

CHI BEVE GRAPPA VINCE IL NOBEL

Francesca Nonino, sesta generazione di distillatori, si è inventata influencer. Ma con la "ricetta" del nonno. E la forza di un Premio che per 6 volte ha anticipato la scelta della grande giuria di Svezia

di **SIMONE FANTI**
foto di **CHIARA MIRELLI**



Fermatela, se ci riuscite! Francesca Bardelli Nonino, 33 anni, di Udine, sesta generazione dei principi della grappa, è un'esplosione di energia poco contenibile. Appuntamento alle 10 al Capoverde a Milano, un vivaio con ristorante solidale della cooperativa Peppe Cefalù, che sostiene l'inserimento lavorativo dei migranti. Arriva con un sorriso che ti mette di buon umore anche in un venerdì di sciopero dei mezzi pubblici. È carica di sacchetti da cui, come dalla borsa di Mary Poppins, compaiono calici e bottiglie "vecchia farmacia" con il suo "tesoro".

Sfida di prima mattina?

«Se vuol perdere... In realtà, niente gare con la Nonino, è un elisir da degustare responsabilmente come un nobile vino. È l'anima dell'uva».

Gioca in casa?

«Mi sono laureata in Economia, indirizzo Finanza,

DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE

Sopra da sinistra, attorno al nonno Benito, 90, Francesca Bardelli Nonino, 33 (nel tondo), la nonna Giannola, 85, la zia Antonella, 57, la zia Elisabetta, 55 (Ceo dell'azienda), la mamma Cristina, 60. A destra, Francesca al vivaio Capoverde di Milano.

alla Luiss e sono tornata alla mia terra. All'inizio della mia carriera ero una "tappabuchi", oggi sono responsabile della comunicazione web e del mercato americano con mia zia Elisabetta. Quando entri in un'eccellenza con 127 anni di storia, devi guadagnarti i tuoi "punti stima". Sapevo di avere bisogno di certificazioni autorevoli: così sono diventata sommelier, Wset 3° livello, e ho fatto due master».

Perché è voluta entrare fortemente in azienda?

«La mia famiglia è l'esempio vivente di quanto è travolgente il linguaggio della passione. Mio nonno Benito, 90 anni, e mia nonna Giannola, 85, hanno trasformato la grappa in una eccellenza del made in Italy. Quando ci penso, ho i brividi».

La vostra storia sembra una epopea alla Marquez.

«Quando ha sposato il nonno, mia nonna aveva capito che la sua grappa era diversa. Distillava con metodo artigianale vinacce freschissime di vignaioli selezionati. Caso unico allora e raro oggi. Ma

“
Entri in un'eccellenza con 127 anni di storia e devi guadagnarti i tuoi "punti stima". Così sono diventata sommelier e ho fatto due master

— Francesca Nonino



quando la portava alle cene dell'Udine bene non veniva mai servita, era considerata "acqua di fuoco che brucia anche la fame". Mia nonna non poteva accettarlo e da lì il colpo di genio. Una grappa monovitigno con il re dei vini friulani, il picolit».

Il picolit?

«Era il vino alle tavole di Zar e Papi. I contadini lo potevano coltivare, ma non bere. È un vitigno che soffre di aborto floreale: soltanto pochi fiori diventano uva. Però quei chicchi sono gioielli».

Che cosa ha fatto suo nonna?

«Andò dai vignaioli delle zone più adatte del Friuli per chiedere di tenere separata questa vinaccia, ma la risposta fu che era matta. Allora si rivolse alle mogli dei vignaioli e riuscì a raccogliere la vinaccia per fare la rivoluzione. Era il 1° dicembre 1973».

La nonna è la prima vera influencer?

«Sì. Mandava le ampole di grappa di picolit in rega-

“
Voglio diventare una “mastra” distillatrice. Al femminile. Mia mamma si è sentita degna del titolo nel 2018, quando ha creato il distillato di Zenzero dopo tre anni di studio



lo a personalità come Gianni Agnelli, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni, Eugenio Scalfari, Luigi Veronelli. Il loro passaparola è stato fondamentale».

Di lei che cosa ha preso?

«L'entusiasmo. Dal nonno la semplicità. La passione da mia madre».

Lei è influencer della grappa?

«Tutto è partito da un video fatto nell'orto della nonna in cui mostravo i suoi pomodori giganti perché li fertilizza con la nostra vinaccia. Volevo mostrare la circolarità del nostro lavoro. Un giornalista mi ha scritto chiedendo di intervistare l'"influencer della grappa". Mi si è accesa una lampadina, dà senso a quello che sto facendo: abbinare la comunicazione moderna e un prodotto storico, gravato da pregiudizi».

Solo per marketing?

«No, voglio "custodire" la memoria, i valori della nostra famiglia e rendere "digitale" l'esperienza di venirci a trovare. La prima diretta social voleva essere una chiacchierata tra nonna e nipote. Ha parlato solo lei per un'ora».

E il nonno Benito?

«È il classico uomo di poche parole. Una volta stavo provando a distillare con lui e mi ha detto: "Francesca, se vuoi diventare un mastro distillatore, devi farlo bene. O è meglio che cambi mestiere"».

Siete tutte donne in famiglia.

«Sì. Tranne mio fratello. Donne forti che non si sono mai sentite in difetto di essere nate donne, anzi».

Ultimamente gli influencer non godono di buona fama.

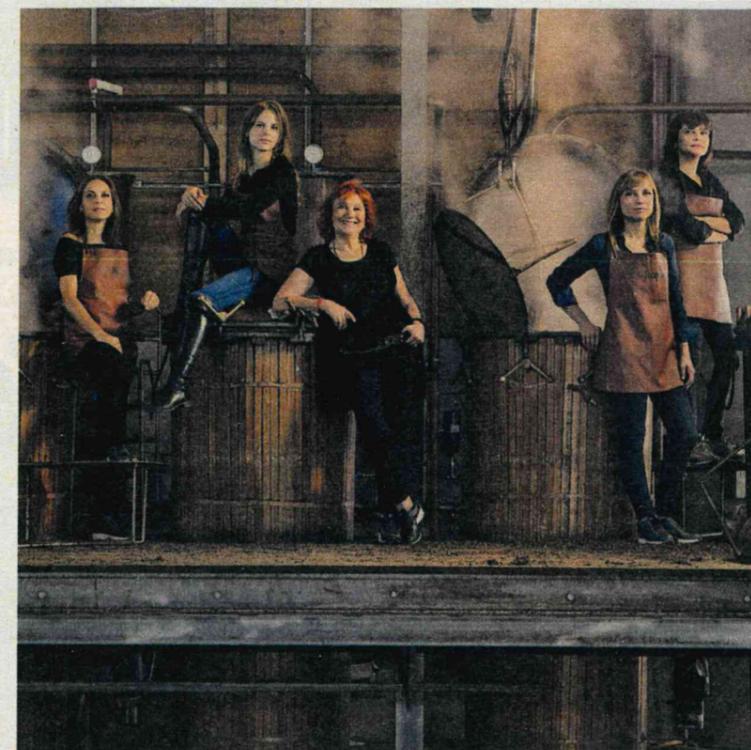
«Sono sui social, che sono un mezzo e non un fine, in maniera autentica. Se ho qualcosa da dire lo faccio, altrimenti no. Ho bisogno della mia privacy».

La grappa ha salvato i vitigni autoctoni friulani?

«Sì. Attraverso il premio Nonino».

In che senso?

«Il nonno, dopo il picolit, voleva distillare in purezza altri vitigni; ma ha scoperto che non poteva scrivere in etichetta il nome. Con l'ingresso nella Comunità Europea gli organi preposti avevano dimenticato di inserire Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe nell'albo delle varietà vitivinicole coltivate in Friuli Venezia Giulia, dichiarandone così la morte certa. Per non perdere il nostro patrimonio vitivinicolo, i nonni decidono di istituire un Premio a favore di quei vignaioli che avessero accettato la loro sfida di fare ufficialmente riconoscere queste varietà. Danno vita così nel 1975 al Premio Nonino Risit d'aur (Barbatella d'oro in friulano) e iniziano l'iter burocratico. Salvati i vitigni autoctoni friulani nel 1977, diventa un premio letterario internazionale



DONNE E VINACCE

Sopra, da sinistra, la madre Cristina, Francesca Bardelli Nonino, la nonna Giannola, le zie Antonella ed Elisabetta. Nella pagina accanto, Francesca con un calice di grappa e un tulipano.

che nei suoi quasi 50 anni di storia ha anticipato ben sei Premi Nobel: Rigoberta Menchù per la Pace (1992), Vidiadhar Surajprasad Naipaul (2001), Tomas Tranströmer (2011) e Mo Yan (2012) per la Letteratura, Peter Higgs (2013) e Giorgio Parisi (2021) per la Fisica. C'è chi fa ascoltare la musica classica alle *barriques* per migliorare la qualità dei propri distillati; noi facciamo ascoltare ai nostri alambicchi le parole di scrittori, drammaturghi, registi, antropologi, imprenditori e scienziati da tutto il mondo. Siamo sicuri che rendano le nostre grappe ancora più buone».

E quale sarà la sua rivoluzione?

«La trasparenza dell'etichetta: non ci sono informazioni fondamentali come il metodo di distillazione. Manca chiarezza anche nell'invecchiamento dei distillati, per esempio».

Il sogno invece?

«Voglio diventare una "mastra" distillatrice. Sì al femminile. Mia mamma si è sentita degna di essere chiamata mastro distillatore nel 2018, quando ha creato il distillato di Zenzero dopo tre anni di studio. "Questa", ha detto, "è la mia tesi di laurea". È riuscita a catturare l'anima dello zenzero biologico siciliano. Io sono alle basi, ma ho qualche idea».

Simone Fanti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MENOPAUSA ACT

MENOPAUSA ACT, grazie alla formula NO VAMP a base di Dioscorea e Griffonia, agisce sui principali disturbi della Menopausa.

In farmacia e parafarmacia



30 COMPRESSE 1 COMPRESA AL GIORNO

LINEA ACT. LA QUALITÀ AL GIUSTO PREZZO!

Leggere le avvertenze riportate sulla confezione. Gli integratori non sostituiscono una dieta variata, equilibrata ed un sano stile di vita.

Distribuito da F&P s.p.a. | 06/9075557 | LINEA ACT.IT

O ti senti così, o ti senti ACT.

WHO DRINKS GRAPPA WINS THE NOBEL

Francesca Nonino, sixth generation of distillers, invented herself as an influencer. But with her “grandfather's recipe”. And the strength of a Prize that for 6 times has anticipated the choices of the great jury of Sweden

by SIMONE FANTI
photos by CHIARA MIRELLI

Stop her if you can! Francesca Bardelli Nonino, 33 years old, from Udine, sixth generation of the princes of grappa, is an explosion of uncontrollable energy. Appointment at 10 a.m. at *Capoverde* in Milan, a garden center with a solidarity restaurant of the Peppe Cefalù cooperative, which supports the job placement of migrants. She arrives with a smile that puts you in a good mood even on a Friday with a public transport strike. She is loaded with bags from which, as from Mary Poppins bag, glasses and “old pharmacy” bottles appear with her “treasure”.

Early morning challenge?

«If you want to lose... In reality, no competitions with Nonino, it is an elixir to be tasted responsibly like a noble wine. It is the soul of the grapes».

Do you play at home?

«I graduated in Economics, Finance sector, at Luiss and returned to my homeland. At the beginning of my career I was a “stopgap”, today I am responsible for web communication and the American market with my aunt Elisabetta. When you enter an excellence with 127 years of history, you have to earn your “esteem points”. I knew I needed authoritative certifications: so I became a sommelier, WSET 30 level, and I took two master's degrees».

Why did you strongly want to join the company?

«My family is a living example of how overwhelming the language of passion is. My grandfather Benito, 90 years old and my grandmother Giannola, 85, transformed grappa into an excellence of the Made in Italy. When I think about it, I get chills».

Your story seems like a Marquez epic.

« When she married my grandfather, my grandmother understood that his grappa was different. He distilled freshest pomace of selected winemakers using an artisanal method. A unique case at that time, and rare today. But when she brought it to dinners in Udine it was never served, it was considered “fire water that burns even hunger”. My grandmother couldn't accept it and hence the stroke of genius. A single-variety grappa with the king of Friulian wines, picolit».

Picolit?

«It was the wine at the tables of Tsars and Popes. Farmers could grow it, but not drink it. It is a vine that suffers from floral abortion: only a few flowers become grapes. But those grapes are jewels.»

What did your grandmother do?

«She went to the winemakers in the most suitable areas of Friuli to ask them to keep this pomace separate, but the answer was that she was crazy. Then she turned to winemakers' wives and managed to collect the pomace to make the revolution. It was December 1973».

Is grandma the first real influencer?

«Yes. She sent phials of picolit grappa as gifts to personalities such as Gianni Agnelli, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni, Eugenio Scalfari, and Luigi Veronelli. Their word of mouth was fundamental».

What did you get from her?

«Enthusiasm. Simplicity from my grandfather. Passion from my mother».

Are you a grappa influencer?

«It all started with a video made in my grandmother's garden in which I showed her giant tomatoes because she fertilizes them with our pomace. I wanted to show the circularity of our work. A journalist wrote to me asking to interview the grappa influencer”. A light bulb went on in me, it gives meaning to what I'm doing: combining modern communication and a historical product, burdened by prejudices».

Just for marketing?

«No, I want to “guard” the memory, the values of our family and make the experience of visiting us “digital”. The first social live broadcast was intended to be a chat between grandmother and granddaughter. She was the only one who spoke for an hour».

And grandfather Benito?

«He is the classic man of few words. One time I was trying to distill with him and he said to me: “Francesca, if you want to become a master distiller, you have to do it well. Or you'd better change job”».

You are all women in the family.

“Yes. Except my brother. Strong women who have never felt at fault for being born women, the contrary».

Influencers don't have a good reputation lately.

«I am on the social media, which is a means and not an end, in an true way. If I have something to say I do it, otherwise I don't. I need my privacy».

Has grappa saved the native Friulian vine varieties?

«Yes. Through the Nonino prize».

In what sense?

«My grandfather, after picolit, wanted to distill other vine varieties in purity; but he discovered that he couldn't write the names on the label. With the entry into the European Community, the responsible bodies had forgotten to include Schioppettino, Pignolo and Tazzelenghe in the register of vine varieties grown in Friuli Venezia Giulia, thus declaring their certain death. In order not to lose our winemaking heritage, my grandparents decided to establish a prize in favor of those winemakers who had accepted their challenge to have these varieties officially recognized. Thus in 1975 they gave life to the *Nonino Risit d'Aur Prize* (Golden Vine-shoot in Friulian language) and began the bureaucratic process. Having saved the native Friulian vines in 1977, it became an international literary prize which, in its almost 50 years of history, has anticipated six Nobel Prizes: Rigoberta Menchù for Peace (1992), Vidiadhar Surajprasad Naipaul (2001), Tomas Tranströmer (2011) and Mo Yan (2012) for Literature, Peter Higgs (2013) and Giorgio Parisi (2021) for Physics. There are those who play classical music for the barriques to

improve the quality of their distillates; we make our stills listen to the words of writers, playwrights, directors, anthropologists, entrepreneurs and scientists from all over the world. We are sure that they make our grappa even better».

And what will be your revolution?

«The transparency of the label: there is no fundamental information such as the distillation method. There is also a lack of clarity in the aging of spirits, for example».

The dream instead?

«I want to become a “master” distiller. Yes to the feminine. My mother felt worthy of being called a master distiller in 2018, when she created the Ginger distillate after three years of study. “This”, she said, “is my senior thesis”. She managed to capture the soul of Sicilian organic ginger. I'm at the basics, but I have some ideas». OG

Simone Fanti

FROM GENERATION TO GENERATION

Above from left, around grandfather Benito, 90. Francesca Bardelli Nonino, 33 (in the circle), grandmother Giannola 85, aunt Antonella, aunt Elisabetta, 55 (CEO of the company), mother Cristina, 60. On the right, Francesca at the Capoverde garden center in Milan.

You enter an excellence with 127 years of history, you have to earn your “esteem points”. So I became a sommelier and took two master's degrees.

I want to become a 'master' distiller. Feminine. My mother felt worthy of the title in 2018, when she created the Ginger distillate after three years of study.

WOMEN AND POMACE

Above, from left, mother Cristina, Francesca Bardelli Nonino, grandmother Giannola, aunts Antonella and Elisabetta. On the opposite page, Francesca with a glass of grappa and a tulip.