

d

A DRINK WITH D

CHRISTMAS AT THE NONINOS'

By Giovanni Audiffredi - pictures by Karin Kellner

Cristina, Antonella and Elisabetta: three sisters, the fifth generation of the most famous grappa brand in the world, tell their stories among vineyards, distillates, great meetings and family dances

A thigh of ham aged 30 months and signed in her own hand by the matriarch, Mrs. Giannola, lest someone else might be distracted. Tortellini, to be made in broth, coming from Ferrara, turnips fermented under red pomace, which in dialect is called *brovada*, accompanied with *musetto* (sausage) and stuffed young turkey. Feminist patriarch Benito uncorks Tignanello, Sassicaia, Ornellaia and Masseto, which, once a year, are the consumer luxuries of his life. Because he never wanted to hear about cars, boats and tropical vacations. Rather he would buy a truck or a forklift. But before the big nosh-up, the play of the eight grandchildren will be staged: Chiara, Antonio Davide and Francesca, Cristina's children; Caterina and twins Costanza and Beatrice, Elisabetta's daughters; and Sofia and Gaia, Antonella's daughters. They range in age from 37 to 16, from the shopping center entrepreneur to Vogue photo editor, from the social media expert to the food communications expert, from college girls, future managers and aerospace engineer, to high school girls.

They live between Milan, Berlin, Padua, and the village near Percoto, but, like children, they never give up going on stage in the living room, with a home theater performance. Christmas at the Nonino's is a giant lot of settled and paced traditions. Although this year will be different. For this holiday drink, we put the three Nonino sisters around a table: Cristina, 59, Antonella, 56, and Elisabetta, 54; the fifth generation of the world's most famous grappa brand. In front of the sun-yellow glasses of the Aperitivo Nonino Botanical Drink, where fruit, flowers and roots are made precious with *Ùe Grape Distillate Monovitigno Nonino Fragolino* it is Cristina who breaks the silence: "We will miss a special person who made the lives of all of us happier, with his irony in breaking into the play, with his intelligence and the joy of the gourmet. We will miss Giulio, Elisabetta's husband". Giulio Giustiniani, a writer and great journalist, deputy editor of the *Corriere della Sera*, director of the *Gazzettino di Venezia* and *La 7 TG*, passed away last Aug. 28. "In a crazy family my husband was an extraordinary pillar for me. Turkey, Thailand, Siberia, Canada, Ukraine, I took Giulio on my trips to make our grappa known. He came from another world and was shocked by our family relationships that were so fuming. He didn't think it was possible that we Noninos would quarrel and then everything would always be resolved."

"I'll tell you something that may sound absurd", Cristina urges. "Our mother was very strict. The three of us loved to dance. But we never went to a disco before we came of age. Our free time out was with the 2:30 p.m. bus and return 6:40 p.m. from Udine. At home there was a certain modesty of affection; the older we grew, the rarer hugs were. But what made us feel loved was just dancing together, from waltz to twist. We in the family. Dad is great at it." "Family is tiring, but the bonds are strong. When we were little girls, five of us would eat on the kitchen table. Dad and Mom would have big discussions, but because we sat cross we were always in the middle. They would talk and we would be quiet" adds Antonella, who likes to call herself a "grappa

producer who reads”. “Because then there is grappa, which comes first and woe to those who touch it”. Antonella studied at New York University and at the Sorbonne, but the magnet of the Percoto distillery attracted her more than anything else: “There is love, passion and respect. Grappa is blood and toil. Then, when there are clear days, if you look toward Santa Maria la Longa, you think as Giuseppe Ungaretti wrote here, *'M'illumino d'immenso'*”. Antonella also had a great love: “After 25 years of marriage, I divorced my daughters' father because I had fallen in love with poet Pierluigi Cappello. A beautiful, intense and dramatic story. He died in 2017; we had not seen each other for a year and a half. In the face of certain dramas, you reposition the order of priorities.”

The three sisters always repeat, “We are a small company”. It is true that Nonino, established in 1897, has a turnover of 17 million Euro and that Italian excise taxes weigh in the balance sheet. More than 50 percent of the results come from exports, which touch unthinkable places such as Congo, Cameroon and Nigeria, and Nonino boasts the excellence of 100% artisanal distillation, in cellars with aging under seal, with product identity cards showing variety, cask, barrique wood, numbered bottles for grand reserves. “In Japan, sashimi with grappa Moscato is very good. Near Toronto there is a golf club that every year makes a menu accompanied only by grappa, from appetizer to dessert. We are about 40 employees. Three managers, and then at harvest time, about 20 foreign seasonal workers, a loyal group who come to work with us, mostly from Romania. In business we never get ahead of ourselves. And as Grandma Silvia used to say, “Never trust banks because they only give an umbrella when it's sunny”.

“Without my sisters, I would never have been able to work. It's all or none, you need three of them to try to restrain two, like mom and dad”, says Elisabetta, who is Nonino's managing director. She continues, “To understand how much this work matters to the family, I will tell you about my greatest business success. When Caterina, my firstborn, was born, I went to stay with my parents. We have six telephone lines that, when the offices are closed, terminate directly at home. And we are without an answering machine. So, Giannola left me the cordless phone and said, “While you are breastfeeding, you can answer the phone”. Twenty-one years ago I was able to insert at least one tape saying, “We are closed, but if you want to talk to the Nonino family, press 4”. That's all I could do”. Actually, try it to believe, if you call Nonino, the first response sentence is, “If you need to deliver pomace, press 1”. Perhaps because first comes the obsession with harvesting the raw material. “In 1973 my mother had a brilliant intuition that revolutionized the world of grappa. She created the first monovitigno (single varietal) with Picolit pomace. She went to the farmers and asked them to separate it from the other grapes, but they didn't want to know about that effort. I was 10 years old, and I remember well that she went into the kitchens to tell the women in those houses that she would pay them much more than their husbands if they did it. So she left the sacks and they earned that money”, Cristina recalls.

Antonella: “My mother became a troublemaker. Going in search of the indigenous grape varieties, Pignolo, Schioppettino and Ribolla, which had not been registered by the lawmakers, she realized that they were vine varieties that were disappearing. But because they were not registered, she risked a fine. This is why the Nonino Risit d'Aur award, which means gold vine shoot that's to say the root of the vineyard, which then expanded and became the cultural prize. With Elisabetta, when we were young, we used to go by car to look for pomace from the farmers, nothing like a navigator, Dad would give us the list of locations and the nicknames. He had been fatherless at the age of 9. He was used to be surrounded by women, with whom he always preferred to work.”

The Nonino household's second obsession is called distillation: “We grew up like little monkeys, hiding in the bottle shelves. With a world of scents in our noses. As a child I struggled to sleep because I wondered how I would grow up to make grappa if I didn't know how to distill. Fortunately, whereas Mom lives by thought transmission with her own telepathic method, Dad is

able to patiently repeat something over and over again”, Antonella still recalls. At Nonino there are five distilleries with artisanal stills and a copper still for each grandchild.

Cristina is in charge of distillation: “Promoted Master Distiller by Dad for the first distillate of only ginger. Each distillation batch is unique, creating tune with the steam still, respecting the quality of the pomace, this is our art. The key words are: deep roots of tradition, respect for the rhythms of nature and the handmade product. Fortunately, just before the lockdown we created a sacred text: the job description. It is a real help for family businesses. Harmony, clarity, it was crucial to have clear roles to get organized. We are all admired and grateful to Giannola and Benito; the Nonino is their creature. That is why the battle for autonomy was hard”, Grappa yes, but also a lot of culture. In Percoto, for the International Nonino Prize and the Master of Our Time Prize, the world has come. Antonella, who also takes care of the company's external relations, knows well the evocative power of these prizes that have generated unique relationships of intellectual complicity and human intimacy: “I keep a piece of paper with grease stains on it, of when Mom sent me to the kitchen to take good notes of the ingredients and stages of processing of the spaghetti with mackerel that Leonardo Sciascia cooked for all of us. He lived here for two months, and wrote *The Knight and Death*.

We lived in an extraordinary environment, Gianni Brera, Luigi Veronelli, Mario Soldati, Father Davide Turolto; Jorge Amado came to visit us. When I was 19, in Paris, Claude Lévi- Strauss would host me at Sunday lunch every other week. Peter Brook wanted us to call him uncle; Naipaul considered us his family. When Claudio Abbado called to thank us for a bottle grappa he had received as a gift, he invited us to Ferrara to see the Berliner Philharmoniker. Fifteen of us showed up. But the intimacy was such that he asked us to collaborate for years at the Salzburg Festival”.

But what makes the Noninos so special? “I’ll answer that”, says Cristina. “We are from the village. That's an advantage. In my teens I thought it was a frustration. Instead we have what we call *morbin* which means energy and desire to know and share. And always to quote a diktat of Grandma Silvia: ‘Love is paid with love’”.

Caption

From left, Cristina (59), Antonella (56) and Elisabetta (54) Nonino, the daughters of Giannola and e Benito, all involved in the family business.

«What makes us special? Being “villagers”. We have the morbin, the energy and the innate desire of knowing and sharing».



d

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.

2 1 3 1 9
9 7 7 1 1 2 8 6 0 8 0 0 3

THE FOOD ISSUE

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 Tignanella, 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 «grappaiola 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'azienda». 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 sgombro 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 Turolfo, 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"». ■