

Risparmio, Mercato, Imprese
L'Economia

LUNEDÌ

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 maggiorenni. 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 UND MARKEN

Die Nonino Schwestern: "Unser Geheimnis? Klare Absprachen"

von Alessandra Puato

DIE PROTAGONISTINNEN DES MADE IN ITALY

DIE NONINO SCHWESTERN**„Unternehmen wachsen, wenn die Rollen klar verteilt sind“**

Sie sind auf Kuba, der Heimat des Rums, gelandet
Bald sind sie in Mexiko und bieten dem Tequila die Stirn
Sie eröffnen zwei neue Reifekeller wegen der gestiegenen Nachfrage
und setzen sich in den Cocktail Bars durch. So sehen die
Zukunftspläne der Grappa-Königinnen aus.

von Alessandra Puato

Von Mutter Giannola haben die drei Nonino Schwestern Einfallsreichtum und Unternehmergeist geerbt. Sie haben einen Expansionsplan 2024 für Mexiko aufgestellt, die Einweihung von zwei neuen Reifekellern vorgesehen, um der stetig wachsenden Nachfrage nachzukommen, sie verzeichnen immer größeren Absatz, weil der Vorstoß in die Cocktail-Welt gelang und mehr junge Menschen und Frauen unter den Verbrauchern anzutreffen sind. Doch wenn man Elisabetta, Antonella und Cristina, die drei italienischen Brennmeisterinnen des handwerklich gefertigten Qualitätsgrappas fragt, wie sie Nonino zukünftig sehen, antworten sie unisono: so wie jetzt.

Das bedeutet, dass das Unternehmen Nonino aus Percoto, vom Wine Enthusiast 2019 als "beste Brennerei der Welt" ausgezeichnet, mit 66 diskontinuierlich ausgestatteten Dampfbrennkolben in fünf handwerklich betriebenen Brennereien (plus die Rettung von einheimischen Rebstöcken und die zahlreichen Aufforstungen zur Landschaftspflege und -wahrung) so wie es jetzt ist, als perfekt gilt. 19,2 Millionen Umsatz im Jahr 2022 und das ist auch für dieses Jahr vorgesehen (2020 waren es 13 Millionen); eine rückläufige Bruttogewinnmarge von 22 auf 18,8 Millionen aufgrund der "gestiegenen Kosten für Rohstoffe wie Glas", doch weiterhin bei etwa 10%; Exporte in Höhe von 59% der Einnahmen mit Verkäufen in 85 Ländern. Und das Kapital befindet sich noch immer in den Händen der Familie.

In diesem Monat feiert der reinsortige Monovitigno Grappa Nonino seinen 50. Geburtstag. Seine Erfindung revolutionierte die ganze Branche. Am Freitag, den 1. Dezember feierte die Destillerie dieses Event in Rom bei der IBA World Cocktail Championship, der Weltmeisterschaft der Barkeeper (etwa 600 Teilnehmer aus der ganzen Welt), einer Olympiade für Cocktails sozusagen. Möglich sind diese Cocktails jetzt auch mit Grappa und zwar dank den Noninos und ihrem reinsortigen Monovitigno, vom Picolit bis zum Chardonnay. „Dieser Geburtstag ist sehr emotional, der 1. Dezember 1973 hat die Grappa-Welt revolutioniert“, erklärt Antonella. „Seit 2006 unterstützen wir den Einsatz von Grappa in Cocktails. Wir arbeiten mit den wichtigsten internationalen Barkeepern zusammen.“

Persönlichkeiten

Eine davon ist Simone Caporale, der bei der Athens Bar Show ein Rezept für Nonino erfunden

hat, mit seinem Lokal Sips in Barcelona, das die Liste der 50 World's Best Bars anführt. Eine weitere, einflussreiche Persönlichkeit ist Monica Berg, die am 3. April 2023 auf der Vinitaly ein Seminar über den vielfältigen Einsatz des reinsortigen Monovitigno Nonino anbot. Und Salvatore Calabrese, der "Maestro aller Barkeeper". In Percoto sind Barkeeper Persönlichkeiten so wie die Intellektuellen, die beim Premio Nonino zugegen sind, von Giorgio Parisi zu Claudio Magris, von Fabiola Gianotti zu John Banville und Altan, der dort praktisch zuhause ist. „Uns würde es freuen, wenn Kosten und Sponsoring für Kulturveranstaltungen steuerlich genauso absetzbar wären wie derzeit für Sportevents“, sagt Elisabetta. Die Nonino Schwestern wohnen in der Nähe des Unternehmens. Sie erinnern sich an ihre ersten Erfahrungen mit dem Vater in der Brennerei, mit der Mutter bei der Auswahl des Tresters, alle drei Schwestern an der Waage oder samstags am Telefon, während die anderen Kinder spielten. „Ja, wir kommen vom Dorf, wir sind echt, so echt wie unsere Art zu arbeiten“, erklärt Cristina. „Wir sind stolz auf unsere friaulische Herkunft“, fügt Elisabetta hinzu. „Von klein auf wurden wir in die Arbeit der Destillerie miteingebunden, wir füllten die Mignon-Flaschen ab“, ergänzt Antonella. Aber ohne etwas zu trinken. „Papa ließ uns nur daran riechen, solange wir nicht volljährig waren. Verantwortungsvoll zu trinken, ist wichtig.“

Dass es bei Nonino so gut funktioniert, liegt nach Meinung der Schwestern auch an der Verteilung der Rollen. Elisabetta ist die Geschäftsführerin und verantwortlich für die Märkte USA und Kanada; Antonella ist für die anderen Märkte zuständig und zudem für institutionelle Kommunikation sowie für den Premio Nonino, Cristina für die Destillation und den italienischen Markt. Und dann ist da noch Francesca (33), Cristinas Tochter, aus der sechsten Generation, die die sozialen Netzwerke betreut und als Grappa-Influencerin bekannt ist. Die Eltern der drei Schwestern, Giannola und Benito, sind immer noch jeden Morgen im Betrieb. „Jeder Grappa hier ist handwerklich destilliert und wird zu 90% aus friaulischen Reben gewonnen“.

„Die Grundregel für einen gut funktionierenden Familienbetrieb lautet: du brauchst eine klare Organisation des Unternehmens“, beteuert Cristina. „Jedes Familienmitglied muss seine Aufgabe genau kennen, um Überschneidungen zu vermeiden, die letztendlich zu Spannungen führen würden. Sicher, es gibt immer mal Schwierigkeiten, aber wir lieben uns und finden immer eine Lösung.“

Die Vorstellung, dass jeder alles machen muss, funktioniert nicht. Es ist auch in Ordnung, dass jeder nach Leistung und Fehlern bewertet wird.“

Das ist kein geringer Anspruch in einem Betrieb mit 12 Brennkolben, die jeder einzelnen Schwester gewidmet sind, dann 24 für die Eltern und acht für die Enkel. Cristina hat drei Kinder: Chiara, Davide und Francesca; Antonella zwei Töchter, Sofia und Gaia; Elisabetta drei Töchter: Caterina, Beatrice und Costanza. „Das Alter reicht von 17 bis 38“, bemerkt Elisabetta, „wir hoffen, dass sie in das Unternehmen einsteigen. All dies konnte nur dank unserer Eltern geschehen, die uns unterstützt haben. Wir haben es geschafft, dass sowohl das Unternehmen als auch die Familie funktionieren. Wir haben das Glück, drei Schwestern zu sein.“

Kapital

Und weh dem, der von Fremdkapital spricht. „Die Qualität schaut nicht auf den Vierteljahresbericht“, sagt Elisabetta. Und in Bezug auf Übernahmen: „Nein, wenn wir dieses Modell beibehalten. Wir wollten alle drei eine Familie, zudem ist es uns gelungen, auch das Wachstum des Unternehmens zu steigern.“ Das Vorbild dazu lieferte Großmutter Silvia, die als Witwe und mit drei kleinen Kindern, Brennmeisterin wurde und auch ein Wirtshaus führte, um die Familie ernähren zu können. „Einer der Gründe, warum unser Vater unsere Mutter kurz nach der Hochzeit in die Destillerie mitnahm, war der, dass er es gewohnt war, mit seiner Mutter

zusammen zu arbeiten.“ Man sieht, dass die weibliche Prägung der Nonino Brennerei seit über einem Jahrhundert besteht. „Man sagt ja, dass man die Arbeit der Frauen fördern soll“, bekräftigt Antonella, „aber es gibt nicht genügend Einrichtungen für Frauen, die einer Beschäftigung nachgehen. Die jüngste gesetzliche Ressourcenkürzung in Sachen Kinderbetreuung und Unterstützung von berufstätigen Frauen ist ein Problem.“

Auch was den Verkauf im Ausland angeht, so gibt es in Percoto eine Regel: „Wir bieten dem Kunden, der auf der anderen Seite des Tresens ist, keinen Grappa an, sondern einen Nonino“, erklärt Elisabetta. Das bedeutet, das Nonino eine Weltmarke geworden ist und somit die großen Destillate herausfordert. Seit ein paar Jahren ist Nonino auf Kuba präsent. „Jetzt sind wir dabei, Mexiko auszuloten. Nächstes Jahr sind wir dort“, bestätigt Antonella. Rum und Tequila. „Das ist kein Zufall. Tequila liegt im Trend bei Cocktails mit Mezcal. Zu den Barkeepern, denen wir zeigen, wie Grappa zum Einsatz kommt, sagen wir: Verwendet ihn einfach wie Mezcal oder Rum.“

Zu den Investitionen zählen der bald vorgesehene Bau von zwei neuen Reifekellern, „für drei-vier Millionen“ bestätigt Antonella, zwischen dem Borgo Nonino und der Destillerie. Es wird Platz benötigt: „Wir verzeichnen von allen Märkten eine große Nachfrage nach ausgereiftem Grappa Riserva.“ Am 21. November 2023 wurde der Traubenbrand ÜE Monovitigno Merlot Gran Riserva mit 12 Jahren Reifung beim Merano Wine Festival mit dem Platinum Award ausgezeichnet.

1897 **Der Anfang.** Orazio Nonino eröffnet seine Brennerei in Percoto bei Udine.

1973 **Die Wende.** Benito und Giannola Nonino erfinden den Monovitigno.

2023 **Südamerika.** Cristina, Antonella, Elisabetta setzen Kurs auf Mexiko

Didascalie:

Fünfte Generation

Von links: Antonella, Elisabetta und Cristina Nonino

Familie

Giannola Nonino, Präsidentin von Nonino Distillatori aus Percoto bei Udine, einer hundertprozentigen Tochtergesellschaft von Ennefin, die der Familie gehört. Sie feiern das 50-jährige Jubiläum des Monovitigno.