit fünfzig Jahren unsere Mission.“

In wenigen Monaten wird auch Ihr Herstellungsverfahren den fünfzigsten Geburtstag feiern: der Monovitigno, der Grappa, der aus reinsortigem Trester von der Picolit-Traube destilliert wird. Ein eingetragenes, rechtlich geschütztes Markenzeichen.

„Als nach dem Wirtschaftsboom der 1960er Jahre die meisten Brennereien zu Industrieunternehmen wurden, starteten unsere Eltern Benito und Giannola diese Revolution. Mit zwei Hauptzielen: ein Erzeugnis von immer höherer Qualität herzustellen und um Destillatsliebhaber überall auf der Welt auf das Produkt aufmerksam zu machen. Das war 1973. Heute exportiert unser Betrieb in 84 Länder, darunter auch Kuba, das ja die Heimat des Rums ist.“

Wie schwierig ist es, auf einem Markt, der ständig neue Erzeugnisse fordert, den Wert einer Tradition aufrecht zu halten?

„Der Monovitigno ist außergewöhnlich und – wir verwenden dieses Wort nicht zufällig – revolutionär. Traditionsgemäß wurde der Trester vermischt, unsere Eltern bestanden darauf, ihn reinsortig, also nach einzelner Rebsorte zu trennen, um einen Grappa zu destillieren, der im Duft und im Geschmack die Merkmale der ursprünglichen Rebsorte mit sich führte. Als dieser Grappa kreierte wurde, brauchte man andere Flaschen, die seine Einzigartigkeit unterstrichen, daher haben wir Kugelflaschen aus mundgeblasenem Glas verwendet und zum ersten Mal einen „Personalausweis“ für den Grappa. Diesen Grappa verwandelten wir im Laufe der Jahre vom Aschenputtel in die Königin der internationalen Destillate. Hinter diesem Unternehmen steht eine Produktion, die zu 100% nach handwerklicher Methode erfolgt, mit 66 Dampfbrennkolben, alles wird persönlich von unserer Familie durchgeführt. Destilliert wird während der Weinlese, also mit absolut frischem Trester. Wir verfügen über 7 vom Zoll versiegelte und ständig kontrollierte Reifekeller. Derzeit lagern dort 2510 Barriques aus verschiedenen Hölzern. Die Reifung erfolgt auf natürliche Art und Weise, es werden keinerlei – also Null - Farbstoffe

verwendet.“

Welche Bedeutung hat heute die Forschung?

„Etwa 10% des Umsatzes, der sich Ende 2021 auf 18,3 Millionen Euro belief, werden investiert. Wir investieren in die Forschung der Destillatsreife, in die Innovation von Produkten und seit 15 Jahren in neue Genusstrends. Auf diese Weise sind zum Beispiel das Ingwerdestillat und der L'Aperitivo Nonino Botanical Drink entstanden.“

Heute heißt das Schlüsselwort Nachhaltigkeit.

„Grappa ist ein Teil des Wirtschaftskreislaufs. Aus dem einstigen Nebenprodukt, dem Trester, haben wir einen Rohstoff gemacht, der in unterschiedlichen Bereichen eingesetzt werden kann. Zum Beispiel als Futtermittel für Vögel und Dünger in Gärtnereien.“

Umweltschutz fordert, heute mehr denn je, ein direktes Engagement vonseiten des Unternehmens.

„Das sehe ich auch so. Die Nachhaltigkeit, die wir mittragen, betrifft auch den sozialen Bereich. Wir investieren wieder in unser näheres Umfeld, zur Unterstützung der bäuerlichen Kulturwerte, denen auch der 1975 zu gerade diesem Zweck gegründete Premio Nonino dient.“

Nachhaltigkeit

Die einheimischen Rebstöcke wurden durch eine Preisverleihung gerettet

Die Geschichte stützt sich auf erhaltene und verliehene Preise. Zuerst die Auszeichnung in Los Angeles als 'Beste Brennerei der Welt'; dann gewann die Destillerie zweimal in Folge den Weltpokal für den besten Aperitif. Doch der Familienbetrieb Nonino ist auch der Begründer des Premio Nonino, der seit 45 Jahren den Ort Percoto einmal im Jahr in eine Kulturhauptstadt verwandelt. Schriftsteller, Dramaturgen, Philosophen, Regisseure, Wissenschaftler und Lyriker aus der ganzen Welt treffen dort aufeinander. Auch dies ist, wie es Antonella Nonino beschreibt, eine Gelegenheit, um eine Botschaft an die Welt zu richten, bei der Nachhaltigkeit und Sorgfaltspflicht für den Planeten im Mittelpunkt stehen. „Das Wissen um die eigenen Wurzeln ist ein Wert, der an die neuen Generationen weitergegeben werden sollte und es ist um so wichtiger, je offener man mit diesen Wurzeln der Welt gegenübersteht.“

Ursprünglich war der Premio Nonino auch eine Geste der Rebellion. „Als im Dezember 1973 meine Eltern Benito und Giannola Nonino den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino erfanden, revolutionierten sie die Präsentation und Produktionsweise des Grappa in Italien und auch weltweit. Der Erfolg war so groß, dass auch andere italienische und ausländische Destillateure unserem Beispiel folgten. Im Laufe der Experimente mit dem Monovitigno® Picolit haben wir 1974 auf der Suche nach einheimischen, traditionsreichen Weinreben wie Pignolo, Schioppettino, Ribolla und Tacelenghe entdeckt, dass diese Rebsorten in der damaligen EG-Bestandsliste fehlten und nicht mehr angebaut werden durften. Der Premio Nonino Risit d'Aur (auf Friaulisch: goldener Schössling oder Rebe) entstand zugunsten einer technisch-wissenschaftlichen Anerkennung, um die ampelographische Forschung zu den friaulischen Rebsorten zu finanzieren und jene Winzer zu prämiieren, die den Mut hatten, diese Reben anzupflanzen. Aber vor allem, um die EG-Genehmigung für den Wiederaufbau dieser Sorten zu erhalten.“

Die Vorgehensweise führte zum Erfolg. Mit Hilfe des Premio Nonino Risit d'Aur wurden 1978 zuerst der Anbau der Rebsorten – die echten Naturschätze der friaulischen Weinkultur sind – genehmigt und dann von der EG empfohlen. Von der technisch-wissenschaftlichen

Auszeichnung, die zugunsten der bäuerlichen Kultur und deren ständiger Aktualität ins Leben gerufen worden war, bis zum Literaturpreis war es nur ein kurzer Schritt. „Dank einer außergewöhnlichen, internationalen Jury und der Tatsache, dass der Preis ausschließlich von unserer Familie organisiert und finanziert wird, also absolut unabhängig“, so führt Antonella Nonino weiter aus, „gilt der Premio Nonino seit Jahren als prestigeträchtige Auszeichnung. Und er hat sechs Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen, darunter den Nobelpreis 2021 an Giorgio Parisi (Nonino Preisträger 2005).“

Eckdaten

Handwerkliche Produktion als Markenzeichen

Die Nonino Brennereien verfügen als einzige auf der Welt über fünf handwerklich betriebene Destillieren mit je 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer, mit denen die einzigartigen Destillate hergestellt werden, und zwar ganz im Zeichen der Tradition und nach den Rhythmen echter Handwerkskunst. Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffes und überwacht die verschiedenen Abläufe der Destillation. Die natürliche Reifung der Erzeugnisse in Barriques und kleinen Fässern erfolgt unter Versiegelung und ständiger Kontrolle durch die Zoll- und Monopolbehörde in sieben Reifekellern.

Doppelte internationale Auszeichnung für Cocktails, die aus Freude am Experimentieren entstanden sind

„Das erste Rezept aus dem Jahr 1940, der vielseitige Einsatz siegt: großer Erfolg auf dem amerikanischen Markt“

Manche mögen's bitter – mit dem Amaro: die Herausforderung bei den Aperitifen
„Von den Restaurants bis hin zur Bar – das neue Leben der Destillate“

Die jüngste Auszeichnung stammt vom Juni dieses Jahres. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink wird beim Meininger's International Spirits Award zum zweiten Mal in Folge zum „Aperitif des Jahres“ gekürt. Genau ein Jahr davor war L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink als erster italienischer Aperitif überhaupt mit einem solchen Preis bedacht worden. Dieses Ergebnis ist der Experimentierfreudigkeit des Unternehmens zu verdanken, die beim reinsortigen Monovitigno Grappa begann, sich bei neuen Produkten fortsetzte und einen Trend zur Diversifizierung der Investitionen bewies.

„Der Aperitif ist Großmutter Silvia gewidmet“, erklärt Antonella Nonino, die mit den Schwestern Cristina und Elisabetta das 1897 gegründete friaulische Unternehmen leitet. „Sie war die erste Frau, die 1940, nachdem sie Witwe geworden war, an der Spitze des Familienunternehmens stand. Als leidenschaftliche Destillateurin und Kräuterkennerin kreierte sie den Aperitivo Bianco Nonino, ein alkoholisches Genussgetränk, das dem Unternehmen in der Tat neue Wege in der Produktion eröffnete. Doch vor allem entstand eine neue Sensibilität in Sachen Destillation.“ Eine weitere wichtige Etappe in der Unternehmensgeschichte bzw. der Experimentierfreude ist der London School of Economics Business Review zu verdanken, die die Nonino Brennerei 2017 untersuchte. „Der italienische Grappa hat den unmöglichen Aufstieg von ganz unten bis zur Spitzenposition geschafft.“ Investitionen in die Produktion, die in den 1930 Jahren begannen und dank Forschung und Innovation weiterhin getätigt wurden, haben der friaulischen Marke auf ausländischen Märkten Erfolg gebracht. Vor allem in Nordamerika, in Österreich und Deutschland. „Wir glauben seit zwanzig Jahren an den vielseitigen Einsatz von Grappa“, bestätigt Antonella Nonino, die insbesondere für die Märkte Österreich und Deutschland sowie die Sparte Mixologie zuständig ist. „Grappa eignet sich für unvorstellbare Mixturen, ohne dass dabei Eleganz, Duft und Geschmack verloren gehen. Das beweist schon der

„Nonino Tonic“, ein Longdrink auf der Basis von Grappa und Tonic Water, der mit einer Scheibe Zitrone und einem Rosmarinzweig serviert wird.“ Antonella erklärt weiterhin: „2016 haben wir den Amaro Nonino als Aperitif-Version auf den Markt gebracht, damit haben wir einen neuen Geschmackstrend antizipiert, der stark auf Bitterliköre setzt. Gegenwärtig stellen Kräuterbitter und die Möglichkeit, unseren Grappa in der Mixologie zu verwenden, um innovative Cocktails zu kreieren, einen wichtigen Anteil bei unseren Investitionen in Produktforschung und Produktdiversifizierung. Unsere Destillate, die seit langem in internationalen Restaurants präsent sind, sind auch in qualitätsbewussten Handelsketten und bei einigen Online-Händlern erhältlich. Das war vor allem in der Covid19-Pandemie ausschlaggebend.“

Der **Amaro Nonino** Quintessentia® Riserva mit 24 Monaten Reifezeit gewann die Chairman's Trophy in der Kategorie Bitterliköre bei der letzten Ultimate Spirit Challenge 2022. Der Amaro ist eine Hommage an Antonio Nonino, die dritte Generation aus der Brennerfamilie, der den Amaro Carnia mit Kräutern aus den friaulischen Bergen erfand. Als alkoholische Basis verwendete er den von ihm destillierten Grappa, den er in kleinen Holzfässern lagerte (Edelstahl war damals zu teuer).

Als seine Frau Silvia, die eine der ersten Brennmeisterinnen Italiens war, die Rezeptur überarbeitete, fügte sie Botanicals aus fernen Ländern hinzu. So entstand der Kräuterlikör Amaro del Friuli. Giannola und Benito Nonino änderten die Rezeptur erneut und veredelten den Bitterlikör mit dem barriquegelagerten Traubenbrand ÜE®. So entstand der Amaro Quintessentia.

Didascalie:

Ein bewährtes Familienteam

Von links nach rechts: Cristina, Giannola, Francesca, Benito, Elisabetta und Antonella. Mit der kürzlich dazugekommenen Enkelin Francesca, die verantwortlich ist für Social Media, ist die sechste Generation bereits im Einsatz und ständig präsent.

59%

So hoch ist der Exportanteil der Destillerie Nonino. Das Unternehmen mit Sitz in Percoto exportiert heute in 84 Länder. Fast 60% seines Umsatzes wird im Ausland erwirtschaftet. Auch das ist eine Rekordzahl: der italienische Grappa exportiert im Durchschnitt etwa 25% der produzierten Flaschen. Die historische Marke aus dem Friaul hat den amerikanischen Markt auch mit Hilfe des Kräuterbitters Amaro erobert.

Tradition, Innovation und Forschung

Juroren, Familie Nonino und die Preisträger bei der Verleihung des Premio Nonino im Mai dieses Jahres in Ronchi di Percoto. Fünf handwerkliche Brennereien sind im Unternehmen im Einsatz, jede davon verfügt über 12 diskontinuierliche Dampfbrennkolben aus Kupfer.

'Beste Brennerei der Welt'

Diese Auszeichnung erhielt Nonino 2019. Die Eleganz der Produktreihe Riserva Nonino wird gewährleistet durch lange, natürliche Reifung in Barriques und kleinen Fässern in den betriebseigenen Reifekellern. Besucher können die Destillerie und das Anwesen Borgo Nonino zu Verkostungen besichtigen.

Ein Fall, der Schule gemacht hat

Die London School of Economics hat sich damit befasst: „Der italienische Grappa hat den

unmöglichen Aufstieg von ganz unten bis zur Spitzenposition geschafft.“

ECONOMIA & LAVORO

SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO DI **IL GIORNO** **il Resto del Carlino** **LA NAZIONE**

FIERE

Gastech: a Milano i leader discutono sul tema dell'energia



Da oggi fino all'8 settembre l'edizione 2022 di Gastech, uno dei principali eventi al mondo nel settore dell'energia - [Brambilla a pag. 8](#)

INNOVAZIONE

Minibond green
Così Victoria
insegue gli Esg

Grazie ad Unicredit, il marchio leader degli pneumatici per bici ha lanciato un minibond da 5 milioni ispirato dalle due ruote - [Bellagamba a pag. 14](#)

NAUTICA

Il Salone di Genova: giovani attratti dal fascino del mare



Conferma i dati in rialzo Confindustria Nautica, che sarà presente all'appuntamento del Salone di Genova - [Galliani a pag. 11](#)



PROTAGONISTI

Un affare di famiglia

Antonella Nonino, con le sorelle Elisabetta e Cristina ai vertici della storica distilleria, svela i segreti di un'impresa al femminile e del passaggio generazionale - [S. Neri alle pagine 2 e 3](#)

CITTÀ FUTURE

Il decalogo AsviS che sferza la classe politica

Sono dieci le azioni che ASviS propone ai partiti perché lo sviluppo sostenibile diventi centrale nella campagna elettorale - [Principini a pag. 6](#)

AGROECONOMY

In Fiera a Bologna gli Stati generali del biologico



«Rivoluzione Bio» protagonista della nuova edizione del Salone internazionale del biologico e del naturale, dall'8 all'11 settembre. In Fiera a Bologna tutte le novità su alimentazione, benessere, stili di vita e produzioni innovative - [Frassoldati a pag. 16](#)

AZIENDE

75

Macchine per la stampa in linea ed etichette: Bobst Firenze raddoppia e toccherà quest'anno i 75 milioni di fatturato. L'azienda, che investe in ricerca e sviluppo, cerca personale specializzato - [A pagina 15](#)

AMBIENTE

Il percorso virtuoso di Cellularline verso la sostenibilità

Minor utilizzo di plastica, imballaggi riciclati e sostegno alle iniziative ambientali per l'azienda di Reggio Emilia, leader nella produzione di accessori per smartphone, tablet e mp3, che distribuisce in oltre 60 Paesi - [Perego a pag. 7](#)

Primo piano Protagonisti

LA STORIA

Centoventicinque anni di esperimenti e battaglie

Il 1897 è l'anno in cui Orazio Nonino stabilisce ai Ronchi di Percoto la sede della propria

distilleria, evoluzione dell'alambicco itinerante, montato su ruote. A lui seguiranno Luigi, Antonio, Benito con la moglie Giannola e le figlie Cristina, Antonella (nella foto), Elisabetta e, di recente, la nipote Francesca.



Tre sorelle guidano la distilleria di Percoto
La grappa esportata in 84 Paesi del mondo
di **Sandro Neri**

Solo donne ai vertici: «Così Nonino ha vinto la rivoluzione»

IN AZIENDA OGNUNA DI LORO ha il suo ruolo preciso. Giannola è presidente, le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta – eredi del trisnonno Orazio, il fondatore – sono, rispettivamente, consiglieri delegati e ad. Con l'ultima arrivata in ordine di tempo, Francesca, responsabile del settore social media, è già presente e operativa la sesta generazione. In casa Nonino rinunciare a manager esteri e conservare saldamente il timone delle distillerie in mani femminili è una ricetta considerata preziosa quanto quella della grappa Monovitigno che quasi cinquant'anni fa ha segnato la svolta della storica impresa di Ronchi di Percoto (Udine) e dell'intero settore dei distillati. «È avvenuto tutto

in modo molto naturale», precisa Antonella Nonino, che segue i mercati esteri, il Premio Nonino ed è anche responsabile della comunicazione istituzionale. «Siamo cresciute in un'azienda dove le donne hanno sempre lavorato. Nostro papà Benito, rimasto orfano di padre molto presto, ha visto quest'azienda gestita per anni dalla mamma e dalla sorella e ha subito imparato che lavorare con le donne è meglio. Perché sono più meticolose. Non a caso oltre il 68 per cento dei nostri collaboratori sono donne».

In un settore, però, tradizionalmente maschile. «Abbiamo 18 lavoratori stagionali e loro sì, per la tipologia delle mansioni che svolgono, sono tutti maschi. Però le donne si occupano di tutto il resto e lavorando sul campo si guadagnano la fiducia dei colleghi e acquistano autorevolezza. Come è accaduto a noi della famiglia».

Avete scelto di sancire il passaggio generazionale, una tappa sempre piuttosto delicata nella vita delle aziende familiari, in piena emergenza Covid. Cosa è successo?

«I nostri genitori, e nostra madre in particolare, si erano posti quest'obiettivo da tempo. Poi però rimandavano. Pur assegnandoci responsabilità e compiti precisi, di fatto, comandavano loro. Fino al 2020, quando abbiamo trovato un punto d'incontro. Nostra madre ha accettato di fare un passo di lato accorgendosi così che eravamo diventate adulte. Sulla base di questa fiducia, il normale rapporto fra mamma e figlie si è evoluto in un riconoscimento di natura professionale. E noi, d'altro canto, abbiamo scoperto quante e quali cose ci uniscono. E quando nostra madre non è presente in azienda andiamo anche più d'accordo...».

Una battaglia transgenerazionale è quella per la trasparenza delle etichette.

«La nostra famiglia la combatte dagli Anni Settanta. L'80 per cento della grappa è prodotta in modo industriale; anche molti artigiani l'acquistano già fatta, la imbottigliano e la vendono. La legge consente di non precisare nell'etichetta che quella grappa non è stata prodotta da chi la confeziona, né da dove arrivi. Sta al consumatore decidere se acquistarla o meno. Ma allora è giusto che ogni acquirente sia messo nelle condizioni di scegliere

UNA SQUADRA RODATA IN FAMIGLIA

Da sinistra a destra:
Cristina, Giannola, Francesca, Benito, Elisabetta e Antonella Nonino. Con l'ultima arrivata in ordine di tempo, Francesca, responsabile del settore social media, in azienda è già presente e operativa la sesta generazione

IL VALORE DI UNA FORMULA CHE SI RINNOVA

«Circa il 10 per cento del fatturato, attestato in 18.300.000 euro, è investito in ricerca nei prodotti, nell'invecchiamento e, dal 2007, nelle nuove modalità di consumo»

sulla base di informazioni certe e sicure, da precisare obbligatoriamente».

Voi quali fornite?

«Su tutte le bottiglie precisiamo che la nostra grappa è distillata al 100 per cento con metodo artigianale. Fare educazione sulla grappa e sul bere responsabile è la nostra mission da cinquant'anni».

Fra pochi mesi compirà mezzo secolo anche anche il vostro metodo di produzione: il Monovitigno, la grappa ottenuta distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Un marchio di fabbrica, registrato.

«Quando, dopo il boom economico degli Anni Sessanta, la maggior parte delle distillerie è diventata industriale, Benito e Giannola, i nostri genitori, hanno inventato questa rivoluzione. Con due obiettivi primari: creare un prodotto sempre più di qualità e avvicinare gli estimatori di distillati a livello internazionale. Era il 1973. Oggi la nostra azienda esporta in 84 Paesi, compresa Cuba che è la patria del rum».

Quanto è difficile tenere alto il valore di una tradizione in un mercato che esige sempre nuovi prodotti?

«Il Monovitigno è qualcosa di straordinario e - non usiamo questa parola a caso - di rivoluzionario. Dove per tradizione si mescolavano le vinacce, i nostri genitori hanno chiesto di separarle vitigno per vitigno per poter distillare una grappa che portasse nel profumo e nel sapore le caratteristiche del vitigno d'origine. Quando è nato servivano bottiglie diverse che ne esaltassero l'unicità e abbiamo adottato l'ampolla di vetro soffiato e, per la prima volta, una carta d'identità della grappa. Che negli anni abbiamo trasformato da Cenerentola a regina dei distillati internazionali. Dietro quest'impresa, una produzione secondo il metodo artigianale al 100 per cento, con 66 alambicchi a vapore, seguita personalmente da noi della famiglia. Distilliamo in contemporanea alla vendemmia, quindi vinacce freschissime. Abbiamo sette cantine d'invecchiamento sotto sigillo e col controllo permanente dell'Ufficio delle Dogane. Attualmente ospitano 2.510 barriques di legni diversi. L'invecchiamento è solo naturale, con zero aggiunta di coloranti».

Che peso ha, oggi, la ricerca?

«Circa il 10 per cento del fatturato, attestato a fine 2021 in 18.300.000 euro. Investiamo in ricerca nell'invecchiamento dei distillati, nell'innovazione dei prodotti e, da 15 anni, nelle nuove modalità di consumo. Sono nati così, per esempio, il distillato di zenzero e l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink».

Oggi la parola d'ordine è sostenibilità.

«La grappa è l'espressione di un'economia circolare. Da sottoprodotto l'abbiamo resa materia prima, utilizzata negli ambiti più diversi. Ad esempio come cibo per gli uccelli e fertilizzante nei vivai».

La tutela dell'Ambiente, ora come non mai, richiede un impegno diretto da parte delle imprese.

«Sono d'accordo. La sostenibilità che promuoviamo è anche di tipo sociale. Reinvestiamo cioè sul territorio a sostegno dei valori della civiltà contadina, cui è dedicato il Premio Nonino fondato nel 1975 proprio con questo scopo».

59%

È la quota di mercato export conquistata dalla Nonino Distillatori. L'azienda di Percoto esporta oggi in 84 Paesi. Quasi il 60 per cento del suo fatturato è realizzato all'estero. Anche questo un primato: la grappa italiana esporta, mediamente, circa il 25 per cento delle bottiglie prodotte. Lo storico brand friulano ha conquistato il mercato americano anche grazie all'Amaro

SOSTENIBILITÀ

I vitigni autoctoni salvati da un premio

È UNA STORIA di premi ricevuti e assegnati. Prima il riconoscimento di «Migliore distilleria del mondo», a Los Angeles; poi, per due volte consecutive, il brand ha conquistato il trofeo mondiale degli aperitivi. Ma l'azienda della famiglia Nonino è anche l'artefice del premio che, giunto alla quarantacinquesima edizione, trasforma Percoto una volta all'anno in capitale della cultura, riunendo scrittori, drammaturghi, filosofi, registi, scienziati e poeti di tutto il mondo. Un modo anche questo, sottolinea Antonella Nonino, per lanciare un messaggio di sostenibilità e di attenzione per il pianeta: «La conoscenza delle proprie radici è un valore da trasmettere alle nuove generazioni ed è tanto più importante farlo quanto più queste radici sono aperte al mondo».

Alle origini del Premio Nonino anche un atto di ribellione. «Quando, nel dicembre 1973, Benito e Giannola Nonino, i miei genitori, creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il nostro modello. Sulla scia della sperimentazione del Monovitigno® Picolit, nel 1974, cercando i vitigni autoctoni propri della nostra tradizione vitivinicola quali il Pignolo, lo Schioppettino, la Ribolla e il Taccelenghe, abbiamo scoperto che questi, dimenticati dal censimento Cee, erano divenuti fuorilegge. Il Premio Nonino Risit d'Aur (Barbatella d'oro nella lingua friulana) nasce come riconoscimento tecnico-scientifico per finanziare la ricerca ampelografica sui vitigni friulani e per premiare quei vignaioli che li avessero coraggiosamente impiantati. Ma soprattutto per ottenere l'autorizzazione comunitaria alla coltivazione di questi vitigni».

La manovra coglie nel segno. Grazie al Premio Risit d'Aur i vitigni autoctoni, vera ricchezza della cultura enologica friulana, nel 1978 sono stati prima autorizzati e poi raccomandati a livello comunitario. Dal premio tecnico-scientifico a quello letterario, nato per sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina, il passo è stato breve. «Grazie a una giuria internazionale straordinaria e al fatto che è finanziato ed organizzato esclusivamente dalla mia famiglia, in maniera assolutamente indipendente – continua Antonella Nonino – il nostro è da anni diventato un riconoscimento prestigioso. Che ha anche anticipato sei Premi Nobel, fra cui quello a Giorgio Parisi (Premio Nonino 2005) assegnato l'anno scorso».

s.n.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«MIGLIORE DISTILLERIA DEL MONDO»

Questo il titolo conseguito dalla Nonino nel 2019. L'eleganza delle Riserve Nonino è garantita da un lungo invecchiamento naturale in barriques e piccole botti nelle cantine padronali. Visitabili per le degustazioni la distilleria e il Borgo Nonino

LA SCHEDA

La produzione artigianale come marchio di fabbrica

Le Distellerie Nonino, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali,

ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore, in rame, per la produzione di originali acquaviti nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera artigianalità. La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia

prima e segue le varie fasi della distillazione. Il processo di invecchiamento segue il metodo naturale in barriques e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli in sette magazzini.

TRADIZIONE INNOVAZIONE E RICERCA

I giurati, la famiglia Nonino e i premiati alla cerimonia di assegnazione del Premio Nonino, nel maggio scorso a Ronchi di Percoto. Cinque le distillerie artigianali attive in azienda, ciascuna fornita di 12 alambicchi discontinui a vapore, in rame



Doppio riconoscimento internazionale per i cocktail nati dalla vocazione a sperimentare
«La prima ricetta nel 1940, la versatilità vince: grande successo sul mercato americano»

A qualcuno piace Amaro: la sfida degli aperitivi «Dai ristoranti ai bar la nuova vita dei distillati»

L'ULTIMO RICONOSCIMENTO in ordine di tempo è del giugno scorso. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink si è riconfermato per la seconda volta consecutiva "Aperitivo dell'Anno" al Meininger's International Spirits Award. Esattamente un anno prima era stato il primo aperitivo italiano ad aver ottenuto questo risultato. Il punto di arrivo di un'attività di sperimentazione passata dalla grappa Monovitigno a nuovi prodotti e di una vocazione alla diversificazione sul piano degli investimenti.

«L'aperitivo è dedicato a nonna Silvia - spiega Antonella Nonino, ai vertici, con le sorelle Cristina ed Elisabetta, della distilleria friulana nata nel 1897 - la prima donna che, nel 1940, rimasta vedova, è diventata capo dell'azienda di famiglia. Appassionata e grande conoscitrice di botaniche, ha creato il primo Aperitivo Bianco Nonino, una bevanda alcolica e spiritosa che di fatto ha aperto una nuova porta alla produzione aziendale, ma che, soprattutto, ha segnato l'arrivo alla distillazione di un nuovo tipo di sensibilità». Un'ulteriore tappa del percorso di sperimentazione che nel 2017 ha portato la London School of Economics Business Review a occuparsi del caso Nonino: «La grappa italiana è riuscita a conseguire l'incredibile passaggio di status dal fondo alla cima della scala». Gli investimenti nella produzione, iniziati negli Anni Trenta e cresciuti grazie agli spazi riservati a ri-

cerca e innovazione, hanno consacrato il brand friulano sui mercati esteri. In Nord America, in Austria e Germania in primis. «Crediamo nella versatilità della grappa da vent'anni», precisa Antonella Nonino, che segue in particolare i mercati tedesco e austriaco e il mondo della mixologia. «Si presta a mix impensabili senza che a rimetterci siano eleganza, sapore e profumo. Lo dimostra il "NoninoTonic", longdrink a base di grappa e tonica, da servire con una fetta di limone e un rametto di rosmarino». Continua: «Nel 2016 siamo usciti con l'Amaro Nonino versione aperitivo, anticipando un nuovo gusto che ha valorizzato i bitter. Oggi gli amari e le possibilità di miscelazione della nostra grappa per creare cocktail innovativi assorbono una quota importante dei nostri investimenti in ricerca finalizzata al prodotto e alla diversificazione della produzione. I nostri distillati, da tempo presenti nella ristorazione internazionale, sono disponibili anche nella grande distribuzione di qualità e in alcuni siti e-commerce. Particolare che si è rivelato decisivo in tempi di Covid-19».

L'Amaro Nonino Quintessentia® Riserva, invecchiato 24 mesi e insignito del Chairman's Trophy nella categoria Amari alla Ultimate Spirit Challenge 2022, è un omaggio ad Antonio Nonino, terza generazione della famiglia di distillatori, creatore dell'Amaro Carnia, un infuso di erbe delle montagne friulane ricavato usando la grappa da lui distillata come base alcolica e custodita in piccole botti di legno (il prezzo dell'acciaio era proibitivo). Quando la moglie Silvia, tra le prime donne mastro-distillatrici in Italia, ne rivede la formula, aggiungendovi botaniche di terre lontane, nasce l'Amaro del Friuli. Giannola e Benito Nonino, intervenuti nuovamente sulla ricetta, firmano infine l'Amaro Quintessentia, nobilitandolo con l'Aquavite d'Uva UE® invecchiata in barriques.

© RIPRODUZIONE RISERVATA