

Pag. 1
Daniela Bavuso und Natale Cardone

RETRO MARKETING

Strategisches Marketing zwischen Nostalgie und Innovation

Pag. 2
INHALTSVERZEICHNIS

.....
Fallstudie – Grappa Nonino: wie Vermächtnis und Inwertsetzung einer altehrwürdigen Kultur die Königin unter den Grappas in die Zukunft führen

von Antonella Nonino

.....

DANKSAGUNGEN

Pag. 3
Die Hüterin der Marke
Antonella Nonino

Grappa-Herstellerin, fünfte Generation der Brennerfamilie Nonino. 1966 in Udine geboren, zwei Töchter: Sofia und Gaia. Nach Beginn des Studiums an der katholischen Universität „Sacro Cuore“ in Mailand wechselte sie an die Universität Udine, um die Arbeit im Unternehmen weiter ausüben zu können. Es folgten Studienaufenthalte an der New York University und an der Sorbonne in Paris, bis zu ihrem Abschluss in Fremdsprachen und Moderner Literatur.

Mit ihrem Vater führte sie Experimente in der Destillation, Gärung und Reifung von Grappa und Destillaten durch. Seit dem Jahr 2000 experimentiert sie mit Nonino-Grappa und Nonino-Destillaten in der Mixologie.

Als geschäftsführende Gesellschafterin der Nonino Distillatori srl ist sie für den Bereich Unternehmenskommunikation, Presse und Auslandsmärkte – vor allem Deutschland, Österreich und den euroasiatischen Raum – zuständig. Sie ist außerdem verantwortlich für das historische Landgut Borgo Nonino, das die Nonino Brennereien als Beherbergungsbetrieb führen.

Antonella Nonino zeichnet zudem verantwortlich für den Internationalen Premio Nonino und ist Mitglied im Advisory Board bei Unicredit Nord-Est.

Seite 4
Fallstudie

GRAPPA NONINO: WIE VERMÄCHTNIS UND INWERTSETZUNG EINER ALTEHRWÜRDIGEN KULTUR DIE KÖNIGIN UNTER DEN GRAPPAS IN DIE ZUKUNFT FÜHREN

von Antonella Nonino

Seit 1897 lässt sich die Destillationskunst bei Familie Nonino mit einfachen, wenigen Schlüsselwörtern beschreiben: Handwerk, Tradition, Innovation und Leidenschaft. 1973 ändern

Giannola und Benito Nonino - die Nachkommen einer alteingesessenen Brennerfamilie - die Produktionsweise und Präsentation des Grappa. Dadurch wird der Grappa vom Aschenputtel zur Königin der Destillate. Grappa galt bis dahin als einfacher Schnaps, doch durch Familie Nonino kommt es zu einer unglaublichen Image-Aufwertung und aus dem derben Grappa wird ein hochwertiges Spitzenprodukt, das sich mit den besten ausländischen Destillaten messen kann. Diese Revolution ist einer Intuition von Benito und Giannola zu verdanken. Sie erfinden nämlich den ersten reinsortigen Monovitigno® Grappa, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren. Aufgrund dieser Entscheidung entsteht auch der Wunsch einen Grappa herzustellen, der die Düfte und die Geschmacksaromen der Ursprungsrebe bewahrt. Daher machen sie sich auf die Suche nach weiteren alten, heimischen Rebsorten aus dem Friaul und nach hochwertigem Destillationstrester.

Familie Nonino entdeckt, dass die wichtigsten friaulischen Rebsorten vom Aussterben bedroht sind, da sie nicht in die europäische Liste der anbaubaren Rebsorten aufgenommen worden waren. Der Anbau war schlichtweg verboten. Sie beschließen, sich für die Rettung und die Anerkennung dieser Rebsorten einzusetzen. Zu diesem Zweck rufen sie 1975 den Premio Nonino Risit d'Aur-Barbatella d'Oro ins Leben. Alljährlich wird der Preis an einen Winzer verliehen, der einen Weinberg mit einer oder mit mehreren dieser Rebsorten bepflanzt. Ferner wird alljährlich ein Stipendium vergeben für die beste weinbautechnische als auch historische Untersuchung über die Rebsorten Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe. Dazu kommt dann noch die Sorte Ribolla Gialla. Der Versuch, die alten einheimischen Rebsorten aus Friaul wieder einzuführen und vor dem Aussterben zu bewahren, gelingt und Familie Nonino stellt offiziell den Antrag zum Wiederanbau der heimischen Rebsorten Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe, um die regionale Artenvielfalt und Weinkultur zu schützen. Die Genehmigung wird 1978 erteilt. Mit dem klaren Ziel, die Wertschätzung der bäuerlichen Kultur kontinuierlich zu fördern, kam bereits 1977 zum Premio Nonino Risit d'Aur der Nonino-Literaturpreis – Mario Soldati war Jurypräsident – hinzu, der ab 1984 international ausgerichtet wird.

Die geniale Idee von Familie Nonino besteht darin, über den technischen und literarischen Bereich hinauszugehen. Bestärkt durch die Werte, an die sie glauben, interpretieren die Noninos die handwerklichen Traditionen und die bäuerliche Kultur, die mit dem Respekt vor der Tradition verbunden sind, auf eine neue Art und Weise und füllen sie mit Wertschätzung. Die Anerkennung dieser Kulturwerte hat es ermöglicht, die angesehenen alten Traditionen der handwerklichen Destillationskunst im heutigen digitalen und dynamischen Zeitalter weitmöglichst zu schützen und gleichzeitig einen neuen Weg zu weisen, indem sie die Zukunft der gesamten Branche vorwegnehmen. Der Respekt gegenüber der Tradition, dem Land und der Kultur – das ist die italienische Identität. Damit einher geht aber auch das Bewusstsein, dass die Werte und die Erinnerung an diese Welt wichtig sind und bewahrt werden müssen, um die Zukunft nachhaltig gestalten zu können.

Damit wird der nunmehr legendäre Nonino-Literaturpreis zu einem kulturellen Marketing-Ereignis, jedoch mit dem Zusatz des historischen Vermächtnisses der Familie.

Der Premio Nonino hat bereits die fünfundvierzigste Ausgabe (+2) erreicht, sechs Mal hat er schon die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen (Abb. 5.5). Verantwortlich für den Preis ist gegenwärtig Antonella, die zusammen mit Mutter Giannola und den Schwestern Cristina und Elisabetta sowie Vater Benito mit Stolz die Tradition des Familienbetriebs aufrecht erhält und ständig Innovationen einführt. Und auch die jüngste Generation ist bereits im Betrieb tätig: Cristinas Tochter Francesca, die für die Web-Kommunikation verantwortlich zeichnet. Die drei Unternehmerinnen haben zur Expansion des Betriebs beigetragen, indem sie die Produktpalette erweiterten und neue Märkte erschlossen, dazu gehören: Gioiello®, das Destillat aus reinem Honig, Aperitivo Nonino Botanical Drink, das Ingwerdestillat GingerSpirit und die Riserva-Version des Kräuterbitters Amaro Nonino Quintessentia® mit besonders langer Reifezeit. Schon seit Anfang 2000 setzen die Noninos auf Grappa-Cocktails, was den Grappa in der Mixologie-Szene zu großem Ansehen verhalf. Verantwortungsvolles Trinken und Respekt gegenüber den Traditionen stehen immer im Fokus (Abb. 5.6). Alle beschriebenen Aktionen beweisen, dass zusammen mit dem

Premio Nonino die Werte der Vergangenheit, das kulturelle Vermächtnis und die Familientraditionen mit der Innovation einhergehen und integriert werden können; sie bilden die Basis für das kontinuierliche Wachstum und die Evolution der Marke.

2019 erhalten drei weibliche Generationen im Hause Nonino (Giannola, Cristina, Antonella, Elisabetta und Francesca) den Premio Donne für das Made in Italy. Die Preisverleihung findet im Ministerium für Landwirtschaft, Nahrungsmittel und Forsten in Rom statt. In der Begründung heißt es: „sie haben sich durch ihre Innovationskraft und ihren bedeutenden Beitrag zum italienischen Wirtschaftswachstum ausgezeichnet und das Made in Italy weltweit gefördert“.

Das Geheimnis der Nonino Brennerei liegt bestimmt in der Leidenschaft für die Familientradition, nämlich das Destillieren. Familie Nonino kümmert sich höchstpersönlich um alle Arbeitsschritte: vom Einkauf des Rohstoffs bis zu den einzelnen Abläufen des Destillationsverfahrens. Forschung, sorgfältige Auswahl des Grundstoffs und die von Giannola und Benito festgelegten Verfahrensschritte bilden noch heute die Grundlage für die von den neuen Generationen kontinuierlich umgesetzte Innovation.

Das Aushängeschild der betrieblichen Identität ist bei Nonino die absolute Qualität des verwendeten Grundstoffs und die zu 100% nach handwerklicher Methode erfolgte Destillation. Gewährleistet wird absolut frisch destillierter Trester, der zeitgleich mit der Weinlese und -herstellung zur Verfügung steht, weiterhin natürliche Reifung in Barriques und kleinen Fässern unter der Aufsicht der Zoll- und Monopolbehörde und die Abfüllung ohne Zusatz von Farbstoffen. Heute lagern in den Nonino-Reifikellern 2510 Barriques und kleine Fässer. Das Unternehmen gilt weltweit als „wahrer Botschafter des italienischen Grappas“.

Hingabe und harte Arbeit haben dazu geführt, dass die Nonino Brennerei 2020 in San Francisco die Auszeichnung „Beste Brennerei der Welt“ Spirit Brand/Best Distillery of the Year 2019 by Wine Enthusiast erhielt.

„All dies war nur deshalb möglich, weil wir fest daran geglaubt haben, weil wir immer noch daran glauben und niemals aufgegeben haben ... Vielleicht besteht unser eigentliches Verdienst darin, die Zukunft herausgefördert zu haben, ohne dabei den besten Teil der Vergangenheit zu vergessen.“

Giannola Nonino, die Königin des Grappa, wurde 1998 mit dem Verdienstorden „Cavaliere del Lavoro“ ausgezeichnet.

ABB. 5.4
Familie Nonino

ABB. 5.5
Premio Nonino 2022

SEITE RECHTS
ABB. 5.6
Produkte von Nonino

DANKSAGUNGEN

Ein herzliches Dankeschön an all diejenigen, die uns von Anfang an unterstützt und an dieses Vorhaben geglaubt haben, an unsere Familien und an alle Organisationen, die sich für eine Teilnahme entschieden haben. Das hat den Unterschied ausgemacht, denn dadurch konnte der Band mit Geschichten und Strategien angereichert werden.

Ein Dankeschön an diejenigen, die ganz im Stil des Retro-Marketing die Fotos aus der eigenen Vergangenheit zur Verfügung gestellt haben.

Daniela Bavuso | Natale Cardone

RETRO MARKETING

Il marketing strategico tra nostalgia e innovazione



EDIZIONI
LSWR

INDICE

<i>Caso di studio – Eligo Milano: quando la tecnologia e una buona comunicazione fanno rinascere una tradizione professionale (A cura del team Eligo)</i>	190
<i>Caso di studio – Grappa Nonino: come l'heritage e la valorizzazione di una cultura antica portano la regina delle grappe nel futuro (A cura di Antonella Nonino)</i>	192
6. IL FUTURO DEL RETRO MARKETING	200
6.1 Il retro marketing nei luoghi virtuali e nel metaverso	202
Da Napster a Napster 3.0	203
Sonic vs Mario, Sega vs Nintendo: chi vincerà la battaglia del metaverso?	205
Da Long Acre Square a Times Square... nel metaverso	206
6.2 Il retro-gaming <i>(A cura di Jacopo Maria Conti)</i>	211
<i>Caso di studio – Playdate</i>	216
6.3 Retro marketing e mondi immaginari	218
<i>Caso di studio – Mulino Bianco</i>	222
<i>Caso di studio – La Contea Gentile</i>	224
6.4 Nostalgia marketing? Non sempre è utile	228
ITA Airways <i>(In collaborazione con Giovanni Perosino)</i>	228
6.5 Retro marketing, rischio del kitsch ed evoluzione in altre situazioni scomode	230
CONCLUSIONI	234
RINGRAZIAMENTI	235
GLOSSARIO	236
BIBLIOGRAFIA	240



La custode del brand

Antonella Nonino

Grappaiola, quinta generazione di distillatori della famiglia Nonino. È nata a Udine nel 1966 e ha due figlie, Sofia e Gaia. Iniziati gli studi all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, per seguire il lavoro in azienda ha proseguito il percorso all'Università di Udine dove si è laureata in Lingue e Letterature Straniere Moderne, dopo aver trascorso alcuni periodi all'estero alla New York University e alla Sorbonne di Parigi. Si è occupata per anni, con suo padre, di sperimentazione i processi di distillazione, fermentazione e invecchiamento delle grappe e dei distillati. Dai primi anni 2000 si occupa della sperimentazione della grappa e dei distillati Nonino nella mixologia. Consigliere delegato della Nonino Distillatori S.r.l., è responsabile della Comunicazione istituzionale, dell'ufficio stampa, del mercato estero, in particolare Germania e Austria ed eurasiatico e del Borgo Nonino, antico complesso, oggi struttura ricettiva delle distillerie Nonino. È responsabile del Premio Internazionale Nonino, membro dell'Advisory Board Unicredit Nord-Est.



Il retro product-designer

Wim Ouboter

Nel 1999 Wim Ouboter fondò Micro – azienda svizzera a conduzione familiare – inventando il primo kicksscooter ideale per la mobilità urbana e fu il primo a usare il termine “micro mobilità”. Fu un enorme successo, vendendo milioni di unità già nel suo anno di lancio. Nel 2013, Micro si è avventurata nella mobilità elettrica, lanciando il loro primo E-Scooter. Da allora, Micro ha continuamente evoluto la sua linea di prodotti elettrici e ha collaborato con BMW, Mercedes e Peugeot. Nel 2015 inizia a sviluppare Microlino, guidato dai due figli Merlin e Oliver. Inizialmente pensato come un PR-gag per il Salone di Ginevra, l'interesse del pubblico era così grande, che Micro ha deciso di iniziare lo sviluppo in serie. L'azienda ha ricevuto numerosi premi per i suoi prodotti e la sua leadership, tra cui il Best Design Award per il Microlino, FastCompany Most Innovative Companies Award e due nomination per l'EY Entrepreneur of the Year Award.



La brand equity star

Giovanni Perosino

Un torinese con il pallino per i motori e una carriera maturata nell'automotive passando da Fiat, con il rilancio del brand legato alla nuova 500 e alla Bravo, fino a Volkswagen, Audi e Lamborghini. Cresciuto nelle scuderie di Marchionne, Giovanni Perosino atterra in ITA Airways come nuovo direttore marketing, sempre con lo stesso ingegno e con la stessa passione.

CASO DI STUDIO

GRAPPA NONINO: COME L'HERITAGE E LA VALORIZZAZIONE DI UNA CULTURA ANTICA PORTANO LA REGINA DELLE GRAPPE NEL FUTURO

A cura di Antonella Nonino

Dal 1897 l'arte della distillazione della famiglia Nonino è caratterizzata da semplici ma chiare parole chiave: artigianalità, tradizione, innovazione e passione. Nel 1973 Giannola e Benito Nonino, eredi di un'antica famiglia di distillatori, hanno cambiato il modo di produrre e presentare la grappa, trasformandola da Cenerentola a regina dei distillati. La grappa, che è sempre stata considerata un distillato grezzo, grazie alla famiglia Nonino oggi è apprezzata come prodotto di alta qualità che ha conseguito un incredibile passaggio di status, e si trova al fianco dei migliori distillati stranieri.

Questa rivoluzione nasce dall'intuizione di Benito e Giannola di creare la prima grappa Monovitigno® distillando separatamente dalle altre le vinacce dell'uva Picolit. Questa scelta, nata dal desiderio di ottenere una grappa che avesse i profumi e i sapori del vitigno di origine li ha portati ad andare alla ricerca di altri antichi vitigni autoctoni friulani e delle migliori vinacce da distillare.

I Nonino scoprirono che i vitigni più rappresentativi del Friuli erano in via di estinzione in quanto, non essendo inseriti nell'albo comunitario delle varietà viticole coltivate, la loro coltivazione era addirittura vietata. Decidono così di lottare per salvarli e ottenere il riconoscimento di queste varietà e istituiscono

il Premio Nonino Risit d'Aur – Barbatella d'Oro nel 1975, assegnato annualmente al vignaiolo che avrebbe posto a dimora il miglior impianto di uno o più di questi vitigni, e una borsa di studio da assegnare al miglior studio, di carattere sia tecnico sia storico relativo ai vitigni Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe. A essi si aggiunge la Ribolla Gialla. Viene premiata la divulgazione degli antichi vitigni autoctoni friulani in via d'estinzione e avviano l'iter burocratico per ottenere l'autorizzazione al reimpianto dei vitigni autoctoni Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, così da preservare la biodiversità e la ricchezza del territorio. L'autorizzazione arriva nel 1978. Nel 1977, con il netto proposito di sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina, al Premio Nonino Risit d'Aur affiancano il Premio Nonino di Letteratura – Mario Soldati presidente della giuria – che dal 1984 si completerà con la Sezione Internazionale.

L'intuizione geniale risiede nell'andare oltre l'ambito tecnico e letterario; forti dei valori in cui credono, reinterpretano ed elogiano le tradizioni artigianali e la cultura contadina legata al rispetto della tradizione. Il riconoscimento del valore di questa cultura ha permesso di proteggere il più possibile le preziose antiche tradizioni dell'arte della distillazione con metodo artigianale in un'era digitale

FIG. 5.4
LA FAMIGLIA
NONINO.



e dinamica come quella odierna, e allo stesso tempo di indicare una nuova via anticipando il futuro di tutto il settore. Il rispetto della tradizione, della terra, della cultura sono l'identità italiana. Ma anche la coscienza che i valori e la memoria di questo mondo sono importanti e vanno preservati

per disegnare un futuro sostenibile. In questo modo, il Premio Letterario Nonino, ormai leggendario, diventa anche un'operazione di marketing culturale ma con l'aggiunta della consapevolezza della memoria storica della famiglia.

Oggi il Premio Nonino è alla sua quarantacinquesima edizione (+2) e ha anticipato per ben sei volte le scelte dei Nobel (Fig. 5.5).

Responsabile del premio è oggi Antonella, che affianca la madre Giannola, e che con le sorelle Cristina ed Elisabetta, e il padre Benito, porta avanti con orgoglio la tradizione di famiglia dell'azienda continuando a innovare. Ed è entrata in azienda la nuova generazione, rappresentata da Francesca, figlia di Cristina, responsabile della comunicazione web. Le tre imprenditrici hanno contributo all'espansione dell'azienda allargando la gamma di prodotti

e conquistando nuovi mercati: il Gioiello®, l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele, l'Aperitivo Nonino Botanical Drink, il GingerSpirit, distillato di zenzero, e la Riserva dell'Amaro Nonino Quintessentia®, impreziosito dal lungo invecchiamento; dagli inizi degli anni 2000 hanno introdotto i Grappa Cocktail, facendo apprezzare la grappa nel mondo della mixologia, in modo responsabile e nel rispetto della tradizione (Fig. 5.6). Tutte azioni che insieme al premio

Nonino rappresentano l'esempio chiave di come i valori legati al passato, all'heritage e alle tradizioni di famiglia possano essere affiancati e integrati all'innovazione diventando la base per una crescita e un'evoluzione continua del brand. Nel 2019 le tre generazioni di donne Nonino (Giannola, Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca) si aggiudicano il Premio Donne per il Made in Italy, assegnato a Roma presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari

e Forestali "per essersi distinte per la capacità di innovare e contribuire in maniera significativa alla crescita dell'economia italiana valorizzando il Made in Italy nel mondo". Il segreto della Distilleria Nonino sicuramente risiede nella passione per la tradizione di famiglia, quella della distillazione. La famiglia si occupa in prima persona di tutto il processo: dall'acquisto della materia prima alle varie fasi della distillazione. La ricerca, l'attenzione per la materia



FIG. 5.5
PREMIO NONINO
2022.

ALLA PAGINA
A FIANCO
FIG. 5.6
I PRODOTTI
NONINO.

prima e i processi istituiti da Giannola e Benito rappresentano ancora oggi la base per l'innovazione continua messa in atto dalle nuove generazioni. Nonino ha fatto della qualità assoluta delle materie prime utilizzate e dell'artigianalità al 100% del proprio metodo di distillazione i principi cardine dell'identità aziendale, garantendo la distillazione di vinacce fresche, svinate in concomitanza della vendemmia e l'invecchiamento naturale in barrique e piccole botti, sotto il controllo dell'agenzia delle dogane e dei monopoli, e l'imbottigliamento senza aggiunta di coloranti. Oggi le cantine Nonino custodiscono 2510 barrique e piccole botti. L'azienda è conosciuta come "la vera ambasciatrice della Grappa italiana nel mondo".

Tutto questo amore e duro lavoro hanno portato la Nonino Distillatori, nel 2020, a essere proclamata a San Francisco "Migliore distilleria del mondo" Spirit Brand / Best Distillery of the year 2019 by Wine Enthusiast.

«Tutto questo è stato possibile perché ci abbiamo creduto, ci crediamo e non abbiamo mollato mai... Forse il nostro vero merito è stato quello di sfidare il futuro senza dimenticare la parte migliore del passato».

Giannola Nonino, eletta Cavaliere del Lavoro nel 1998 e Regina della Grappa.



RINGRAZIAMENTI

Grazie a chi ci ha sostenuto dall'inizio e ha creduto in quest'opera, alle nostre famiglie e a tutte le organizzazioni che, scegliendo di partecipare, hanno fatto la differenza arricchendo il libro di storie e strategie.

Un grazie in stile retro marketng, inoltre, a chi ci ha concesso le foto del proprio passato.



Alberto Steffenini



Famiglia Nonino



Famiglia Ouboter



Arianna Tinelli



Meracinque



Beatrice Casali



Linda Liguori



Michela Venturin



Nicolas Gentile



Jacopo Maria Conti



Matteo Battiston



Michele Lupi



Sergio Azzolari