



STORIA DI UNA PASSIONE

MAMMA GIANNOLA E LE TRE FIGLIE RACCONTANO LA LORO STORIA DI SUCCESSO:
L'ARTE DELLA DISTILLERIA CON METODO ARTIGIANALE UNICA AL MONDO

di Alessandro Luongo

La Nonino è la storia di una famiglia che dal 1897 tramanda l'arte della distillazione artigianale e che è diventata ambasciatrice della grappa italiana nel mondo, avendo saputo trasformare un "prodotto Cenerentola" in una "Regina del mercato" come afferma lo studio pubblicato dalla prestigiosa London School of Business Economics Review nel 2017. Il file rouge che lega tutti i membri delle 6 generazioni è l'amore e la passione, così testimonia Giannola Bulfoni Nonino, presidente dell'azienda friulana, oggi guidata dalle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. "Mi innamorai prima di mio marito Benito, uomo illuminato e, immediatamente dopo, della magia della sua arte della distillazione artigianale della Grappa. Fino al 1973 i distillatori erano abituati a raccogliere le vinacce di diverse varietà di uve mescolandole tra loro per poi distillarle senza fare distinzione di tipologia di vitigno. Contrariamente all'usanza che voleva la distillazione dalle vinacce assemblate e lungamente stoccate, Benito aveva capito che per mantenere le migliori qualità organolettiche nella Grappa era indispensabile separare le bucce di un singolo vitigno proveniente da zone votate, fermentarle in purezza e poi distillarle immediatamente ancora freschissime e fragranti con l'alambicco artigianale a vapore, goccia a goccia, separando la testa e la coda per ottenere solo il cuore del distillato, la parte più nobile".

Era il 1 Dicembre 1973, non lo dimenticherò mai, quando nacque la rivoluzione Monovitigno® Nonino che avrebbe determinato un cambiamento epocale nel modo di distillare e presentare la Grappa in Italia e nel Mondo.

Per far comprendere la preziosità di questa nuova grappa abbiamo deciso di vestirla con un packaging elegante e raffinato che facesse comprendere fin dal primo sguardo che si trattava di un prodotto molto prezioso, completamente diverso da ciò che fino a quel momento si trovava sul mercato! Negli anni a seguire tutti i distillatori che inizialmente non avevano compreso la grande innovazione realizzata, e che per questo ci avevano osteggiati, iniziarono a seguire il modello Nonino".

Il 27 novembre 1984 i Nonino segnano un'altra pietra miliare nella storia della distillazione creando l'Acquavite d'Uva UE- Uva nella





NELLE PAGINE PRECEDENTI, A SINISTRA LA FAMIGLIA NONINO IN UNA DELLE 7 CANTINE INVECCHIAMENTO PADRONALI. A DESTRA, BENITO E GIANNOLA NONINO NEL 1984 CON UE L'ACQUAVITE D'UVA DA LORO CREA. QUI SOPRA, 2003 GIANNOLA E BENITO NONINO RICEVONO IL PREMIO LEONARDO QUALITÀ ITALIA. SOTTO, LE SORELLE NONINO ELISABETTA ANTONELLA E CRISTINA RICEVONO IL PREMIO GUIDO CARLI MAG24MOD

lingua friulana, ottenuta dall'uva intera: buccia, succo e polpa del frutto. "Le nostre tre figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta sono state fin da subito coinvolte nel nostro lavoro ed hanno voluto dedicarsi all'azienda assumendo responsabilità sempre più crescenti che le hanno portate a dare importanti contributi sia in termini di organizzazione che di innovazioni, sempre nel rispetto della tradizione e nel segno della continuità".

Nel 2000, dopo anni di ricerche, le tre sorelle realizzano Gioiello® Nonino, l'Acquavite ottenuta dalla distillazione del solo Miele Monoflora: Castagno, Acacia, Agrumi creando un nuovo distillato.

E poi si dedicano alla sperimentazione nell'invecchiamento, rigorosamente naturale senza aggiunta di caramello, di Grappe ed Acquaviti da uve aromatiche "come il Moscato, la Malvasia, il Sauvignon che la tradizione dell'invecchiamento considerava troppo fruttate e quindi non adatte a diventare importanti Riserve" raccontano Cristina consigliere delegato dell'azienda insieme ad Antonella ed Elisabetta, oggi AD. I Nonino possiedono 7 cantine di invecchiamento sotto sigillo in cui Grappe, Acquaviti e l'Amaro Nonino Quintessentia® invecchiano in oltre 2734 barriques di legni diversi come quercia del Nevers, del Limousin, del Gresigne, di Ciliegio Selvatico, Acacia e in piccole botti Sherry Cask di Jerez de la Frontera. La Nonino è unica al mondo a possedere 5 distillerie riunite sotto un unico tetto composte da un totale di 72 alambicchi artigianali/discontinui a vapore, 12 per ogni componente della famiglia più uno per ogni nipote

in segno di continuità. Questo numero elevato si è reso necessario non per produrre quantità ma per distillare le vinacce appena svinate in concomitanza alla vendemmia, evitando qualunque degenerazione putrefattiva, il tutto nel rispetto dei ritmi della natura e dell'artigianalità per garantire l'eccellenza qualitativa della Grappa.

Oggi la Grappa Nonino è esportata in 85 paesi nel mondo, nei luoghi in cui il cliente ricerca l'eccellenza del made in Italy.

Tanti sono i premi e i riconoscimenti ottenuti nel corso degli anni. Tra questi l'autorevole titolo di "Miglior distilleria del mondo 2019 by Wine Enthusiast Wine Star Awards" a San Francisco in California, la prima volta per l'Italia e per la grappa. Inoltre straordinari tributi dalla stampa internazionale sono arrivati dal New York Times nel 1997 e nel 2003, all'Herald Tribune e al Wine Spectator nel 2000, riconosciuto come la "Bibbia" dell'enologia mondiale.

Antonella, Elisabetta e Cristina fin dal 2007 aprono al mondo della mixology, facendo scoprire ai barman la versatilità della loro Grappa straordinaria in purezza ed in fantastici Cocktail.

Nasce così il movimento BEBRAVEMIXGRAPPA con la collaborazione dei più autorevoli ed importanti Mixology internazionali da Monica Berg ad Alex Kraten, Simone Caporale, Salvatore Calabrese e Joerg Meier e moltissimi altri. "L'ampia collezione di cocktail Nonino è un grande arricchimento alla loro gamma di prodotti e un esempio perfetto di come un'azienda così radicata in una tradizione di purezza può mantenere la sua identità sperimentando con i suoi prodotti" recita Wall Paper 2015.

Nel 2018 nasce il Nonino GingerSpirit primo distillato di puro zenzero.

Nel giugno 2021 L'AperitivoNonino BotanicalDrink® viene nominato "Aperitivo dell'anno 2021 international" al Meininger's International Spirits Award e confermato il migliore per tre anni consecutivi! Sempre nel 2021 L'Amaro Nonino Quintessentia® riceve il Chairman's trophy alla Ultimate Spirit Challenge.

Tutto questo è stato possibile perché "abbiamo creduto e non abbiamo mai mollato, sostenuti dal tanto amore per il nostro lavoro e da persone che con noi condividono i nostri valori più semplici ma più difficili da realizzare: la ricerca della qualità assoluta nel rispetto dell'uomo, della sua terra, dei suoi frutti, della sua cultura" come afferma Giannola nella sua "Storia di una passione", scritta nel 2006 in occasione del ricevimento della Laurea ad Honorem in Economia.

E Giannola racconta come è nato il Premio Nonino, uno dei Premi culturali più prestigiosi nel panorama europeo, la cui autorevolezza è dimostrata nell'aver saputo anticipare ben 6 Premi Nobel! L'anno successivo alla nascita della prima Grappa Monovitigno il Picolit Nonino, Benito e Giannola vollero continuare la sperimentazione distillando in purezza le vinacce dei vitigni autoctoni friulani- Pignolo, Schioppettino, Ribolla Gialla e Tacelenghe. Nella ricerca di queste piccole produzioni scoprirono che non esistevano più, o meglio che ufficialmente non esistevano più, in quanto gli organi regionali preposti a stilare l'albo delle produzioni vitivinicole della regione, li avevano dimenticati. Decisero così di istituire un Premio a favore dei vignaioli che avessero accettato la sfida di salvare quei vitigni e finanziare la ricerca ampelografica.

Nell'arco di 3 anni non solo i vitigni vennero riconosciuti ma raccomandati; da qui l'idea di affiancare al Premio Tecnico Scientifico il Premio Nonino letterario nato per sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina la cui finalità è sintetizzata nel discorso pronunciato a Percoto dal grande Leonardo Sciascia nel 1978: "La civiltà industriale è già morta; nel momento in cui morirà la civiltà contadina morirà anche l'uomo". Da allora la cittadina friulana divenne il crocevia di scrittori, drammaturghi, attori, registi, antropologi, scienziati, imprenditori provenienti da tutto il mondo. Una splendida famiglia quella dei Nonino che continua a coltivare l'arte della distillazione con metodo artigianale e a rimanere al contempo moderna e proiettata verso il futuro da 128 anni.



IN QUESTA PAGINA, IN ALTO LA FAMIGLIA NONINO CON LE NIPOTI AL BORGONO. IN BASSO, NONINO CELLARS, UNA DELLE 7 CANTINE INVECCHIAMENTO NONINO

A STORY MADE OF PASSION

MOTHER GIANNOLA AND HER THREE DAUGHTERS TELL THEIR SUCCESS STORY:
THE ART OF DISTILLING USING A UNIQUE, ARTISANAL METHOD

*N*onino is the story of a family that has been passing down the art of artisanal distillation since 1897 and has become an ambassador for Italian grappa around the world, transforming a "Cinderella product" into a "queen-of-the-market product", as stated in a 2017 study published by the prestigious London School of Business Economics Review. What links the six generations is love and passion, according to Giannola Bulfoni Nonino, President of the Friuli-based company, now run by her daughters Cristina, Antonella and Elisabetta. "First I fell in love with my husband Benito, an enlightened man, then I fell in love with the magic of his art of artisanal grappa distillation. Until 1973, distillers used to collect the pomace from different grape varieties, mixing them together and distilling without distinguishing the different types of grape. Differently from distilling assembled and long-stored pomace, Benito understood how to maintain the best grappa's organoleptic qualities: separating the skins of a single grape variety from suitable areas, fermenting them separately and then distilling immediately while still fresh and fragrant, using a traditional steam. Drop by drop, separating the head and tail to obtain only the heart of the distillate, the noble part. On December 1st, 1973, I could never forget when the Monovitigno® Nonino revolution started, opening an epoch-making change in the way Grappa was distilled, introducing in Italy and around the world. To convey the preciousness of this new grappa, we decided to dress it in elegant and refined packaging for a very precious product at first glance, without comparison on the market at that time! Over the years, distillers who had initially failed to understand the great innovation achieved, opposing us, began to adopt the Nonino model. On November 27th, 1984, Nonino set another milestone in the history of distillation by





A SINISTRA, LE SORELLE NONNO,
CRISTINA ANTONELLA ED
ELISABETTA. QUI ACCANTO,
SPRITZ AMARO NONINO
QUINTESSENTIA.
AL CENTRO, L'APERITIVO
NONINO BOTANICAL DRINK.
IN BASSO, RISERVE NONINO
NELLE CANTINE PADRONALI TAG



creating Acquavite d'Uva ÙE- Uva in the Friulian language, obtained from whole grapes: skin, juice and pulp of the fruit. "Our three daughters Cristina, Antonella and Elisabetta took part to the company from the very beginning, taking on increasing responsibilities, significantly contributing in terms of organisation and innovation, respecting tradition and ensuring continuity". In 2000, after years of research, the three sisters created Gioiello® Nonino, a spirit obtained by distilling only single-flower honey: chestnut, acacia and citrus, creating a new distillate.

For grappas and spirits, experiments were made with the ageing process, strictly natural without the addition of caramel, using aromatic grapes "such as Muscat, Malvasia and Sauvignon, which the ageing tradition considered too fruity and therefore unsuitable for becoming important reserves," explains Cristina, Managing Director of the company, together with Antonella and Elisabetta, now CEO.

The Nonino family owns seven sealed ageing cellars where Grappa, spirits and Amaro Nonino Quintessentia® are aged in over 2,734 barriques made from different woods such as Nevers oak, Limousin oak, Gresigne oak, wild cherry, acacia and small sherry casks from Jerez de la Frontera.

Nonino is the only company in the world to have five distilleries, for a total of 72 artisanal discontinuous steam stills, 12 for each member of the family plus one for each grandchild as a sign of continuity. This high number was necessary to distil the freshly pressed pomace at the same time as the grape harvest, avoiding any putrefactive degeneration, in accordance with the rhythms of nature and craftsmanship,

to guarantee the qualitative excellence of the Grappa. Today, Grappa Nonino is exported to 85 countries worldwide, to places where customers seek out Italian-made excellence. Among the many awards and recognitions, the prestigious title of 'Best Distillery in the World 2019 by Wine Enthusiast Wine Star Awards' in San Francisco, California, marked the first time for Italy and for grappa. In addition, there have been extraordinary tributes from the international press, from the New York Times in 1997 and 2003, to the Herald Tribune and Wine Spectator in 2000, recognised as the "Bible" of world oenology.

Since 2007, Antonella, Elisabetta and Cristina have been opening up the world of mixology, introducing bartenders to the versatility of their extraordinary Grappa, neat or in cocktails.

This led to the creation of the BEBRAVEMIXGRAPPA movement, with the collaboration of the most influential and important international mixologists, from Monica Berg to Alex Kratena, Simone Caporale, Salvatore Calabrese, Joerg Meier and many others. "Nonino's extensive cocktail collection is a great addition to their product range – and a perfect example of how a company so deeply rooted in a tradition of purity, can maintain its identity while experimenting with its products" from Wall Paper 2015. In 2018, Nonino GingerSpirit, the first pure ginger distillate, was created. In June 2021, L'Aperitivo Nonino Botanical Drink® was named "International Aperitif of the Year 2021" at the Meininger's International Spirits Awards and confirmed as the best for three consecutive years! Also in 2021, L'Amaro Nonino Quintessentia® received the Chairman's Trophy at the Ultimate Spirit Challenge. Results obtained since "we believed and never gave up, helped by our great love for our work and by people who share our simplest but most difficult values: the pursuit of absolute quality while respecting people, their land, its fruits and its culture,' as Giannola states in his 'Storia di una passione' (Story of a Passion), written in 2006 on the occasion of receiving an honorary degree in economics. Giannola also recounts how the Nonino Prize came about, one of the most prestigious cultural awards in Europe, whose authority is demonstrated by the fact that it has been able to predict no fewer than six Nobel Prize winners! The year after the creation of the first single-varietal grappa, Picolit Nonino, Benito and Giannola wanted to continue experimenting by distilling the pomace of native Friulian grape varieties – Pignolo, Schioppettino, Ribolla Gialla and Tacelenghe – in their pure form.

In their search for these small producers, they discovered that they no longer existed, or rather that they no longer officially existed, as the regional bodies responsible for compiling the register of wine producers in our region had forgotten about them. They therefore decided to establish an award for winegrowers who accepted the challenge of saving these vines and to fund ampelographic research.

Within three years, the grape varieties were not only recognised but recommended; hence the idea of combining the Technical Scientific Award with the Nonino Literary Award, created to highlight the enduring relevance of rural culture, the purpose of which is summarised in the speech given in Percoto by the great Leonardo Sciascia in 1978: 'Industrial civilisation is already dead; when peasant civilisation dies, man will also die'.

Since then, the small town in Friuli has become a crossroads for writers, playwrights, actors, directors, anthropologists, scientists and entrepreneurs from all over the world. The Nonino family is a wonderful family that has continued to cultivate the art of distillation using traditional methods while remaining modern and forward-looking for 128 years.



DIE GESCHICHTE EINER LEIDENSCHAFT

Mutter Giannola und ihre drei Töchter erzählen ihre Erfolgsgeschichte: Destillationskunst mit einer weltweit einzigartigen handwerklichen Methode

von Alessandro Luongo

Nonino ist die Geschichte einer Familie, die seit 1897 die Kunst der handwerklichen Destillation weitergibt und weltweit zur Botschafterin des italienischen Grappas wurde, da sie es verstanden hat, ein „Aschenputtel-Produkt“ in eine „Königin des Marktes“ zu verwandeln. So steht es in einer Studie der renommierten London School of Business Economics Review aus dem Jahr 2017. Das verbindende Element aller Mitglieder der sechs Nonino-Generationen ist die Liebe und Leidenschaft, wie Giannola Bulfoni Nonino, Präsidentin des friaulischen Unternehmens, das heute von ihren Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta geführt wird, bezeugt. „Ich verliebte mich zuerst in meinen klugen und weitsichtigen Mann Benito und unmittelbar danach in die Magie seiner Kunst, in die handwerkliche Grappa-Destillation. Bis 1973 war es üblich, dass die Brennereien die Trester verschiedener Rebsorten sammelten, sie miteinander vermischten und dann ohne Unterscheidung der Rebsorten destillierten. Entgegen der üblichen Vorgehensweise, die Trester zu mischen und lange zu lagern, hatte Benito erkannt, dass es für die Erhaltung der besten organoleptischen Eigenschaften des Grappas unerlässlich war, die Schalen einer einzigen Rebsorte aus geeigneten Anbaugebieten abzutrennen, sie rein zu vergären und dann sofort, solange sie noch frisch und duftend waren, mit dem handwerklichen Dampfbrennkolben Tropfen für Tropfen zu destillieren, wobei Vor- und Nachlauf abgetrennt wurden, um nur den edelsten Teil, das Herzstück des Destillats, beizubehalten.“

Es war der 1. Dezember 1973, ich werde es nie vergessen, als die Revolution mit dem Monovitigno® Nonino begann, die eine epochale Veränderung in der Destillation und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit mit sich bringen sollte.

Um die Kostbarkeit dieses neuen Grappas zu unterstreichen, haben wir uns für eine elegante und anspruchsvolle Verpackung entschieden, die auf den ersten Blick erkennen lässt, dass es sich um ein sehr wertvolles Produkt handelt, das sich völlig von dem unterscheidet, was bis dahin auf dem Markt anzufinden war! In den folgenden Jahren begannen alle Brennereien, die zunächst die große Innovation nicht verstanden und sich deshalb gegen uns gestellt hatten, dem Nonino-Modell zu folgen.“

Am 27. November 1984 setzten die Noninos einen weiteren Meilenstein in der Geschichte der Destillation, indem sie den Traubenbrand ÜE – *Traube* auf Friaulisch – kreierten, der aus ganzen Trauben gewonnen wird: aus Schale, Saft und Fruchtfleisch.

„Unsere drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta waren von Anfang an in unsere Arbeit eingebunden und wollten sich dem Unternehmen widmen, indem sie immer mehr Verantwortung übernahmen, was sie dazu brachte, wichtige Beiträge zur Organisation als auch zur Innovation zu leisten, aber immer unter Wahrung der Tradition und im Zeichen der Kontinuität.“

Im Jahr 2000, nach jahrelanger Forschung, schufen die drei Schwestern Gioiello® Nonino, einen Edelbrand, der ausschließlich aus der Destillation einer einzigen Honigsorte gewonnen wird: aus Kastanie, Akazie, Agrumen, wodurch eine völlig neue Spirituose entstand.

Anschließend experimentierten sie mit der stets natürlichen und ohne Zusatz von Farbstoffen durchgeführten Reifung von Grappas und Bränden aus aromatischen Trauben „wie Moscato, Malvasia und Sauvignon, die nach der Reifungstradition als zu fruchtig und daher nicht geeignet galten, um zu einer bedeutenden Riserva zu werden“, erzählen Cristina, Geschäftsführerin des Unternehmens zusammen mit Antonella und Elisabetta, heute Vorstandsvorsitzende.

Familie Nonino besitzt sieben versiegelte Reifikeller, in denen Grappas, Traubenbrände und Amaro

Nonino Quintessentia® in über 2734 Barriques-Fässern aus verschiedenen Hölzern wie Eiche aus Nevers, Limousin, Grésigne, Wildkirsche, Akazie und in kleinen Sherryfässern aus Jerez de la Frontera reifen. Nonino ist weltweit einzigartig, da das Unternehmen 5 Brennereien unter einem Dach vereint, die aus insgesamt 72 handwerklichen, diskontinuierlichen Dampfbrennkolben bestehen, 12 für jedes Familienmitglied und einen für jeden Enkel als Zeichen der Kontinuität. Diese hohe Anzahl war nicht notwendig, um große Mengen zu produzieren, sondern um die Trester unmittelbar nach der Weinlese zu destillieren und so jegliche Fäulnis zu vermeiden. Alles erfolgt im Einklang mit den Rhythmen der Natur und der Handwerkskunst, um die hervorragende Qualität des Grappas zu gewährleisten.

Heute wird Grappa Nonino in 85 Länder der Welt exportiert, dorthin, wo die Kunden die Exzellenz des Made in Italy wertschätzen.

Im Laufe der Jahre wurden zahlreiche Preise und Auszeichnungen gewonnen. Darunter der renommierte Titel „Beste Brennerei der Welt 2019 by Wine Enthusiast Wine Star Awards“ in San Francisco, Kalifornien, zum ersten Mal für Italien und für den Grappa. Darüber hinaus gab es außergewöhnliche Würdigungen durch die internationale Presse, 1997 und 2003 durch die New York Times, 2000 durch die Herald Tribune und den Wine Spectator, der weltweit als „Bibel“ der Önologie gilt.

Seit 2007 sind Antonella, Elisabetta und Cristina offen für die Welt der Mixologie und lassen Barkeeper die Vielseitigkeit ihres außergewöhnlichen Grappas pur und in fantastischen Cocktails entdecken.

So entstand die Bewegung BEBRAVEMIXGRAPPA in Zusammenarbeit mit den renommiertesten und wichtigsten internationalen Mixologen, darunter Monica Berg, Alex Kratena, Simone Caporale, Salvatore Calabrese, Joerg Meyer und viele andere. „Die umfangreiche Cocktail-Kollektion von Nonino ist eine große Bereicherung für ihre Produktpalette und ein perfektes Beispiel dafür, wie ein Unternehmen, das so tief in einer Tradition der Reinheit verwurzelt ist, seine Identität bewahren kann, indem es mit seinen Produkten experimentiert“, heißt es in Wall Paper 2015.

2018 entsteht Nonino GingerSpirit, das erste Destillat aus reinem Ingwer. Im Juni 2021 wird der AperitivoNonino BotanicalDrink® bei Meininger's International Spirits Awards zum „Aperitif des Jahres 2021 International“ gekürt und damit zum dritten Mal in Folge als bester Aperitif bestätigt! Ebenfalls im Jahr 2021 erhält der Amaro Nonino Quintessentia® die Chairman's Trophy bei der Ultimate Spirits Challenge.

All dies war möglich, weil „wir daran geglaubt und nie aufgegeben haben, unterstützt von der großen Liebe zu unserer Arbeit und von Menschen, die unsere einfachsten, aber am schwierigsten zu verwirklichenden Werte teilen: das Streben nach absoluter Qualität unter Achtung des Menschen, seiner Heimat und seines Bodens, seiner Früchte und seiner Kultur“ wie Giannola in ihrer „Storia di una passione“ (Geschichte einer Leidenschaft) schreibt, die sie 2006 anlässlich der Verleihung der Ehrendoktorwürde in Wirtschaftswissenschaften verfasste.

Giannola erzählt, wie der Premio Nonino, einer der renommiertesten Kulturpreise Europas entstand und wie groß seine Bedeutung ist, hat er doch sechs Nobelpreisträger vorweggenommen!

Im Jahr nach der Entstehung des ersten Grappa Monovitigno, dem Picolit Nonino, wollten Benito und Giannola ihre Experimente fortsetzen und die Trester der autochthonen Rebsorten Friauls – Pignolo, Schioppettino, Ribolla Gialla und Tacelenghe – in Reinsortigkeit destillieren. Bei der Suche nach diesen kleinen Produktionen stellten sie fest, dass es sie kaum mehr gab, oder besser gesagt, dass sie offiziell nicht mehr existierten, da die Behörden, die für die Weinproduktion der Region zuständig waren, die Aufnahme in die offizielle Liste vergessen hatten. So beschlossen sie, einen Preis für Winzer zu stiften, die sich der Herausforderung stellten, diese Rebsorten zu retten, und finanzierten die ampelografische Forschung.

Innerhalb von drei Jahren wurden die Rebsorten nicht nur anerkannt, sondern auch empfohlen; daher entstand die Idee, den Technisch-Wissenschaftlichen Preis, der ins Leben gerufen worden

war, um die permanente Aktualität der bäuerlichen Kultur zu unterstreichen, durch den Literarischen Nonino-Preis zu ergänzen. In seiner Ansprache in Percoto im Jahr 1978 fasste der große Schriftsteller Leonardo Sciascia die Zielsetzung wie folgt zusammen: „Die Industriegesellschaft ist bereits tot, und wenn die bäuerliche Gesellschaft stirbt, stirbt auch der Mensch.“ Seitdem wurde die friaulische Kleinstadt zum Treffpunkt von Schriftstellern, Dramaturgen, Schauspielern, Regisseuren, Anthropologen, Wissenschaftlern und Unternehmern aus aller Welt. Die Noninos sind eine wunderbare Familie, die seit 128 Jahren die Kunst der Destillation nach handwerklichen Methoden pflegt und dabei modern und zukunftsorientiert bleibt.

AUF DEN VORHERIGEN SEITEN, LINKS: FAMILIE NONINO IN EINEM DER 7 BETRIEBSEIGENEN REIFEKELLER. RECHTS: BENITO UND GIANNOLA NONINO IM JAHR 1984 MIT DEM VON IHNEN KREIERTEN TRAUBENBRAND.

OBEN: GIANNOLA UND BENITO NONINO ERHALTEN 2003 DEN PREIS LEONARDO QUALITÀ ITALIA. UNTEN: DIE NONINO-SCHWESTERN ELISABETTA, ANTONELLA UND CRISTINA ERHALTEN DEN PREMIO GUIDO CARLI 2024.

Oben auf dieser Seite: Familie Nonino mit ihren Enkelinnen im Borgo Nonino. Unten: Einer der 7 Reifekeller von Nonino.

Links: die Nonino-Schwestern Cristina, Antonella und Elisabetta. Daneben Spritz Amaro Nonino Quintessentia. In der Mitte der Aperitif Nonino BotanicalDrink. Unten: die Nonino Riserva-Erzeugnisse in den betriebseigenen Reifekellern.