

Sostegno a città Unesco e turismo È cresciuta del 3,8% la produzione

MERCOLEDÌ 21 GIUGNO 2023
MESSAGGERO VENETO

VII

L'ALFABETO DEL FUTURO

<p>1</p>  <p>LA RIVOLUZIONE DEL 1973</p> <p>Distillazione da singolo vitigno</p> <p>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.</p>	<p>2</p>  <p>LA RICHIESTA AL MINISTERO</p> <p>«Più trasparenza sulle etichette»</p> <p>«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».</p>	<p>3</p>  <p>IL RICONOSCIMENTO</p> <p>Premiata dal magazine Wine&Spirits</p> <p>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.</p>
---	--	--

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 Cenerentola 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».—

Die führende Grappa-Unternehmerin spricht über Vergangenheit und Zukunft
'Der Risit d'Aur-Preis hat Pignolo, Schioppettino und Tazzelenghe gerettet'

Appell von Nonino: Respekt für den Planeten und seine Bewohner

Ein Interview von
FABIANA DALLAVALLE

Giannola Nonino, geborene Bulfoni und unbestrittene Königin des Grappa, ist schwer aufzuhalten, weil sie, wie sie uns selbst anvertraut, „von außergewöhnlichen und modernen Eltern erzogen wurde. Meine Eltern sagten meiner Schwester und mir: ihr seid weder Frauen noch Männer, sondern denkende Individuen. Setzt euch große Ziele, um zumindest die nahen zu erreichen, habt Respekt vor den Menschen, die euch umgeben, und gebt niemals auf.“ Sie hat die Geschichte des Grappas revolutioniert, ausgehend von einer Intuition im Anschluss an ein Abendessen unter Freunden. Giannola Nonino wird morgen Gast bei der Veranstaltung „Alfabeto del futuro“ (Alphabet der Zukunft) sein. Am Ende des Events werden die Produkte des Unternehmens zum Verkosten angeboten.

„Wir waren zu Gast. Alle brachten Whisky, Cognac, Champagner oder Blumen mit. Benito und ich brachten unseren Grappa mit“, sagt sie. „Nach dem Abendessen wurde er jedoch nie angeboten. Also ging ich eines Abends in die Küche und fragte die Gastgeberin, was mit meinen Grappas passierte: Die Flaschen standen unter dem Waschbecken, für den Fall, dass der Klempner oder Elektriker kam. Als wir ins Auto stiegen, sagte ich zu Benito: Ab jetzt beginnt die Grappa-Revolution. Aus dem Aschenputtel muss eine Königin werden.“

Als Unternehmerin in einer Männerwelt: Wie haben Sie es geschafft, ernst genommen zu werden?

„Ich hatte das Privileg, meinen Mann Benito an meiner Seite zu haben, der mich der damaligen Zeit zum Trotz in meinen Kämpfen immer unterstützte. Ich habe mich zuerst in ihn und dann in seine Arbeit, in die Kunst der Destillation, verliebt. Es war seine Idee, jeweils nur eine Sorte Trester zu destillieren. Ich habe dazu beigetragen, indem ich niemals aufgab, wie meine Mutter zu sagen pflegte; ich nahm Innovationen vorweg, scheute keinerlei Schwierigkeit, sondern das Gegenteil war der Fall. Wir fühlten uns angespornt von allen Kämpfen, die wir überwinden mussten, um unsere Ziele zu erreichen: nämlich den besten Grappa der Welt herzustellen.“

Mit Ihrer Destillerie ist der Nonino-Preis verbunden. Wie hat diese abenteuerliche Reise mit dem Preis begonnen, der international geworden ist?

„1973 entdeckten Benito und ich, dass wir aufgrund bürokratischer Probleme den Trester einiger autochthoner Rebsorten nicht destillieren konnten: Rebsorten wie Pignolo, Schioppettino und Tazzelenghe, die ich durch meinen Vater und meine Mutter entdeckt und lieben gelernt hatte, existierten offiziell nicht mehr. Um sie zu retten, beschlossen wir, den Nonino-Preis Risit d'Aur einzurichten. Der Preis ging an Winzer, die sich der Herausforderung stellten und diese Rebsorten am Leben erhalten wollten, indem sie mindestens eine oder mehrere Sorten anpflanzten. Durch den Nonino-Preis und seine Jury wurden diese Rebsorten wieder zum Anbau freigegeben und vor sicherem Tod gerettet. Später wurde dem technisch-wissenschaftlichen Preis eine literarische Sektion hinzugefügt, die seit 1983 international ausgerichtet wird.“

Der Premio Nonino hat die Entscheidungen des Nobelpreises sechs Mal vorweggenommen.

Eine Erinnerung an ein unvergessliches Treffen?

„Mit meiner Freundin Mara Altan gingen wir nach Paris, um Claude Levi-Strauss vorweg von seiner Auszeichnung zu informieren. Nachdem wir ihn getroffen hatten, gingen wir ins Theater, um unseren Freund Ugo Tognazzi zu sehen. Im Foyer war Marcello Mastroianni. Aufgeregt stellte ich mich ihm vor: 'Ich bin Giannola Nonino und bewundere sie sehr. Er antwortete: 'Grappa Nonino?' 'Ja', sagte ich. 'Ich bin es, der sich vor Ihnen verbeugt, denn ich liebe Ihren Grappa. Im darauffolgenden Jahr kam er ohne Vorankündigung zum Premio Nonino und damit begann eine wunderbare Freundschaft.“

Was würden Sie den Unternehmern des dritten Jahrtausends sagen?

„Wir müssen lernen, den Planeten und seine Bewohner zu respektieren, wie Ermanno Olmi sagte. Wir sind es den zukünftigen Generationen schuldig.“

Didascalie

DAS EHEPAAR

GIANNOLA NONINO MIT EHEMANN BENITO (FOTO TOSCANI, 1989)

„Ich hatte das Glück, außergewöhnliche Eltern zu haben, die mir immer wieder sagten, ich solle nie aufgeben.“

„Es war ein Privileg, einen Ehemann wie Benito zu haben, der mich in meinen Kämpfen immer unterstützte.“

DIE REVOLUTION IM JAHR 1973

Destillation von nur einer Rebsorte

1. Dezember 1973: Die Tradition respektierend revolutionieren Benito und Giannola Nonino die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den reinsortigen Grappa Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.

DER ANTRAG BEIM MINISTERIUM

'Mehr Transparenz auf dem Etikett'

„Seit Jahrzehnten fordere ich bei den verschiedenen Ministerien verpflichtend mehr Transparenz auf dem Etikett“, sagt Giannola, „um den Verbraucher und den Grappa (aber nicht nur ihn) zu schützen. Wir verlangen, dass als Pflichtangabe der Name des Destillateurs und falls nicht deckungsgleich auch der des Abfüllers aufscheint.“

DIE ANERKENNUNG

Vom Fachmagazin Wine&Spirits ausgezeichnet

2019 erhält der Nonino Grappa den Wine Enthusiast Wine Star Awards, den renommiertesten internationalen Preis des US-Magazins Wine&Spirits in der Sparte Spirit Brand/Distiller of the Year. Es ist die erste italienische Destillerie überhaupt und die erste Grappamarke, die mit diesem Preis ausgezeichnet wird.

Didascalia:

Giannola Nonino mit Giorgio Parisi in diesem Jahr in Triest