

d

EIN DRINK MIT D

WEIHNACHTEN IM HAUSE NONINO

von Giovanni Audifreddi, Illustrationen von Karin Kellner

Cristina, Antonella und Elisabetta: drei Schwestern und die fünfte Generation der weltweit berühmtesten Grappa-Marke erzählen von ihrem Leben umgeben von Weinbergen, Destillaten, großen Begegnungen und Familienbällen

Schinkenkeule mit 30 Monate Reifung, die von der Matriarchin Signora Giannola höchstpersönlich signiert ist, aus Furcht jemand anderes könnte das versäumen. Tortellini, die aus Ferrara eintreffen werden und für die Rinderbrühe vorgesehen sind, in rotem Weintrester vergorene Rüben, die im örtlichen Dialekt *brovada* heißen und zusammen mit der Schlackwurst *musetto* und der jungen gefüllten Pute serviert werden. Der feministische Patriarch Benito entkorkt dann einen Tignanello, einen Sassicaia, einen Ornellaia und Masseto, mit denen er einmal im Jahr dem Luxuskonsum in seinem Leben frönt. Autos, Jachten und Urlaub in den Tropen haben ihn nie interessiert. Lieber kaufte er einen kleinen Lastwagen oder einen Gabelstapler. Doch vor dem großen Festgelage geht der Auftritt der acht Enkelkinder über die Bühne: Chiara, Antonio Davide und Francesca, die Kinder von Cristina; Caterina und die Zwillinge Costanza und Beatrice, die Töchter von Elisabetta; Sofia und Gaia, die Töchter von Antonella. Das Alter reicht von 37 bis 16 Jahren, vom Unternehmer und Inhaber eines Einkaufszentrums bis zur Fotoredakteurin bei *Vogue*, von der Expertin für Social Media zu jener für Food Communication, von den Studentinnen, den zukünftigen Managerinnen und der Raumfahrtingenieurin bis hin zu den Gymnasiastinnen. Sie leben zwischen Mailand, Berlin, Padua und dem historischen Ortskern in der Nähe von Percoto, aber schon als Kinder liebten sie es, im Wohnzimmer aufzutreten und würden nie und nimmer auf die Aufführung der hausgemachten Theaterstücke verzichten.

Weihnachten im Hause Nonino ist ein Riesenerignis, wo gefestigte Tradition ge- und erlebt wird. Auch wenn es in diesem Jahr anders sein wird. Zu diesem Festtagsdrink haben wir die drei Nonino-Schwestern an einen Tisch gebeten: Cristina (59), Antonella (56) und Elisabetta (54), die fünfte Generation der weltweit berühmtesten Grappa-Marke. Vor einem Glas mit sonnengelbem Aperitivo Nonino BotanicalDrink, für den Früchte, Blüten und Wurzeln mit dem reinsortigen Traubenbrand Üe Monovitigno Nonino Fragolino veredelt werden, bricht Cristina als erste das Schweigen: „Ein ganz besonderer Mensch, der das Leben von uns allen glücklicher gemacht hat, wird uns fehlen. Seine Ironie, wie er sich in die Aufführung eingemischt hat, seine Intelligenz und die Freude des Feinschmeckers am Genuss. Giulio, Elisabettas Ehemann, wird uns fehlen.“

Giulio Giustiniani, Schriftsteller und großer Journalist, stellvertretender Chefredakteur beim *Corriere della Sera*, Chefredakteur beim *Gazzettino di Venezia* und Leiter der Nachrichtensendung beim Sender La 7, verstarb am 28. August dieses Jahres. „In einer Familie von Verrückten war mein Mann eine tragende Säule für mich. Türkei, Thailand, Sibirien, Kanada, Ukraine – ich habe Giulio überall mit hingenommen, wenn ich unterwegs war, um

unseren Grappa bekannt zu machen. Mein Mann kam aus einer anderen Welt und war schockiert bezüglich unserer aufreibenden Beziehungen in der Familie. Er hielt es nicht für möglich, dass wir Noninos uns nach all den Streitereien wieder vertragen konnten.“

„Ich werde Ihnen etwas erzählen, was vielleicht absurd erscheint“, ergänzt Cristina. „Unsere Mutter war sehr streng und wir drei Schwestern tanzten wahnsinnig gern, doch bevor wir nicht volljährig waren, durften wir in keine Disko. Wenn wir freien Ausgang hatten, konnten wir den Bus um 14.30 Uhr nehmen und mussten mit dem Bus um 18.40 ab Udine wieder zurück. Zuhause besteht eine gewisse Zurückhaltung beim Zeigen von Gefühlen, je älter wir wurden, umso weniger Umarmungen gab es. Aber wir fühlten uns geliebt, wenn wir zusammen tanzten, vom Walzer bis zum Twist. In der Familie. Papa ist ein toller Tänzer.“

„Die Familie ist anstrengend, doch die Beziehungen sind sehr eng. Als wir Kinder waren, aßen wir zu fünft am kleinen Küchentisch. Papa und Mama führten große Diskussionen, da wir uns aber über Kreuz hinsetzten, waren wir immer mittendrin. Die Eltern redeten und wir hielten den Mund“, fügt Antonella hinzu, die sich gern als „Grappabrennerin, die gerne liest“ definiert. „Dann der Grappa, der kommt an erster Stelle und wehe dem, der daran etwas ändern will.“ Antonella hat an der New York University und an der Sorbonne studiert, doch am wichtigsten ist ihr die Destillerie in Percoto, die sie wie ein Magnet angezogen hat. „Liebe, Leidenschaft, Respekt sind mit dabei. Grappa ist Herzblut und viel Mühe. Und dann an klaren Tagen schaut man in Richtung Santa Maria la Longa und denkt an die Worte, die der Dichter Giuseppe Ungaretti hier schrieb: Ich erleuchte mich durch Unermessliches.“ Auch Antonella hatte eine große Liebe: „Nach 25 Jahren Ehe ließ ich mich vom Vater meiner Töchter scheiden, weil ich mich in den Lyriker Pierluigi Cappello verliebt hatte. Eine wunderbare, ungemein intensive und dramatische Liebesgeschichte. Er verstarb 2017, wir hatten uns anderthalb Jahre lang nicht gesehen. Gewisse Dramen haben zur Folge, dass du deine Prioritäten neu setzt.“ Die drei Schwestern beteuern immer wieder: „Wir sind ein kleiner Betrieb.“ Es stimmt, Nonino im Jahr 1897 gegründet, hat einen Umsatz von 17 Millionen Euro und in der Bilanz wiegt die italienische Verbrauchssteuer ungemein. Über 50% der Einnahmen sind auf den Export zurückzuführen, der undenkbar Orte wie den Kongo, Kamerun und Nigeria einschließt. Nonino setzt auf 100% handwerkliche Destillation mit Spitzenprodukten, die in Reifekellern unter Zollverschluss ausreifen und eine Art Personalausweis besitzen, auf dem Traubensorte, Fass und Barriqueholz angegeben sind und bei der Gran Riserva-Serie auch die Flaschennummer. „In Japan schmeckt Sashimi mit dem Moscato-Grappa hervorragend. In der Nähe von Toronto gibt es einen Golfclub, der jedes Jahr ein Menü zusammenstellt, bei dem jeder Gang – von der Vorspeise bis zum Dessert – mit Grappa zubereitet wurde. Im Betrieb haben wir etwa vierzig Mitarbeiter und drei Manager. Während der Weinlese kommen ungefähr zwanzig ausländische Saisonarbeiter hinzu, die schon lange bei uns sind und überwiegend aus Rumänien stammen. Im geschäftlichen Umfeld wagen wir nicht mehr, als wir stemmen können, und wie Großmutter Silvia sagte: „Niemals den Banken trauen, denn sie geben nur bei Sonnenschein einen Schirm.“ Ohne meine Schwestern hätte ich nie arbeiten können. Entweder alle drei oder keine. Man muss zu dritt sein, um zwei Menschen wie Mama und Papa Einhalt zu gebieten“, erzählt Elisabetta, die Geschäftsführerin des Unternehmens ist. Und sie fährt fort: „Um zu begreifen, wie sehr diese Arbeit für die Familie zählt, möchte ich über meinen größten Erfolg im Betrieb berichten. Als meine erste Tochter Caterina auf die Welt kam, zog ich zu meinen Eltern. Wir haben sechs Telefonleitungen im Unternehmen, die nach Büroschluss direkt nach Hause schalten. Und wir haben keinen Anrufbeantworter. Auf einmal überlässt mir Giannola das schnurlose Telefon und meint: „Während du stillst, kannst du ja die Anrufe entgegennehmen.“ Vor einundzwanzig Jahren ist es mir gelungen, zumindest ein Band mit der Ansage laufen zu lassen: 'Wir haben geschlossen, wenn Sie aber mit Familie Nonino sprechen möchten, drücken Sie bitte die Taste 4.' Mehr konnte ich nicht durchsetzen.“

Um ehrlich zu sein, wir haben es selbst ausprobiert. Wählt man die Telefonnummer von Nonino, erhält man als erste Ansage: 'Wenn Sie Trester abliefern möchten, drücken Sie die Taste 1.' Vielleicht, weil an erster Stelle die Besessenheit für die Anlieferung der Rohware steht. „1973 hatte meine Mutter eine geniale Intuition, die die Welt des Grappas revolutionierte, nämlich den ersten reinsortigen Grappa aus dem Trester der Picolit-Traube herzustellen. Sie ging zu den Bauern und bat sie, den Trester von den anderen Sorten zu trennen, doch die Bauern wollten sich nicht diese Mühe machen. Ich war damals 10 und kann mich gut daran erinnern, dass meine Mutter die Bäuerinnen in deren Küchen aufsuchte und zur Rohstofftrennung überredete, indem sie ihnen viel mehr Geld für den Trester anbot als ihren Ehemännern. Sie ließ gleich die Säcke da und die Frauen konnten sich etwas Geld dazu verdienen“, erinnert sich Cristina.

Antonella: „Mama wurde zur Unruhestifterin. Auf der Suche nach einheimischem Trester der Sorten Pignolo, Schioppettino und Ribolla, die vom Gesetzgeber nicht in das Weinregister aufgenommen worden waren, stellte sie fest, dass diese Reben vom Aussterben bedroht waren. Da die Weinreben aber nicht registriert waren, riskierte man beim Anbau Strafen. So ist der Nonino Preis Risit d'Aur entstanden, was Goldener Schössling oder Goldene Wurzelrebe bedeutet. Der Premio Nonino wurde erweitert und stieg zum Kulturpreis auf. Mit Elisabetta zusammen fuhr ich als junges Mädchen zu den Bauern auf der Suche nach Trester, von wegen mit dem Navi; Papa gab uns eine Liste mit den Orten, die wir anfahren sollten, und die Hausnamen. Er hatte seinen Vater mit 9 Jahren verloren und war es gewohnt, von Frauen umgeben zu sein. Daher zog er es immer vor, mit Frauen zu arbeiten.“

Die zweite Besessenheit im Hause Nonino heißt Destillation. „Wir sind wie kleine Äffchen aufgewachsen und haben uns immer hinter den Flaschenregalen versteckt. Mit einer riesigen Duftpalette in der Nase. Als Kind fiel mir das Einschlafen schwer, da ich immer daran dachte, wie ich wohl als Erwachsene Grappa herstellen sollte, wenn ich nichts von der Destillation wusste. Zum Glück hat Papa, im Gegensatz zu Mama, die immer glaubt, dass die Gedankenübertragung über ganz persönliche Telepathie erfolgt, alles mit großer Geduld und mehrfach wiederholt“, erinnert sich Antonella. Bei Nonino gibt es fünf Brennereien mit handwerklich gebauten Brennkolben sowie je ein Kupferbrennkolben für jeden Enkel. Cristina ist für die Destillation verantwortlich. „Papa ernannte mich zum *Maestro Distillatore*, zum Brennmeister also, als ich das erste Destillat aus reinem Ingwer herstellte. Jeder Brennvorgang ist ein einzigartiges Ereignis; eine Harmonie zu schaffen mit dem Dampfbrennkolben, die Qualität des Tresters zu respektieren, das ist unsere Kunst. Die Schlüsselbegriffe lauten: tief verwurzelte Tradition, Respekt vor dem Rhythmus der Natur, von Hand gefertigte Produkte. Zum Glück haben wir kurz vor dem Lockdown eine sogenannte „Bibel“ verfasst: Aufgabenprofile und Tätigkeitsbeschreibungen. Das ist eine große Hilfe für Familienbetriebe. Harmonie, Klarheit, es war wichtig, die Aufgabenstellungen präzise zu definieren, um uns entsprechend zu organisieren. Wir alle empfinden Giannola und Benito gegenüber große Bewunderung und Dankbarkeit, das Unternehmen Nonino ist ihr Geschöpf. Deshalb war unser Unabhängigkeitskampf sehr schwierig.“

Grappa ja, aber auch sehr viel Kultur. In Percoto fanden sich beim Internationalen Premio Nonino und beim Preis 'An einen Meister unserer Zeit' Namen von Weltruf ein. Antonella, die auch für die Außenbeziehungen des Unternehmens zuständig ist, kennt sehr wohl die evokative Kraft dieser Auszeichnungen, die zu einzigartigen Beziehungen, zu intellektuellen Freundschaften und familiärer Vertrautheit geführt haben. „Ich habe einen Zettel voller Fettflecken aufbewahrt. Mama schickte mich damals in die Küche, um gewissenhaft die Zutaten und die Arbeitsschritte für 'Spaghetti mit Makrelen' aufzuschreiben, ein Gericht, das Leonardo Sciascia für uns alle zubereitete. Er wohnte zwei Monate bei uns und schrieb hier *Der Ritter und*

der Tod. Wir lebten in einem außergewöhnlichen Umfeld, zu Besuch kamen Gianni Brera, Luigi Veronelli, Mario Soldati, Pater Maria Turollo, Jorge Amado. Als ich 19 war und in Paris lebte, lud mich Claude Lévi-Strauss alle zwei Wochen zum Sonntagsessen zu sich ein. Peter Brook bat uns, ihn „Onkel“ zu nennen, der Schriftsteller Naipaul betrachtete uns als seine Familie. Als Claudio Abbado uns anrief, um sich für einen Grappa zu bedanken, den wir ihm geschenkt hatten, lud er uns nach Ferrara zu einem Konzert der Berliner Philharmoniker ein. Wir kreuzten mit fünfzehn Personen auf. Doch die Vertrautheit war so eng, dass er uns bat, über viele Jahre bei den Salzburger Festspielen mitzumachen.“

Doch was macht die Noninos so besonders? „Darauf möchte ich antworten“, sagt Cristina, „wir kommen vom Dorf. Das ist ein Vorteil. In der Jugendzeit hielten wir das für frustrierend. Aber wir besitzen das, was man eine treibende Kraft nennt, eine Energie und der Wunsch, die Dinge zu erforschen und sie mit anderen zu teilen. Und um nochmals Großmutter Silvia zu zitieren: 'Liebe wird mit Liebe vergolten'.“

Didascalie

Von links: Cristina (59), Antonella (56) und Elisabetta (54) Nonino, die Töchter von Giannola und Benito; alle drei arbeiten im Familienbetrieb mit.

„Was macht uns so besonders? Wir kommen vom Dorf. Uns treibt eine gewisse Kraft, jene Energie und jener angeborene Drang, Dinge zu erforschen und mit anderen zu teilen.“



d

THE FOOD
ISSUE

la Repubblica

Anno 27 - N. 1319 - 17 dicembre 2022. Supplemento de la Repubblica del 17/12/2022. Sabato 17/12/2022 da vendersi obbligatoriamente con la Repubblica e Robinson a € 3,00. Dal giorno successivo all'uscita opzionale a € 1,30 più il prezzo de la Repubblica. Sped.abbon.post. articolo 1 Legge 46/04 del 27/02/2004 Roma.



NATALE IN CASA NONINO

di Giovanni Audiffredi illustrazioni di Karin Kellner

Cristina, Antonella ed Elisabetta: le tre sorelle, quinta generazione del brand di grappa più famoso al mondo, si raccontano tra vigneti, distillati, grandi incontri e balli di famiglia

Coscia di prosciutto stagionata 30 mesi e firmata di proprio pugno dalla matriarca, la signora Giannola, per timore che qualcun altro si distraiga. Tortellini da fare in brodo in arrivo da Ferrara, rape fermentate sotto le vinacce rosse, che in dialetto si chiamano *brovada*, accompagnate da musetto e tacchinella ripiena. Il patriarca femminista Benito stappa Tignanello, Sassicaia, Ornellaia e Masseto che, una volta l'anno, sono i lussi consumistici della sua vita. Perché di auto, barche e vacanze tropicali non ne ha mai voluto sentir parlare. Piuttosto comprava un camion o un muletto. Ma, prima della grande abbuffata, andrà in scena la recita degli otto nipoti: Chiara, Antonio Davide e Francesca, figli di Cristina; Caterina e le gemelle Costanza e Beatrice, figlie di Elisabetta; Sofia e Gaia figlie di Antonella. Si va dai 37 ai 16 anni, dall'imprenditore del centro commerciale alla photoeditor di *Vogue*, dall'esperta di social media a quella di comunicazione food, dalle universitarie, future manager e ingegnere aerospaziale, fino alle liceali. Vivono tra Milano, Berlino, Padova e il borgo vicino a Percoto ma, come i bimbi, ad andare in scena nel salotto, con la rappresentazione del teatro casalingo, non rinunciano mai.

Il Natale a casa Nonino è una gigantesca bolla di tradizioni sedimentate e scandite. Anche se quest'anno sarà diverso. Per questo drink delle feste abbiamo messo intorno

a un tavolo le tre sorelle Nonino: Cristina, 59 anni, Antonella, 56 ed Elisabetta, 54; quinta generazione del brand di grappa più famoso al mondo. Davanti ai bicchieri giallo-sole dell'Aperitivo Nonino Botanical Drink, dove frutta, fiori e radici sono impreziosite da Ue Acquavite d'Uva Monovitigno Nonino Fragolino è Cristina a rompere il silenzio: «Ci mancherà una persona speciale che ha reso le vite di tutti noi più felici, con la sua ironia nell'intrufolarsi nella recita, con la sua intelligenza e la gioia del buongustaio. Ci mancherà Giulio, il marito di Elisabetta».

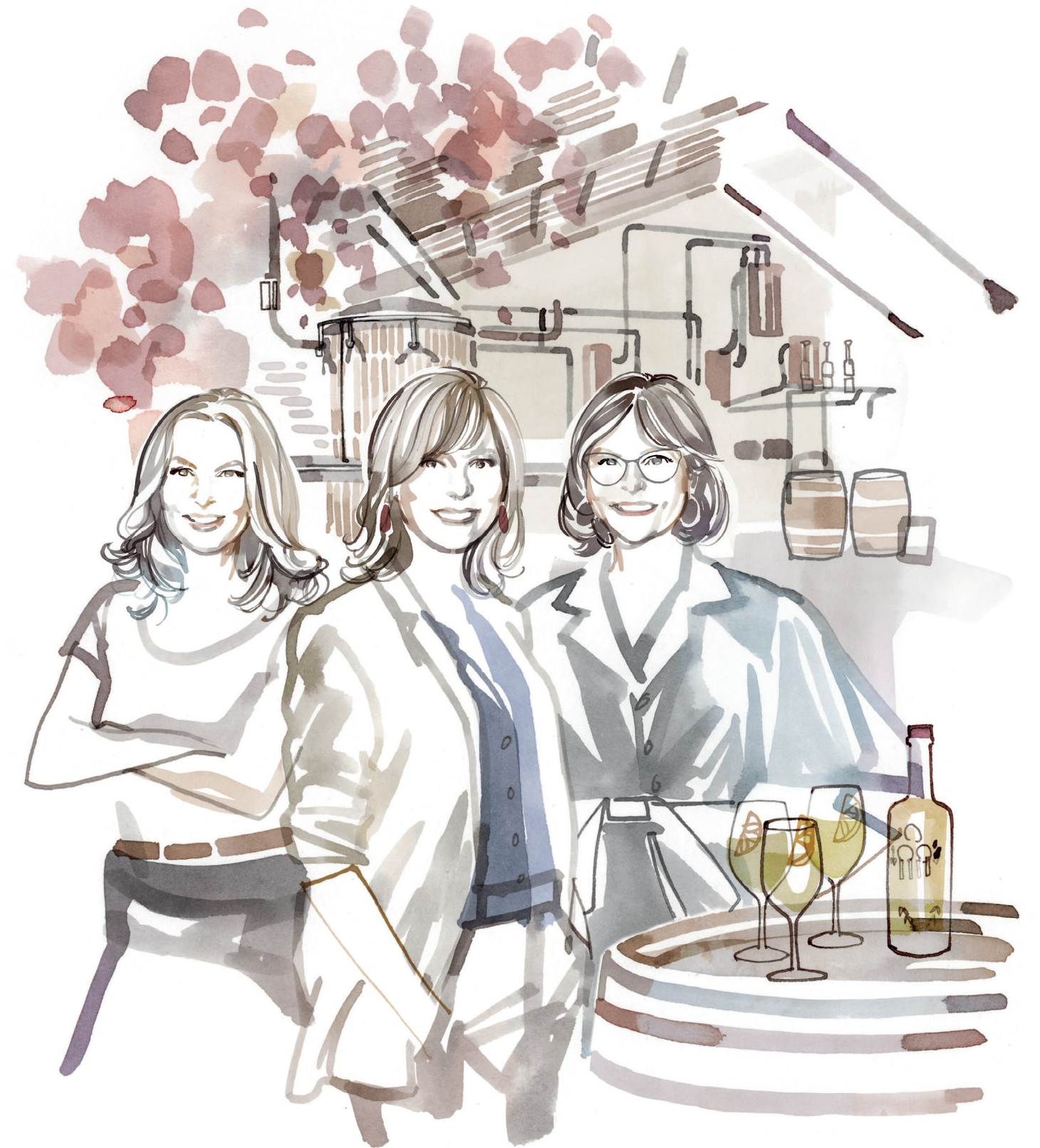
Giulio Giustiniani, scrittore e grande giornalista, vicedirettore del *Corriere della Sera*, direttore del *Gazzettino di Venezia* e del TG di La 7, è mancato lo scorso 28 agosto. «In una famiglia di squilibrati mio marito è stato una colonna straordinaria per me. Turchia, Thailandia, Siberia, Canada, Ucraina, ho portato Giulio nei miei viaggi per far conoscere la nostra grappa. Lui veniva da un altro mondo ed era sconvolto dai nostri rapporti di famiglia così fumantini. Non credeva possibile che noi Nonino baruffassimo e poi tutto fosse sempre risolto».

«Le racconto una cosa che sembrerà assurda», incalza Cristina. «La mamma era severissima. A noi tre piaceva tantissimo ballare. Ma non siamo mai state in discoteca prima della maggiore età. La nostra libera uscita era con la corriera delle 14,30 e rientro 18,40 da Udine. In casa vige un certo pudore

dell'affetto, più crescevamo e più gli abbracci erano rari. Ma quello che ci faceva sentire amate era proprio ballare insieme, dal valzer al twist. Noi di famiglia. Papà è bravissimo».

«La famiglia è faticosa, ma i legami sono forti. Quando eravamo bambine sul tavolino della cucina mangiavamo in cinque. Papà e mamma facevano grandi discussioni, ma visto che ci sedevamo a croce noi eravamo sempre nel mezzo. Parlavano loro e noi zitte», aggiunge Antonella, a cui piace definirsi «grappaia che legge». «Perché poi c'è la grappa, che viene prima di tutto e guai a chi ce la tocca». Ha studiato alla New York University e alla Sorbona, Antonella, ma la calamita della distilleria di Percoto l'ha attratta più di ogni cosa: «C'è un amore, una passione, un rispetto. La grappa è sangue e fatica. Poi, quando ci sono le giornate terse, se si guarda verso Santa Maria la Longa, si pensa come scrisse qui Giuseppe Ungaretti: "M'illumino d'immenso"». Anche Antonella ha avuto un grande amore: «Dopo 25 anni di matrimonio, divorziai dal papà delle ragazze, perché mi ero innamorata del poeta Pierluigi Cappello. Una storia bellissima, intensa e drammatica. È morto nel 2017, non ci vedevamo da un anno e mezzo. Davanti a certi drammi, riposizioni l'ordine delle priorità». ►

Da sinistra, Cristina (59 anni), Antonella (56) ed Elisabetta (54) Nonino, figlie di Giannola e Benito, tutte coinvolte nell'azienda di famiglia.



«Che cosa ci rende speciali? Essere “di paese”. Abbiamo il morbin, quell'energia e quel desiderio innato di conoscere e condividere»

Le tre sorelle ripetono sempre: «Siamo un'aziendina». È vero che la Nonino, fondata nel 1897, fattura 17 milioni di euro e che nel bilancio pesano le accise italiane. Oltre il 50% dei risultati arriva dalle esportazioni, che toccano luoghi impensabili come Congo, Camerun e Nigeria, e Nonino vanta l'eccellenza della distillazione artigianale al 100%, in cantine con invecchiamento sotto sigillo, con carta d'identità del prodotto che riporta varietà, botte, legno della barrique, bottiglie numerate per le gran riserve. «In Giappone il sashimi con la grappa di Moscato è buonissimo. Vicino a Toronto c'è un golf club che ogni anno realizza un menu inaffiato, dall'antipasto al dolce, da sole grappe. Siamo una quarantina di dipendenti. Tre manager e poi in periodo di vendemmia, una ventina di stagionali stranieri, un gruppo affezionato che viene a lavorare da noi, soprattutto dalla Romania. Negli affari non facciamo mai il passo più lungo della gamba. E come diceva nonna Silvia: "Mai fidarsi delle banche perché danno l'ombrello solo quando c'è il sole". Senza le mie sorelle non avrei mai potuto lavorare. O tutte o nessuno, ne servono tre per provare ad arginarne due, come mamma e papà», racconta Elisabetta, che della Nonino

è amministratore delegato. E continua: «Per capire quanto conti per la famiglia questo lavoro vi racconto il mio più grande successo aziendale. Quando è nata Caterina, la primogenita, andai a stare dai miei genitori. Abbiamo sei linee che, quando gli uffici sono chiusi, terminano direttamente in casa. E siamo privi di segreteria telefonica. Così, Giannola mi lascia il cordless e mi dice: "Mentre alatti, puoi rispondere al telefono". Ventuno anni fa sono riuscita a inserire almeno un nastro che dice: "Siamo chiusi, ma se volete parlare con la famiglia Nonino, premete 4". Di più non ho potuto fare».

A dire il vero, provare per credere, se si chiama la Nonino, la prima frase di risposta è: "Se dovete consegnare le vernacce, premete 1". Forse perché prima di tutto viene l'ossessione per la raccolta della materia prima. «Nel 1973 mia madre ebbe un'intuizione geniale che ha rivoluzionato il mondo della grappa. Creare il primo monovitigno con le vernacce del Picolit. Andò dai contadini chiedendo di separarle dalle altre uve, ma non ne vollero sapere di quella fatica. Io avevo 10 anni e mi ricordo bene che entrò nelle cucine per dire alle donne di quelle case che le avrebbe pagate molto più dei loro mariti se lo avessero fatto loro. Così lasciò i sacchi e loro si guadagnarono quel denaro», ricorda Cristina.

Antonella: «Mamma divenne una sobillatrice. Andando alla ricerca dei vitigni autoctoni, Pignolo, Schioppettino, Ribolla, che non erano stati registrati dal legislatore, si accorse che erano viti che stavano scomparendo. Ma non essendo censiti, rischiava la multa. È così che è nato il premio Nonino Risit d'Aur, che significa barbatella d'oro ovvero la radice del vigneto, che poi si è espanso ed è diventato il premio culturale. Con Elisabetta da ragazze andavamo in auto a cercare le vernacce dai contadini, altro che navigatore, papà ci dava la lista delle località e i soprannomi. Lui era rimasto orfano di padre a 9 anni. Era abituato a vedersi circondato da donne, con cui ha sempre preferito lavorare».

La seconda ossessione di casa Nonino si chiama distillazione: «Siamo cresciute come scimmiette, nascondendoci negli scaffali delle bottiglie. Con un mondo di profumi nel naso. Da bimba faticavo a prendere sonno perché mi domandavo come avrei fatto da grande a fare la grappa se non sapevo distillare. Fortunatamente, mentre mamma vive di trasmissione del pensiero con metodo telepatico tutto suo, papà è capace di ripete-

re con pazienza una cosa più e più volte», ricorda ancora Antonella. Alla Nonino ci sono cinque distillerie con alambicchi artigianali e un alambicco in rame per ogni nipote. Cristina è la responsabile della distillazione: «Promossa Maestro Distillatore da papà per il primo distillato di solo zenzero. Ogni cotta di distillazione è un unicum, creare sintonia con l'alambicco a vapore, rispettare la qualità della vernaccia, è questa la nostra arte. Le parole chiave sono: radici profonde della tradizione, rispetto per i ritmi della natura e il prodotto fatto a mano. Per fortuna poco prima del lockdown abbiamo creato un testo sacro: il mansionario. È un vero aiuto per le aziende a gestione familiare. Armonia, chiarezza, è stato determinante avere ruoli precisi per organizzarci. Noi siamo tutte ammirate e riconoscenti nei confronti di Giannola e Benito, la Nonino è la loro creatura. Per questo la battaglia per l'autonomia è stata dura».

Grappa sì, ma anche tantissima cultura. A Percoto, per il Premio Internazionale Nonino e per il premio Maestro del nostro tempo, è passato il mondo. Antonella, che cura anche le relazioni esterne dell'azienda, conosce bene la potenza evocativa di questi riconoscimenti che hanno generato rapporti unici, di complicità intellettuale e intimità umana: «Conservo un foglietto con le macchie di unto, di quando mamma mi spedì in cucina a prendere buona nota degli ingredienti e fasi di lavorazioni degli spaghetti allo sgombero che Leonardo Sciascia cucinava per tutti noi. Visse qui per due mesi, scrisse *Il cavaliere e la morte*. Vivevamo in un ambiente straordinario, venivano a trovarci Gianni Brera, Luigi Veronelli, Mario Soldati, Padre Davide Turoldo, Jorge Amado. A 19 anni, a Parigi, Claude Lévi-Strauss mi ospitava al pranzo della domenica ogni due settimane. Peter Brook voleva che lo chiamassimo zio, lo scrittore Naipul ci considerava la sua famiglia. Quando Claudio Abbado ci chiamò per ringraziare di una grappa ricevuta in dono, ci invitò a Ferrara a vedere la Berliner Philharmoniker. Ci presentammo in quindici. Ma l'intimità fu tale che ci chiese di collaborare per anni al Festival di Salisburgo».

Ma cosa rende così speciali le Nonino? «Rispondo io», dice Cristina. «Siamo di paese. È un vantaggio. Nell'adolescenza pensavo fosse una frustrazione. Invece abbiamo quello che chiamiamo *morbin*. È energia e desiderio di conoscere e condividere. E sempre per citare un diktat di nonna Silvia: "Amor, con amor si paga"». ■

