



## A family business

*Antonella Nonino, with her sisters Elisabetta and Cristina at the top of the historical distillery, reveals the secrets of a female company and of the generation changeover.*

Foreground

Protagonists

### THE HISTORY

One-hundred and twenty-five years of experiments and battles

1897 is the year when Orazio Nonino establishes in Ronchi di Percoto the premises of his own distillery, the evolution of an itinerant still, assembled on wheels. He will be followed by Luigi, Antonio, Benito with his wife Giannola and their daughters Cristina, Antonella (in the photo) and Elisabetta, and, recently, their grand-daughter Francesca.

Three sisters manage the distillery in Percoto.

Grappa exported in 84 countries in the world,

by **Sandro Neri**

### Only women at the top:

#### «This is how Nonino won the revolution»

IN THE COMPANY EACH OF THEM has her precise role. Giannola is the president; her daughters Cristina, Antonella and Elisabetta - heirs of great-great-grandfather Orazio, the founder - are managing directors and CEO, respectively. With the latest addition, Francesca, head of the social media, the sixth generation is already present and operational. In the Nonino household, renouncing external managers and keeping the helm of the distillery firmly in female hands is a recipe considered as valuable as that of the Monovitigno grappa that almost fifty years ago marked the turning point of the historic company from Ronchi di Percoto (Udine) and of the entire sector of distillates. «It all happened very naturally», points out Antonella Nonino, who follows the foreign markets, the Nonino Prize and is also in charge of institutional communication. «We grew up in a company where women have always worked. Our father Benito, who was left an orphan at a very early age, saw this company run for years by his mother and sister and immediately learned that working with women is better. Because they are more meticulous. It is no coincidence that more than 68 percent of our employees are women».

#### **In a sector, however, that is traditionally male.**

«We have 18 seasonal workers and, for the type of tasks they do, they are all male. But women take care of everything else, and by working in the field they earn the trust of their colleagues and gain authority. As it happened to us in the family».

#### **You have chosen to set off the generational transition, always a rather delicate stage in the life of family businesses, in the midst of the Covid emergency. What happened?**

«Our parents, and our mother in particular, had set this goal for some time. But then they put it off. While assigning us precise responsibilities and tasks, in fact, they were in charge. Until 2020, when we found common ground. Our mother agreed to take a step to the side thus realizing that we had become adults. On the basis on this trust, the normal relationship between mother and daughters

evolved into professional recognition. And we, on the other hand, discovered how many and what things unite us. And when our mother is not present in the company we get along even better...»

**A transgenerational battle is that for label transparency.**

«Our family has been fighting for it since the 1970s. Eighty percent of grappa is produced industrially; even many artisans buy it already made, bottle it and sell it. The law allows them not to specify on the label that that grappa was not produced by who bottles it, or where it comes from. It is up to the consumer to decide whether or not to buy it. But then it is right that each purchaser be put in a position to choose on the basis of certain and safe information, which must be made clear».

**Which ones do you supply?**

«We specify on all bottles that our grappa is 100 percent distilled with artisanal method. Making education about grappa and responsible drinking has been our mission for fifty years».

**In a few months your production method will also turn half a century old: Monovitigno, the grappa made by distilling the pomace of Picolit grapes separately. A registered trademark.**

«When, after the economic boom of the 1960s, most distilleries became industrial, Benito and Giannola, our parents, invented this revolution. With two primary targets: to create an increasingly quality product and to bring closer distillate connoisseurs internationally. It was 1973. Today our company exports to 84 countries, including Cuba, which is the home of rum».

**How difficult is it to keep the value of a tradition high in a market that is always demanding new products?**

«Monovitigno is something extraordinary and - we don't use this word by chance -revolutionary. Where pomace was traditionally mixed, our parents asked to separate it vine by vine in order to distill a kind grappa that would carry in its aroma and flavor the characteristics of the original vine variety. When it was born, different bottles were needed that would enhance its uniqueness, and we adopted the blown glass cruet and, for the first time, an identity card of grappa. Which over the years we have transformed from Cinderella into a queen of international spirits. Behind this enterprise, production according to the 100 percent artisanal method, with 66 steam stills, followed personally by us in the family. We distill at the same time as the harvest, so very fresh pomace. We have seven aging cellars under seal and with permanent control by the Customs Office. They currently house 2,510 casks of different kinds of wood. Aging is only natural, with zero addition of color additives».

**What weight does research have today?**

«Approximately 10 percent of the turnover, attested at 18,300,000 euro at the end of 2021. We invest in research in distillate aging, product innovation and, for the past 15 years, in new ways of consumption. Thus, for example, the ginger distillate and the L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink were born».

**Today the watchword is sustainability.**

«Grappa is the expression of a circular economy. From a by-product we have made it a primary product, used in the most different areas. For example, as food for birds and fertilizer in plant nurseries».

**Protecting the Environment, now more than ever, requires direct commitment from enterprises.**

«I agree. The sustainability we promote is also social. That is, we reinvest in the territory in support of the values of the rural civilization, to which the Nonino Prize, founded in 1975 with this very purpose, is dedicated».

A WELL-RUN TEAM IN THE FAMILY From left to right: Cristina, Giannola, Francesca, Benito, Elisabetta and Antonella Nonino. With the latest addition, Francesca, social media manager, the sixth generation is already present and operational in the company.

### 59%

This is the export market share gained by Nonino Distillatori. The Percoto-based company now exports to 84 countries. Almost 60 percent of its turnover is made abroad. This is also a record: Italian grappa exports, on average, about 25 percent of the bottles produced. The historic Friulian brand has also conquered the American market thanks to Amaro.

### THE VALUE OF A FORMULA THAT RENOVATES ITSELF

«About 10 percent of the turnover, attested at 18,300,000 euro, is invested in product research, aging and, since 2007, in new ways of consumption».SUSTAINABILITY

### Autochthonous vine varieties saved by a prize

IT IS A MATTER of awards received and given. First the recognition as the «Best Distillery in the World», in Los Angeles; then, twice in a row, the brand won the world aperitif trophy. But the Nonino family company is also the creator of the Prize that, now in its forty-fifth year, transforms Percoto once a year into a capital of culture, bringing together writers, playwrights, philosophers, filmmakers, scientists and poets from all around the world. This is also a way, highlights Antonella Nonino, to send a message of sustainability and concern for the planet: «The knowledge of one's roots is a value to be passed on to new generations, and it is all the more important to do so the more these roots are open to the world».

At the origins of the Nonino Prize also an act of rebellion. «When, in December 1973, Benito and Giannola Nonino, my parents, created the single-varietal grappa, Monovitigno® Nonino, they revolutionized the way of producing and introducing grappa in Italy and around the world. The success is such that Italian and foreign distillers follow our model. In the wake of the experimentation with Monovitigno® Picolit, in 1974, looking for the native vine varieties proper to our winemaking tradition such as Pignolo, Schioppettino, Ribolla and Tacelenghe, we discovered that these, forgotten by the EEC census, had become outlawed. The Nonino Risit d'Aur Prize (Gold vine shoot in the Friulian language) was created as a technical-scientific recognition to fund ampelographic research on Friulian vine varieties and to reward those vintners who had courageously planted them. But above all, to obtain community authorization for the cultivation of these vine varieties».

The maneuver hits the mark. Thanks to the Risit d'Aur Prize, autochthonous vine varieties, the true wealth of Friulian wine culture, were first authorized and then recommended at community level in 1978. From the technical-scientific prize to the literary one, created to emphasize the permanent topicality of rural civilization, the step was short. «Thanks to an extraordinary international jury and the fact that it is financed and organized exclusively by my family, in an absolutely independent way», Antonella Nonino continues, «it's years since ours has become a prestigious Prize. Which has also anticipated six Nobel Prizes, including the one to Giorgio Parisi (Nonino Prize 2005) awarded last year».

**s.n.**

© ALL RIGHTS RESERVED

### THE CARD

Artisanal production as a trademark

The Nonino Distilleries, unique in the world, consists of five artisanal distilleries, each with 12 copper batch steam stills for the production of original distillates in respect of tradition and the rhythms of true craftsmanship. The Nonino family takes personally care of the purchase of the primary product and follows the various stages of distillation. The aging process follows the natural method in barriques and small casks under seal and surveillance by the Customs and Monopoly Agency in seven warehouses.

A double international recognition for cocktails born of the vocation to experiment.  
«The first recipe in 1940, versatility wins: great success on the American market»

Some like it Bitter: the challenge of aperitifs  
«From restaurants to bars, the new life of distillates»

**THE LATEST RECOGNITION** in order of time dates back to last June. Aperitivo Nonino Botanical Drink was reconfirmed for the second consecutive time as “Aperitif of the Year” at Meininger's International Spirits Award. Exactly one year earlier, it was the first Italian aperitif to achieve this result. It was the culmination an activity of experimentation that had passed from single-varietal grappa to new products and a vocation for diversification in terms of investment.

«**The aperitif** is dedicated to Grandma Silvia», explains Antonella Nonino, at the top, with her sisters Cristina and Elisabetta, of the Friulian distillery founded in 1897, «the first woman who, in 1940, left a widow, became the head of the family business. A fond and great connoisseur of botanicals, she created the first Aperitivo Bianco Nonino, an alcoholic and spirituous beverage that in fact opened a new door to the company's production, but which, above all, marked the arrival of a new kind of sensibility in distillation». A further step on the path of experimentation that led the London School of Economics Business Review to take up the Nonino case in 2017: «Italian grappa has managed to achieve the incredible passage of status from the bottom to the top of the ladder». Investments in production, which began in the 1930s and grew thanks to the space set aside for research and innovation, have consecrated the Friulian brand in foreign markets. North America, Austria and Germany first of all. «We have believed in the versatility of grappa for 20 years», points out Antonella Nonino, who particularly follows the German and Austrian markets and the world of mixology. «It is suitable for unthinkable mixes without losing elegance, flavor and aroma. This is demonstrated by the “NoninoTonic” a long drink made with grappa and tonic water, to be served with a slice of lemon and a sprig of rosemary». She continues, «In 2016 we came out with Amaro Nonino aperitif version, anticipating a new taste that enhanced bitters. Today, bitters and the blending possibilities of our grappa to create innovative cocktails absorb a significant share of our investment in product-focused research and production diversification. Our spirits, which have long been present in international catering, are also available in quality large-scale distribution and some e-commerce sites. A detail that proved decisive in times of Covid-19».

**Amaro Nonino** Quintessentia® Riserva, aged 24 months and awarded the Chairman's Trophy in the bitter category at the Ultimate Spirit Challenge 2022, is a tribute to Antonio Nonino, the third generation of the distilling family, the creator of Amaro Carnia, an infusion of herbs from the Friulian mountains made using the grappa he distilled as an alcoholic base and stored in small wooden casks (the price of steel was prohibitive). When his wife Silvia, one of the first female master distillers in Italy, revised the formula, adding botanicals from distant lands, Amaro del Friuli was born. Giannola and Benito Nonino, intervening again on the recipe, finally signed Amaro Quintessentia, ennobling it with UE® Grape Distillate aged in barriques.

#### A CASE THAT HAS MADE SCHOOL

The London School of Economics took care of it: «Italian grappa has managed to achieve the incredible status transition from the bottom to the top of the ladder»

#### TRADITION INNOVATION AND RESEARCH

The jurors, the Nonino family and the prizewinners at the awarding ceremony of the Nonino Prize, last May in Ronchi di Percoto.

Five artisanal distilleries active in the company, each with 12 copper batch steam stills.

#### BEST DISTILLERY IN THE WORLD

This is the title achieved by Nonino in 2019.

The elegance of Nonino Riserva is guaranteed by a long natural aging in barriques and small casks in the master cellars,

The distillery and the Borgo Nonino can be visited for tastings

# 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