



Wahre Geschichten

von Federico Vergari

„Während ich aufwuchs, beobachtete ich meine Großeltern bei der Arbeit. Heute bin ich Grappa-Influencerin.“

Francesca Bardelli Nonino betreut die Online-Präsenz der historischen und mehrfach ausgezeichneten Destillerie – ohne ihre wertvollen Wurzeln zu vergessen

„Sie haben mir einen wichtigen Wert vermittelt: wenn du etwas mit Leidenschaft tust, ist alles möglich“, erzählt sie.

Francesca Bardelli Nonino ist 32 und vertritt die sechste Generation der friaulischen Brennerfamilie Nonino, die auf eine 125-jährige Geschichte zurückblicken kann. Sie selbst definiert sich als „enthusiastisch, leidenschaftlich und wahnsinnig verliebt in den Grappa“. Jemand, der sie bei der Arbeit beobachtete, gab ihr den Beinamen Grappa-Influencerin. Eine Bezeichnung, die bereits alles sagt und mit der sie sich sofort anfreunden konnte. Wir haben sie getroffen, damit sie uns von ihrem Beruf erzählt.

„Der Welttitel 2019“

Francesca, welche Rolle hast du im Betrieb?

„Ich bin für die Web-Kommunikation und die Märkte USA und Russland verantwortlich. Es ist eine große Herausforderung, denn jeder Tag ist anders als der vorherige. Ich versuche Inhalte zu schaffen, die den Menschen vermitteln, was Grappa ist und wie meine Familie mit der Einführung des ersten reinsortigen Grappas dieses Destillat revolutioniert hat. Aus einem einfachen, groben Erzeugnis wurde ein Vorzeigeprodukt des Made in Italy.“

Worin besteht der Zusatzwert in der Geschichte deiner berühmten Familie?

„Wir haben der Welt bewiesen, dass der Grappa, wenn er aus frischem, reinsortigen Trester handwerklich destilliert wird, nicht mehr „das Feuerwasser ist, das den Hunger stillt“, sondern viel mehr, nämlich die Seele der Traube in einem Glas.“

Euer Betrieb besteht seit über einem Jahrhundert. Wann hast du den Wunsch gehabt, in das Unternehmen einzusteigen?

„Der Wunsch bestand schon immer. Während ich aufwuchs, beobachtete ich meine Großeltern bei der Arbeit und jedes Mal, wenn ich von ihnen die alten Geschichten hörte, war ich fasziniert. Diese Erzählungen vermittelten mir einen wichtigen Wert: wenn du etwas mit Leidenschaft tust, ist alles möglich.“

Wie siehst du deine Zukunft bei Nonino?

„Ich möchte von ganzem Herzen, diese Dynastie weiterführen und ich hoffe auch, etwas Positives zu hinterlassen. Sollte ich Kinder haben, dann wäre es schön, wenn sie sich als siebte Generation betrachten würden!“

Du bist als Grappa-Influencerin bekannt. Gefällt dir dieser Beiname?

„Ich finde ihn toll! Technisch betrachtet, bin ich keine echte Influencerin, doch als solche bezeichnet zu werden, zeigt mir, dass ich gute Arbeit geleistet habe. Grappa ist ein modernes Erzeugnis, nur die Kommunikation musste moderner gestaltet werden.“

Und wie beschreibt man eine so altehrwürdige Marke, wie geht das mit der heutigen Kommunikation?

„Die Flamme, die mich am Leben hält, ist der Stolz auf das Familienunternehmen. Ich arbeite, damit auch die anderen den gleichen Stolz empfinden können. Wir waren ja schließlich die erste italienische Destillerie, die den Titel als 'Beste Brennerei der Welt 2019' erhielt.“

Und doch war dein Einstieg in das Unternehmen alles andere als leicht ...

„Gleich zu Anfang kam Corona. Für unser Unternehmen, bei dem Kommunikation auf den direkten Kontakt mit dem Verbraucher angewiesen ist, war es ein sehr harter Schlag.“

Wie hast du das gemeistert?

„Ich habe versucht, den Kontakt zu unseren Kunden aufrecht zu erhalten und gleichzeitig den Gastronomen, die in dieser Zeit nicht arbeiten konnten, unser Mitgefühl und unsere Nähe zu vermitteln. Deshalb bin ich auf die Idee gekommen, eine kostenlose Masterclass online anzubieten, mit einem Degustationskit, das nach Hause geschickt wurde. Somit konnte man eine Grappa-Kultur auch aus der Ferne schaffen.“

„Es ist ein Genussdestillat, Grappa ist kein kurzer Klarer“

Wie ist es gelaufen?

„In den sozialen Netzwerken ging das Ganze viral und ich habe 25 Masterclasses abgehalten! Da ist mir bewusst geworden, dass ich höchstpersönlich 'etwas zum Grappa kommunizierte' und wurde zur Influencerin dieses Destillats.“

In unserer allgemeinen Vorstellung ist Grappa etwas für 'erwachsene Menschen'. Wie gewinnt man junge Leute dafür?

„Zuerst müssen wir uns klar sein, dass man nur eine Zielgruppe anspricht, die das gesetzliche Alter für den Konsum von Alkohol hat. Und wir lenken das Augenmerk auf verantwortungsvolles Trinken. Dies vorausgeschickt, kann ich nur bestätigen, dass die Kenntnis über die Geschichte des Grappas den Unterschied macht. Es ist nämlich eine Geschichte der Rückgewinnung und der Exzellenz. Und man muss die Degustation erlernen. Viele machen hier Fehler und glauben der Grappa sei ein kurzer Klarer. Es ist aber ein Genussdestillat, das im richtigen Glas genossen wird, um zuerst alle Aromen und dann erst den Geschmack wertschätzen zu können. Und ich möchte auch ein Lob für meine Familie aussprechen. Wir waren die ersten, schon seit den 70er Jahren, die die Einsatzvielfalt des Grappas unterstrichen und Grappa auch für Cocktails empfohlen. Und falls ich euch noch nicht überzeugt habe, dann besucht uns während einer Degustation und ich werde den Grappa eures Herzens ausfindig machen. Versprochen.“

Da sind wir mit dabei. Und noch eine letzte Sache: stimmt es, dass ihr im Betrieb einen Gemüsegarten habt, wo auch riesige Tomaten wachsen?

„Ja, das stimmt (*sie lacht*)! Das ist der Gemüsegarten meiner Großmutter, wo wir den verarbeiteten Trester als Dünger verwenden. Es scheint, dass all die Liebe, die wir in die Herstellung des Grappas stecken, auch zum Wachstum von riesigen, leckeren Tomaten

beiträgt!“

In der Familie
Pavia di Udine (Udine)

Francesca Bardelli Nonino (32, auf den Fotos) gehört zur sechsten Generation der Brennerfamilie und ist in der historischen Nonino Destillerie verantwortlich für die Kommunikation. Links ist sie mit Großmutter Giannola zu sehen, oben mit Großvater Benito. Rechts, ein Gruppenbild mit den Frauen des Unternehmens.

VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

EPILESSIA

Non è una condanna. Ecco come poterci convivere in sicurezza



SOLO SU VERO

GIUCAS
CASELLA

«DIVENTO DRACULA»



ESCLUSIVO



GUENDA GORIA

«NIENTE SCHERZI, NEL 2023 SPOSO MIRKO!»



CECILIA-IGNAZIO

LA RODRÍGUEZ E MOSER SMENTISCONO LA ROTTURA

TUTORIAL DI CARNEVALE
STUPISCI GLI AMICI COI NOSTRI TRUCCHI



KATE MIDDLETON
REPLICA AGLI ATTACCHI DI HARRY E MEGHAN



BARBARA D'URSO
«SÌ, STO USCENDO CON FLAVIO BRIATORE»

FEDERICA PELLEGRINI
«FIGLI? PER ORA NON SONO UNA PRIORITÀ»



ALBERTO MATANO
IL SUCCESSO GLI FA GUADAGNARE LA PRIMA SERATA



ALESSIA MARCUZZI
L'AMORE VA MALE, MA IL LAVORO È AL TOP



FLAVIO PARENTI
«TRA TANCREDI E VITTORIO SARÀ UNA GUERRA»

SALUTE

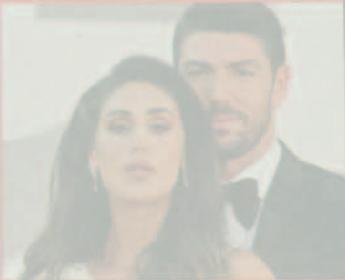
Alcolici e superalcolici: quando possono diventare un problema

HUNZIKER E RAMAZZOTTI BECCATI INSIEME
EROS E MICHELLE:
IL NIPOTINO RIACCENDE
IL LORO AMORE!

Prezzi all'estero: AUT € 2,90 - BE € 2,20 - CH OT CHF 3,00 - CH CHF 3,20 - F € 2,30 - D € 2,90 - LUX € 2,30 - Pk di Monaco € 2,30 - E € 3,00 - UK € 3,20 - PT € 3,00 - IT € 1,50

SOMMARIO

n. 7/2023 del 22 febbraio



attualità

- 6** **Meteo**
Un altro fine settimana di bel tempo
- 7** **La foto notizia**
Turchia e Siria piangono migliaia di morti
- 8** **Fatti e persone**
D'Urso-Briatore: c'è davvero del tenero?
- 12** **Cronaca nera**
Terroro a casa Facchinetti
- 14** **Attualità: scuola**
Come "sopravvivere" alle chat di classe

personaggi

- 16** **In copertina: Hunziker - Ramazzotti**
La maternità di Aurora e un inatteso regalo: l'amore
- 20** **Solo su Vero: Guenda Goria**
«Sì, adesso mi sposo!»
- 24** **Compleanni**
Claudio Amendola compie sessant'anni
- 28** **Solo su Vero: Glucas Casella**
«Sono più figo di Nicolas Cage»
- 32** **Figli d'arte**
Zoë Kravitz e papà Lenny
- 35** **Vizi e vezzi**
Il segreto della forma fisica del vip
- 37** **Orgoglio italiano**
Meravigliosa Pienza, Patrimonio dell'umanità
- 38** **Reali**
Kate "risponde" a Harry
- 40** **Storie vere: Francesca Nonino**
«Sono l'influencer della grappa»

beauty

- 42** **Regine di bellezza**
Kim, icona contemporanea
- 43** **Regine di stile**
L'abito di Bianca fa rima con chic
- 44** **Look della settimana**
Hilary Swank: trionfo premaman
- 46** **Moda**
Sprizza energia con il Magenta
- 48** **Bellezza**
Il trucco che illumina lo sguardo

rubriche

- 50** **Strani amori**
La figlia 14enne e la richiesta di una foto osé
- 52** **Risparmi**
Carnevale: a casa la festa diventa un gioco
- 53** **Condominio**
Cosa comprende la manutenzione straordinaria
- 54** **Casalinghe**
Che gran risorsa i mercatini dell'usato!

cibo e dintorni

- 56** **Shopping**
A Carnevale ogni dolce vale
- 57** **In cucina**
Frittelle, chiacchiere e bignè



«SONO CRESCIUTA OSSERVANDO I MIEI NONNI LAVORARE E OGGI SONO L'INFLUENCER DELLA GRAPPA»

«Mi hanno insegnato un grande valore: quando fai qualcosa con passione tutto è possibile», racconta



di Federico Vergari

Francesca Bardelli Nonino ha 32 anni e rappresenta la sesta generazione di una famiglia di distillatori con una storia di 125 anni: la friulana Nonino. Si definisce «entusiasta, appassionata e innamorata pazza della grappa». Qualcuno osservandola al lavoro l'ha chiamata l'Influencer della grappa. Un soprannome che dice tutto e col quale è subito entrata in sintonia. L'abbiamo incontrata per farci raccontare il suo mestiere.

«Il titolo mondiale del 2019»

Francesca, che ruolo ricopri in azienda?

«Sono la responsabile della comunicazione web e dei mercati statunitense e russo. Si tratta di un lavoro sfidante dove ogni giorno è diverso da quello precedente. Cerco di creare dei contenuti che spieghino al mondo cos'è la grappa e come la mia famiglia, con la creazione della prima grappa monovitigno, abbia rivoluzionato questo distillato trasformandolo da prodotto povero a una eccellenza del made in Italy».

Qual è il plus nella storia della tua celebre famiglia?

«Abbiamo dimostrato al mondo che la grappa, se ottenuta distillando con metodo artigianale vinacce freschissime di singolo vitigno, non era più "l'acqua di fuoco che brucia anche la fame", ma diventava il modo di offrire l'anima dell'uva nel bicchiere».

La vostra azienda è secolare. Quando hai sentito la necessità di entrarci?



«È qualcosa che ho sempre desiderato. Sono cresciuta osservando i miei nonni lavorare e ogni volta che ascoltavo le vecchie storie restavo affascinata. Quei racconti mi hanno insegnato un valore fondamentale: quando fai qualcosa con passione tutto è possibile».

Come vedi il tuo futuro dentro la Nonino?

«Desidero con tutta me stessa dare seguito a questa dinastia e spero di poter lasciare anch'io qualcosa di buono. Se avrò dei figli vorrei che questi si identificassero come la settima generazione!».

Sei conosciuta come l'Influencer della grappa. Ti piace questo soprannome?

«Lo adoro! Tecnicamente non sono una vera influencer, però ricevere questo appellativo mi ha dimostrato che stavo lavorando bene. La grappa è un prodotto moderno, serviva solo mo-



dernizzare la comunicazione attorno ad esso».

E allora come si racconta un brand così antico, con la comunicazione odierna?

«La fiamma che mi tiene viva è l'orgoglio che provo per l'azienda di famiglia. Lavoro per far provare lo stesso identico orgoglio anche agli altri. Del resto siamo stati proprio noi la prima distilleria italiana a vincere il titolo di miglior distilleria del mondo nel 2019».

Eppure il tuo esordio in azienda non è stato facile...

«Mi sono subito confrontata con il Covid. Per la nostra azienda, che basava la comunicazione sul contatto diretto con il consumatore, il colpo è stato durissimo».

Come ne sei uscita?

«Cercavo il modo per mantenere vivo il legame con i nostri estimatori e al tempo stesso per dimostrarci vicini ai ristoratori che in quel periodo non potevano lavorare. Così mi è venuto in mente di fare una masterclass online gratuita con un kit di degustazione inviato a domicilio,



IN FAMIGLIA

Pavia di Udine (Udine). Francesca Bardelli Nonino (32 anni, in queste immagini) rappresenta la sesta generazione della famiglia di distillatori e si occupa di comunicazione per la storica distilleria Nonino. A sinistra, è con nonna Giannola, sopra con nonno Benito. A lato, foto di gruppo per le donne dell'azienda.

per creare una cultura della grappa anche a distanza».

«Va meditata, non è uno "shottino"»

Come è andata?

«Sui social la cosa è diventata virale e ho organizzato 25 masterclass! È stato lì che ho iniziato a "comunicare la grappa" in prima persona e sono diventata per tutti l'Influencer di questo distillato».

La grappa nell'immaginario collettivo è per i "grandi". Come si avvicinano i giovani?

«Prima di tutto dobbiamo sempre parlare a un target che abbia l'età per bere e dobbiamo sempre porre l'attenzione sul bere responsabilmente. Fatto questo, io sono sicura che la conoscenza della storia della grappa possa fare la differenza. Perché è una storia di riscatto e di eccellenza. E poi bisogna educarsi alla degustazione. Molti sbagliano l'approccio e vedono la grappa come uno "shottino": si tratta invece di un distillato da meditazione, che va gustato con il giusto



bicchieri per apprezzare prima ancora che il sapore tutti gli aromi. E poi lasciatemi spezzare una lancia a favore della mia famiglia: noi siamo stati i primi, sin dagli anni Settanta, a comunicare la versatilità della grappa, invitando a provarla anche nei cocktail. E se ancora non vi ho convinti venite a trovarci durante una degustazione e saprò trovare la grappa del vostro cuore. Promesso».

Non mancheremo. Un'ultima cosa: è vero che avete un orto aziendale dove crescono anche dei pomodori giganti?

«Sì, è tutto vero (ride)! Quello è l'orto della nonna, nel quale usiamo le vinacce esauste come fertilizzante. Evidentemente tutto l'amore che mettiamo nel fare la grappa contribuisce a far crescere pomodori buonissimi e grandissimi!».