

# 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**



**F**ermatela, 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.



## WER GRAPPA TRINKT, GEWINNT DEN NOBELPREIS

Francesca Nonino, die sechste Generation der Brennerei Nonino, wurde Influencerin. Aber mit der 'Rezeptur' des Großvaters. Der renommierte Nonino-Preis hat 6 Mal die Preisträger der schwedischen Nobelpreis-Jury vorweggenommen.

Von Simone Fanti  
Fotos von Chiara Mirelli

Stoppt sie, wenn irgend möglich! Francesca Bardelli Nonino (33) aus Udine, die sechste Generation der Grappa-Fürsten, ist ein echtes Energiebündel, das kaum zu bändigen ist. Wir treffen uns um 10 Uhr im *Capoverde* in Mailand, einer Gärtnerei mit Solidaritätsrestaurant. Das Lokal wird von der Genossenschaft Peppe Cefalù betrieben, die sich für die berufliche Integration von Migranten einsetzt. Francesca trifft mit einem Lächeln ein, das selbst an einem Freitag, an dem die öffentlichen Verkehrsmittel streiken, für gute Laune sorgt. Sie ist mit Tüten beladen, aus denen, wie aus der Tasche von Mary Poppins, Gläser und "alte Apothekerflaschen" mit ihrem inhaltlichen "Schatz" zum Vorschein kommen.

### **Möchten Sie uns gleich am Morgen herausfordern?**

„Wenn Sie unbedingt verlieren möchten ... Aber ehrlich, das ist kein Nonino-Wettbewerb, hier geht es um ein Elixir, das verantwortungsvoll verkostet werden soll, wie eben ein edler Wein. Hier geht es um die Seele der Trauben.“

### **Ist das jetzt ein Heimspiel?**

„Ich habe an der LUISS Betriebswirtschaft studiert, mit Schwerpunkt Finanzwesen, und bin dann in meine Heimat zurückgekehrt. Zu Anfang meiner Karriere war ich die „Lückenfüllerin“, heute bin ich für die Online-Kommunikation verantwortlich und zusammen mit meiner Tante Elisabetta auch für den amerikanischen Markt. Wenn du in ein Exzellenz-Unternehmen mit 127 Jahren Geschichte einsteigst, musst du dir erstmal 'Wertschätzungspunkte' verdienen. Ich wusste, dass ich anerkannte Qualifikationen brauchte: also machte ich die Ausbildung zur Sommelière und erhielt die WSET Zertifizierung Level 3, zudem zwei Master-Abschlüsse.“

### **Warum wollten Sie unbedingt in das Unternehmen einsteigen?**

Meine Familie ist ein lebendiges Beispiel dafür, wie überwältigend die Sprache der Leidenschaft ist. Mein Großvater Benito (90) und meine Großmutter Giannola (85) verwandelten den Grappa in ein italienisches Spitzenprodukt – ein Erzeugnis des Made in Italy. Wenn ich daran denke, bekomme ich Gänsehaut.“

### **Ihre Geschichte klingt wie ein Heldenepos von Marquez.**

„Als meine Großmutter meinen Großvater heiratete, wusste sie, dass sein Grappa anders war. Der Großvater destillierte mit handwerklicher Methode nur ganz frischen Trester von ausgesuchten Winzern. Damals einmalig und heute selten. Doch wenn er bei namhaften Persönlichkeiten in Udine zum Abendessen eingeladen war und den Grappa mitbrachte, wurde er nie serviert. Grappa galt als 'Feuerwasser, das sogar den Hunger verbrennt'. Meine Großmutter konnte das nicht akzeptieren und hatte dann einen genialen Einfall. Ein reinsortiger Grappa mit dem König der friaulischen Weine, dem Picolit.“

### **Der Picolit?**

„Diesen Wein kredenzte man an der Tafel von Zaren und Päpsten. Die Bauern durften die Reben

anbauen, aber den Wein nicht trinken. Der Weinstock leidet unter Verrieselung: nur wenige Blüten werden zu Weinbeeren, aber das sind dann richtige Juwelen.“

### **Was tat Ihre Großmutter?**

„Sie ging zu den Winzern der geeignetsten Anbauggebiete Friauls und bat sie, den Trester dieser Sorte von den anderen zu trennen, doch sie antworteten ihr, sie sei verrückt. Daher wandte sie sich an die Frauen der Winzer und es gelang ihr, den Trester getrennt einzusammeln. Damit startete die Revolution, es war der 1. Dezember 1973.“

### **Ihre Großmutter ist die erste echte Influencerin?**

„Ja, sie schickte die Kugelfläschchen mit Picolit-Grappa als Geschenk an bekannte Persönlichkeiten wie Gianni Agnelli, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni, Eugenio Scalfari, Luigi Veronelli. Deren Mundpropaganda war entscheidend.“

### **Was haben Sie von Ihrer Großmutter geerbt?**

„Den Enthusiasmus. Vom Großvater die Einfachheit. Die Leidenschaft von meiner Mutter.“

### **Sie sind Grappa-Influencerin?**

„Alles hat mit einem Video begonnen, das ich im Gemüsegarten meiner Großmutter machte. Ich zeigte ihre Riesentomaten, weil sie als Dünger unseren Trester verwendet. Ich wollte die Kreislaufwirtschaft unserer Tätigkeit vorstellen. Ein Journalist bat um ein Interview mit der 'Grappa-Influencerin'. Da ging mir ein Licht auf und ich sagte zu mir: gib dem, was ich tue, einen Sinn. Die moderne Kommunikation musste mit einem historischen Erzeugnis, das mit Vorurteilen behaftet war, kombiniert werden.“

### **Nur als Marketing-Maßnahme?**

„Nein, ich will die Erinnerung 'bewahren', die Werte unserer Familie und möchte das Erlebnis einer Betriebsbesichtigung 'digital' umsetzen. Die erste Live-Message in einem sozialen Netzwerk sollte ein Dialog zwischen Großmutter und Enkelin sein. Aber dann führte sie eine Stunde lang ein Einzelgespräch.“

### **Und Großvater Benito?**

„Er ist der klassische Mann, der nur wenig spricht. Als ich einmal versuchte mit ihm zusammen den Trester zu destillieren, sagte er zu mir: 'Francesca, wenn du Brennmeisterin werden willst, musst du den Job gut machen. Sonst ist es besser, du wechselst den Beruf.'“

### **Ihr seid nur Frauen in der Familie.**

„Ja, außer meinem Bruder. Starke Frauen, die sich nie minderwertig fühlten, weil sie als Frauen geboren wurden, ganz im Gegenteil.“

### **Influencer hatten in der letzten Zeit keinen so guten Ruf.**

„Ich bin in den sozialen Medien unterwegs, die kein Ziel sind, sondern Mittel zum Zweck, und ich bin authentisch. Wenn ich etwas zu sagen habe, dann mache ich das; sonst eben nicht. Ich brauche meine Privatsphäre.“

### **Hat der Grappa die autochthonen Rebstöcke Friauls gerettet?**

„Ja. Durch den Premio Nonino.“

### **Wie das?**

„Der Großvater wollte nach dem Picolit auch andere Rebsorten pur destillieren. Aber er stellte

fest, dass er die Namen nicht auf dem Etikett angeben durfte. Beim Beitritt zur Europäischen Gemeinschaft hatten die zuständigen Behörden vergessen, die Rebsorten Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe in die Weinbauliste der Region Friaul Julisch Venetien aufzunehmen. Das bedeutete den sicheren Tod dieser Rebsorten. Um unser Rebsortiment vor dem Aussterben zu bewahren, beschlossen die Großeltern einen Preis einzurichten für jene Winzer, die sich für die offizielle Anerkennung einsetzen und die Sorten anbauen würden. Somit wurde 1975 der *Premio Nonino Risit d'Aur* (Goldener Schössling auf Friaulisch) ins Leben gerufen und der bürokratische Hindernislauf begann. 1977 wurden die heimischen Rebsorten aus Friaul gerettet und der Preis verwandelte sich in einen internationalen Literaturpreis, der in seinem fast 50-jährigen Bestehen

die Namen von sechs Nobelpreisträgern vorweggenommen hat: Rigoberta Menchù - Friedensnobelpreis 1992, den Nobelpreis für Literatur an Vidiadhar Surajprasad Naipaul (2001), Tomas Tranströmer (2011) und Mo Yan (2012); den Nobelpreis für Physik an Peter Higgs (2013) und Giorgio Parisi (2021). Einige Unternehmer umgeben die Barriques mit klassischer Musik, um die Qualität der Destillate zu verbessern; wir umgeben unsere Brennkolben mit den Worten von Schriftstellern, Dramaturgen, Regisseuren, Anthropologen, Unternehmern und Wissenschaftlern aus der ganzen Welt. Wir sind sicher, dass unsere Grappas dadurch noch besser werden.“

### Wie sieht Ihre Revolution aus?

„Die Transparenz auf dem Etikett: es fehlen wichtige Informationen über das Destillationsverfahren. Auch mangelt es an Klarheit in Bezug auf die Reifung der Destillate, zum Beispiel.“

### Ihr Traum hingegen?

„Ich will Brennmeisterin werden. Ja, Meisterin, mit der weiblichen Endung. Meine Mutter hatte sich 2018 den Titel *Brennmeister* erarbeitet. Sie hatte nach drei Jahren Versuchstätigkeit das Destillat aus Ingwer kreiert. Damals sagte sie: 'Das hier ist meine Doktorarbeit.' Es gelang ihr, die Seele des sizilianischen Bio-Ingwers einzufangen. Ich stehe noch am Anfang, habe aber schon ein paar Ideen.“

### Didascalie:

#### VON GENERATION ZU GENERATION

Oben, in der Mitte Großvater Benito (90), von links: Francesca Bardelli Nonino (33) in der roten Umrandung, Großmutter Giannola (85), Tante Antonella (57), Tante Elisabetta (55) Geschäftsführerin des Unternehmens, Mutter Cristina (60). Rechts, Francesca in der Gärtnerei Capoverde in Mailand.

„Du steigst in ein Exzellenz-Unternehmen mit 127 Jahren Geschichte ein und musst dir 'Wertschätzungspunkte' verdienen. Also wurde ich Sommelière und absolvierte zwei Master-Lehrgänge.“

„Ich will Brennmeisterin werden. Meisterin, mit der weiblichen Endung. Meine Mutter hatte sich den Titel 2018 verdient. Sie hatte damals nach drei Jahren Versuchstätigkeit das Destillat aus Ingwer kreiert.“

#### FRAUEN UND TRESTER

Oben, von links: Mutter Cristina, Francesca Bardelli Nonino, Großmutter Giannola, Tante Antonella und Tante Elisabetta. Auf der Seite daneben: Francesca mit einem Glas Grappa und einer Tulpe.