

Sostegno a città Unesco e turismo

È cresciuta del 3,8% la produzione

MERCOLEDÌ 21 GIUGNO 2023
MESSAGGERO VENETO

VII

L'ALFABETO DEL FUTURO

1



LA RIVOLUZIONE DEL 1973

Distillazione da singolo vitigno

1 dicembre 1973: Giannola e Benito Nonino nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo. Creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.

2



LA RICHIESTA AL MINISTERO

«Più trasparenza sulle etichette»

«Da decenni chiedo – dice Giannola – ai vari ministeri l'obbligo di maggior trasparenza in etichetta per rispetto del consumatore per la grappa (e non solo), chiediamo l'obbligo in etichetta del nome del distillatore e se non è lo stesso anche dell'imbottigliatore».

3



IL RICONOSCIMENTO

Premiata dal magazine Wine&Spirits

Nel 2019 Grappa Nonino è insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più prestigioso premio internazionale del magazine Usa Wine&Spirits, sezione Spirit Brand/Distiller of the Year, prima distilleria italiana e il primo brand della grappa ad aggiudicarselo.

L'imprenditrice leader della grappa parla del passato e del domani
«Il Risit d'Aur ha salvato Pignolo, Schioppettino e Tazzelenghe»

Appello di Nonino: rispettare il pianeta e i suoi abitanti

L'INTERVISTA

FABIANA DALLAVALLE

Giannola Nonino, nata Bulfoni, indiscussa regina della grappa, è difficile da fermare perché, ci confida lei stessa, è stata educata «da due genitori eccezionali e modernissimi. A me e a mia sorella dicevano: non siete né femmine né maschi, siete individui pensanti. Mirate lontano per arrivare almeno vicino, nel rispetto di chi vi sta accanto e non mollate mai». Ha rivoluzionato la storia della grappa, partendo da un'intuizione, dopo una cena da amici. Giannola Nonino sarà ospite domani all'Alfabeto del futuro, e al termine dell'incontro sarà offerta una degustazione dei prodotti dell'azienda.

«Andavamo ospiti. Tutti portavano whisky, cognac, champagne o fiori. Io e Benito – dice



LA COPPIA
GIANNOLA NONINO CON IL MARITO
BENITO (FOTO TOSCANI, 1989)

«Ho avuto la fortuna di avere due genitori eccezionali che mi ripetevano sempre di non mollare mai»

– portavamo la nostra grappa. Ma a fine cena non veniva mai offerta. Così una sera sono andata in cucina a chiedere alla signora di casa che fine facessero le mie grappe: le bottiglie erano sotto il lavandino per quando arrivavano l'idraulico o l'elettricista. Quando siamo saliti in macchina ho detto a Benito: da adesso parte la rivoluzione della grappa. Da Cene-rentola deve diventare regina».

Imprenditrice in un mondo di uomini, come ha fatto a farsi prendere sul serio?

«Ho avuto il privilegio di avere accanto Benito, mio marito che contrariamente all'epoca mi ha sempre sostenuta condividendo le mie battaglie. Mi sono innamorata prima di lui e poi del suo lavoro, l'arte della distillazione. Sua l'idea di distillare in purezza un solo tipo di vinacce. Io ho contribuito a non mollare mai, come diceva mia madre, ad anticipare le innovazioni, a non fermarci da-



Giannola Nonino con Giorgio Parisi a Trieste quest'anno

«È stato un privilegio avere un marito come Benito che mi ha sempre sostenuta nelle mie battaglie»

vanti alle difficoltà, ma anzi a farci spronare da tutte le battaglie che abbiamo dovuto superare per il raggiungimento dei nostri obiettivi: creare la grappa migliore del mondo».

Alla sua distilleria è legato il Premio Nonino. Come è cominciata l'avventura di un premio che è diventato internazionale?

«Nel 1973 con Benito scoprimmo che non potevamo di-

stillare le vinacce di alcuni vitigni autoctoni a causa di problemi burocratici: i vitigni che mio papà e mia mamma mi aveva fatto scoprire ed amare, come il Pignolo, lo Schioppettino e il Tazzelenghe, ufficialmente non esistevano più. Per salvarli, decidemmo di istituire il Premio Nonino Risit d'Aur a favore dei vignaioli che avessero accettato la sfida di preservare questi vitigni e ne avessero messo a dimora una o più varietà. Con il Premio Nonino e la sua giuria quei vitigni sono stati autorizzati alla coltivazione e salvati da morte certa. In seguito al Premio tecnico-scientifico fu aggiunta la sezione letteraria che dal 1983 divenne internazionale».

Il Premio Nonino ha anticipato per sei volte le scelte dei Nobel. Un ricordo di un incontro indimenticabile?

«Con l'amica Mara Altan, andammo a Parigi per anticipare a Claude Levi Strauss la vincita del Premio Nonino. Dopo averlo incontrato andammo a teatro per vedere l'amico Ugo Tognazzi. Nel foyer c'era Marcello Mastroianni. Emozionata mi presentai a lui: «sono Giannola Nonino, sono una sua ammiratrice. Rispose: «Nonino grappa?». Sì dissi. «Sono io che mi inchino davanti a lei, adoro la sua Grappa». L'anno successivo, senza preavvisarci, arrivò al Premio da quel momento ebbe inizio una splendida amicizia».

Cosa direbbe agli imprenditori del terzo millennio?

«Dobbiamo imparare a rispettare il pianeta, e chi lo abita, diceva Ermanno Olmi. Lo dobbiamo alle future generazioni».

The leading grappa entrepreneur speaks about the past and the future «The Risit d'Aur saved Pignolo, Schioppettino and Tazzelenghe»

Appeal by Nonino: respect the planet and its inhabitants

THE INTERVIEW

FABIANA DALLA VALLE

Giannola Nonino, born Bulfoni, undisputed queen of grappa, is hard to stop because, she confides, she was raised “by two exceptional and very modern parents. To me and my sister they used to say: you are neither female nor male, you are thinking individuals. Aim far to get at least close, with respect for those around you, and never give up”. She has revolutionized the history of grappa, starting with an intuition after a dinner with friends. Giannola Nonino will be a guest tomorrow at Alphabet of the Future, and a tasting of the company's products will be offered at the end of the meeting.

«We used to go as guests. Everyone would bring whiskey, cognac, champagne or flowers. Benito and I - she says - used to bring our own grappa. But at the end of the dinner it was never offered. So one evening I went to the kitchen to ask the lady of the house what happened to my grappa: the bottles were under the sink for when the plumber or electrician arrived. When we got into the car I said to Benito: from now the grappa revolution begins. From Cinderella it must become a queen».

A female entrepreneur in a man's world, how have you managed to be taken seriously?

«I was privileged to have Benito, my husband who contrary to the age has always supported me by sharing my struggles. I fell in love first with him and then with his work, the art of distillation. His was the idea of distilling only one type of pomace in purity. I contributed to never giving up, as my mother used to say, to anticipate innovations, not to stop in front of difficulties, but rather to be spurred on by all the battles we had to overcome to achieve our goals: to create the best grappa in the world».

Your distillery is linked to the Nonino Prize. How did the adventure of a prize that has become international begin?

«In 1973 with Benito we discovered that we could not distill the pomace of some autochthonous vine varieties because of bureaucratic problems: the vine varieties that my father and mother had made me discover and love, such as Pignolo, Schioppettino and Tazzelenghe, officially no longer existed. To save them, we decided to establish the Nonino Risit d'Aur Prize to award the winemakers who would accept the challenge of preserving these vines and plant one or more varieties. With the Nonino Prize and its jury, those vine varieties were allowed to grow and saved from certain death. Later, a literary section was added to the Technical and Scientific Prize, which became international starting from 1983».

The Nonino Prize has anticipated the Nobel Prize choices six times. A memory of an unforgettable meeting?

«With my friend Mara Altan, we went to Paris to inform Claude Levi Strauss he would be awarded the Nonino Prize. After meeting him we went to the theater to see our friend Ugo Tognazzi. In the foyer there was Marcello Mastroianni. Excitedly I introduced myself to him, “I'm Giannola Nonino, and I'm an admirer of yours”. He replied, “Nonino grappa?” Yes I said. “I am the one who should bow in front of you, I love your Grappa”. The following year, without forewarning us, he arrived at the Prize and since that moment a wonderful friendship began».

What would you say to the entrepreneurs of the third millennium?

«We must learn to respect the planet, and those who inhabit it, said Ermanno Olmi. We owe it to future generations».-

THE COUPLE GIANNOLA NONINO WITH HER HUSBAND BENITO (PHOTO TOSCANI, 1989) «I was lucky because I had exceptional parents who kept telling me never to give up»

It has been a privilege to have a husband like Benito who has always supported me in my battles

1

THE REVOLUTION OF 1973

Distillation from a single vine variety

1st December 1973: Giannola and Benito Nonino, respecting the tradition, revolutionize the way of producing and introducing Grappa in Italy and throughout the world. They create the single varietal grappa, Monovitigno ® Nonino, distilling the pomace of Picolit grapes separately.

2

THE REQUEST TO THE DEPARTMENT

«More transparency on labels»

«For decades - Giannola says – I have been asking the various Departments the obligation of a greater transparency on the label for the respect of the consumer, for grappa (and not only), we ask for the obligation of the name of the distiller on the label, and if not the same, also of the bottler».

3

THE ACKNOWLEDGEMENT

Awarded by Wine&Spirits magazine

In 2019 Grappa Nonino was awarded the Wine Enthusiast Wine Star Awards, the most prestigious international award of the US magazine Wine&Spirits, section Spirit Brand/Distiller of the Year, the first Italian distillery and the first grappa brand to win it.

Giannola Nonino with Giorgio Parisi in Trieste this year