

Risparmio, Mercato, Imprese
L'EconomiaLUNEDÌ
4.12.2023

ANNO XXVII - N. 46

economia.corriere.it

del **CORRIERE DELLA SERA**

CORRIERE DELLA SERA

LUNEDÌ 4.12.2023

Finanza & Imprese

15

LE PROTAGONISTE DEL MADE IN ITALY

L'Economia

Sono sbarcate a Cuba, la terra del rum
Andranno in Messico contro la tequila
Aprono due nuove cantine per l'aumentata
domanda mondiale e s'impongono nei
cocktail bar. I piani delle regine della grappa

di ALESSANDRA PUATO

**Quinta
generazione**
Da sinistra,
Antonella, Elisabetta
e Cristina Nonino

Usa e Canada; Antonella responsabile dei mercati diversi da Usa e Canada, oltre che della comunicazione istituzionale e del Premio Nonino; Cristina a capo della distillazione e del mercato italiano. In più c'è Francesca, la figlia di Cristina: 33 anni, sesta generazione, operativa sui social, è conosciuta come l'influencer della grappa. Mentre i genitori delle tre sorelle, Giannola e Benito, ancora girano ogni mattina negli stabilimenti: «Tutta grappa ottenuta con metodo artigianale e al 90% da vitigni friulani».

«La regola basilare per far funzionare un'impresa familiare è un'organizzazione aziendale chiara — dice Cristina —. Vanno indicati i ruoli dei membri della famiglia, per evitare sovrapposizioni che genererebbero tensioni. Difficoltà ci sono sempre, certo, ma ci vogliamo bene e troviamo sempre una soluzione. L'idea che tutti debbano fare tutto non funziona, è giusto che ognuno sia valutato in base a meriti ed errori».

Non è poco in un'azienda dove ci sono 12 alambicchi dedicati per ciascuna delle sorelle, 24 per i loro genitori e otto per i nipoti. Cristina ha tre figli, Chiara, Davide e Francesca; Antonella due, Sofia e Gaia; Elisabetta tre, Caterina, Beatrice e Costanza. «L'età varia dai 17 ai 38 anni — dice Elisabetta —, speriamo che entrino in azienda. Tutto ciò è potuto accadere solo grazie ai nostri genitori che ci hanno supportato. Siamo riuscite a far funzionare sia l'impresa sia la famiglia. Siamo fortunate a essere tre sorelle».

SORELLE NONINO
«LE AZIENDE CRESCONO SE I RUOLI SONO CHIARI»

Dalla madre Giannola le tre sorelle Nonino hanno preso intraprendenza e spirito. Hanno un piano d'espansione in Messico per il 2024, due nuove cantine da aprire per far fronte alla domanda in crescita, vendono di più anche grazie all'idea di entrare nel mondo dei cocktail, che ha portato loro più consumatori tra i giovani e le donne. Ma se chiedete a Elisabetta, Antonella e Cristina, le tre donne italiane della grappa artigianale di qualità, come vedono la Nonino di domani, vi risponderanno all'unisono: come adesso.

Per dire che la Nonino di Percoto, «miglior distilleria del mondo» secondo Wine Enthusiast nel 2019, 66 alambicchi discontinui a vapore pari a cinque distillerie artigianali (più salvataggi dei vitigni autoctoni e rimboschimenti vari, insomma difesa del territorio), è ritenuta perfetta così com'è. Dichiarò 19,2 milioni di ricavi nel 2022 e altrettanti ne attende quest'anno (dai 13 milioni nel 2020); un margine operativo lordo in calo da 22 a 18,8 milioni «per l'aumentato costo delle materie prime come il vetro», ma pur sempre intorno al 10%; un export al 59% dei ricavi con vendite in 85 Paesi. E il capitale è ancora della famiglia.

Questo mese compie 50 anni il Monovigtino Grappa Nonino, l'invenzione che ha cambiato il settore. Venerdì primo dicembre l'azienda ha festeggiato l'evento a Roma, all'Iba World cocktail championship: il campionato mondiale dei bartender (circa 600 da tutto il globo), l'olimpia-

de dei cocktail. Possibili ora con la grappa anche e proprio grazie ai Nonino e al loro Monovigtino, dal Picolit allo Chardonnay. «È un'emozione questo compleanno, il 1 dicembre 1973 ha rivoluzionato il mondo della grappa — dice Antonella —. È dal 2006 che ci dedichiamo a far conoscere la grappa nei cocktail. Lavoriamo con i più importanti bartender internazionali».

Personaggi

Uno è Simone Caporale, che all'Athens Bar Show ha inventato una ricetta per Nonino, con il suo locale Sips di Barcellona, primo tra i 50 World's Best Bar. Un'altra è l'influencer Monica Berg che il 3 aprile ha tenuto una lezione al Vinitaly sulla versatilità del Monovigtino Nonino. E ancora Salvatore Calabrese, il «maestro di tutti i bartender». A Percoto i bartender sono personalità come gli intellettuali che ruotano intorno al Premio Nonino, da Giorgio Parisi a Claudio Magris, da Fabiola Gianotti a John Banville e ad Altan che è di casa. «Ci piacerebbe se i vantaggi fiscali sulla deducibilità delle spese di sponsorizzazione fossero allargati agli investimenti culturali, oltre che a quelli sportivi», dice Elisabetta. Le sorelle Nonino abitano vicino all'azienda. Ricordano gli inizi con il padre in distilleria, con la madre alla selezione delle vinacce, loro alla pesa o al telefono al sabato mentre gli altri ragazzini giocavano. «Sì, siamo di paese, siamo vere nel modo in cui lavoriamo», dice Cristina. «Siamo orgogliose di essere friulane», dice Elisabetta. «Fin da piccole eravamo coinvolte in distilleria, imbottigliavamo le mignoni», dice Antonella. Senza bere, però: «Papà ci faceva solo annusare, finché siamo diventate maggiorenti. Il bere responsabile è importante».

Ma se Nonino funziona, dicono le sorelle, è anche per la divisione dei ruoli: Elisabetta amministratrice delegata e responsabile dei mercati

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897**1897****L'inizio**

Orazio Nonino apre la distilleria a Percoto, Udine

1973**La svolta**

Benito e Giannola Nonino inventano il Monovigtino

2023**Sudamerica**

Cristina, Antonella, Elisabetta verso il Messico

Capitale

E non si parli di aprire il capitale: «La qualità non guarda le trimestrali», dice Elisabetta. Quanto alle acquisizioni: «No, se teniamo questo modello. Abbiamo voluto tutte e tre una famiglia, siamo riuscite a fare crescere anche l'azienda». La matrice dichiarata è nonna Silvia, rimasta vedova con i figli piccoli: era distillatrice e aveva anche l'osteria per mandare avanti la famiglia. «Uno dei motivi per cui nostro padre ha portato nostra madre, appena sposati, in distilleria è perché era abituato a lavorare con sua madre». È evidente da un secolo l'impronta femminile di Nonino. «Si dice di sostenere il lavoro femminile — dice Antonella —, ma le strutture non sono sufficienti per permettere alle donne di lavorare. Il taglio in legge di Bilancio alle risorse per gli asili nido e al supporto per le donne che lavorano è un problema».

Anche per vendere all'estero a Percoto c'è una regola: «Proponiamo a chi sta di là dal banco una Nonino, non una grappa», dice Elisabetta. Significa che Nonino è diventata un marchio mondiale ed è così che sfida i grandi distillati. Da un paio d'anni è Cuba. «Ora sondiamo il Messico, vi andremo l'anno prossimo», dice Antonella. Il rum e la tequila. «Non è un caso. La tequila va di moda per i cocktail con il mezzal. Ai bartender, per far capire come usare la grappa, diciamo: usatela come il mezzal o il rum».

Tra gli investimenti a breve c'è la costruzione di due cantine d'invecchiamento, «per tre-quattro milioni», dice Antonella, tra Borgo Nonino e la distilleria. Serve spazio: «Abbiamo molta richiesta di grappa di Riserva da tutti i mercati». È del 21 novembre scorso il premio Platinum per la Ue monovigtino Merlot Gran riserva invecchiata 12 anni, al Merano wine festival.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Famiglia**

Giannola Nonino, presidente della Nonino di Percoto (Udine), controllata al 100% da Ennefin che fa capo alla famiglia. Festeggiano i 150 anni del Monovigtino

GRAPPA AND BRANDS

The Nonino Sisters:**«Our secret? Clear pacts»**

by ALESSANDRA PUATO

THE PROTAGONISTS OF THE MADE IN ITALY

THE NONINO SISTERS**«COMPANIES GROW IF ROLES ARE CLEAR»**

They landed in Cuba, the land of rum.

They will go to Mexico against tequila.

They open two new cellars because of the increased world demand and they stand out in cocktail bars. The plans of the queens of grappa.

by ALESSANDRA PUATO

From their mother Giannola, the three Nonino sisters took resourcefulness and spirit. They have a plan to expand Mexico for 2024, two new cellars to open to meet the growing demand, they sell more also thanks to the idea of entering the world of cocktails, which has brought them more consumers among young people and women. But if you ask Elisabetta, Antonella and Cristina, the three Italian women of quality artisanal grappa, how they see the Nonino of tomorrow, they will answer you in unison: like now.

To say that the Nonino of Percoto, «best distillery in the world» according to Wine Enthusiast in 2019, 66 batch steam stills equal to five artisanal distilleries (plus the saving of native vine varieties and various reforestations, in short the defense of the territory), is considered perfect as it is.

They declare 19.2 million in revenues in 2022 and expect the same amount this year (from 13 million in 2020); a gross operating margin decreasing from 22 to 18.8 million «due to the increased cost of raw materials such as glass», but still around 10%; exports account for 59% of the revenues with sales in 85 countries. And the capital still belongs to the family.

This month Monovitigno Grappa Nonino, the invention that changed the sector, celebrates 50 years. On Friday December 1st the company celebrated the event in Rome, at the Iba World cocktail championship: the world championship of bartenders (around 600 from all over the world), the cocktail Olympic games. Now possible also with grappa thanks to the Noninos and their Monovitigno, from Picolit to Chardonnay. «This birthday is an emotion, December 1st 1973 revolutionized the world of grappa – says Antonella -. And since 2006 we have devoted ourselves to making grappa known in cocktails. We work with the most important international bartenders».

Personalities

One is Simone Caporale, who at the Athens Bar Show invented a recipe for Nonino, with his Sips in Barcelona, first among the 50 World's Best Bars. Another one is the influential Monica Berg who on April 3rd held a lesson at Vinitaly on the versatility of Monovitigno Nonino. And Salvatore Calabrese, the «master of all bartenders». In Percoto bartenders are personalities such as the intellectuals who are involved in the Nonino Prize, from Giorgio Parisi to Claudio Magris, from Fabiola Gianotti to John Banville and Altan who is at home here. «We would be happy if the tax advantages on the deductibility of sponsorship expenses were extended to cultural investments, besides sporting ones», says Elisabetta.

The Nonino sisters live near the company. They remember the beginnings with their father in the distillery, with their mother selecting the pomace, they at the weighbridge or on the phone on Saturdays while the other kids played. «Yes, we come from a village, we are real in the way we work», says Cristina.

«We are proud to be Friulian», says Elisabetta. «Since children we were involved in the distillery, we bottled the miniatures», says Antonella. Without drinking, however: «Dad let us just smell it, until we became adults. Responsible drinking is important».

But if Nonino works, the sisters say, it is also due to the division of roles: Elisabetta managing director and responsible for the US and Canadian markets; Antonella responsible for markets other than the USA and Canada, as well as institutional communication and the Nonino Prize; Cristina head of distillation and the Italian market. Besides there is Francesca, Cristina's daughter: 33 years old, sixth generation, active on social media, she is known as the grappa influencer. While the parents of the three sisters, Giannola and Benito, still go around the company every morning: «All the grappa is obtained with an artisanal method and 90% from Friulian vine varieties».

«The basic rule for making a family business work is a clear business organization – says Cristina - . The roles of family members must be indicated, to avoid overlaps that would generate tensions. There are always difficulties, of course, but we love each other and always find a solution. The idea that everyone has to do everything doesn't work, it is right that everyone be evaluated according to merits and mistakes». That's no small thing in a business where there are 12 dedicated stills for each of the sisters, 24 for their parents and eight for their grandchildren. Cristina has three children, Chiara, Davide and Francesca; Antonella two, Sofia and Gaia; Elisabetta three, Caterina, Beatrice and Costanza. «The age varies from 17 to 38 years old - says Elisabetta -, we hope they will join the company. All this could only happen thanks to our parents who supported us. We managed to make both the business and the family work. We are lucky to be three sisters».

Capital

And let's not talk about opening up the capital: «Quality doesn't look at quarterly reports», says Elisabetta. As for acquisitions: «No, if we keep this model. All the three of us wanted a family; we also managed to make the company grow». The declared origin is Grandmother Silvia, widowed with young children: she was a distiller and she also had a tavern to support the family. «One of the reasons why our father took our mother to the distillery as soon as they were married, was because he was used to working with his mother». Nonino's feminine imprint has been evident for a century. «They say they support women's work - says Antonella -, but the structures are not sufficient to allow women to work. The Budget law's cut in resources for nursery schools and support for working women is a problem». Even to sell abroad, in Percoto there is a rule: «We offer those on the other side of the counter a Nonino, not a grappa», says Elisabetta.

It means that Nonino has become a global brand and this is how it challenges the great spirits. They have been in Cuba for a couple of years. «Now we are exploring Mexico, we will go there next year», says Antonella. Rum and tequila. «It's not a chance. Tequila is popular in mescal cocktails. To help bartenders understand how to use grappa, we say: use it like mescal or rum». Among short-term investments there is the construction of two aging cellars, «for three-four million», says Antonella, between Borgo Nonino and the distillery. Space is needed: «We have a lot of demand for grappa Riserva from all markets». And last November 21st the Platinum award for UE Monovitigno Merlot Gran Riserva aged 12 years, at the Merano wine festival.

© ALL RIGHTS RESERVED

Family

Giannola Nonino, president of the Nonino of Percoto (Udine), controlled 100% by Ennefin which belongs to the family. They celebrate 50 years of Monovitigno

Fifth generation

From left, Antonella, Elisabetta and Cristina Nonino