



VOLTI DEL NORD-EST

MADRE, FIGLIE
E NIPOTE
Da sinistra
Elisabetta,
Francesca,
Giannola,
Cristina e
Antonella

L'intervista **Giannola Nonino**



«Io, Sciascia e Abbado Ma quanto mi manca Ben»

► La vita straordinaria della signora della grappa, che ha cambiato il destino di questo distillato
«A 87 anni non ho voglia di riposarmi. Vado avanti con le mie tre figlie e ora anche una nipote»

Ha brindato con Sciascia, pranzato con Claude Levi Strauss, cenato con Jorge Amado, si è fatta servire la colazione da Claudio Abbado e ha condiviso pezzi di vacanze con Ugo Tognazzi e Marcello Mastroianni. Definire Giannola Bulfoni Nonino come la regina della grappa sarebbe retorico e, soprattutto, riduttivo. «Semmai mi piacerebbe che fossimo ricordati come coloro che hanno trasformato la grappa da Cenerentola a regina. Lo scrisse anche il New York Times, dedicandoci una pagina intera», dice lei, parlando sempre al plurale. Perché non c'è Giannola senza Benito. «Io lo chiamavo Ben, il mio Ben. Manca ormai da due vendemmie».

Percoto, frazione di Pavia di Udine, terra di tradizioni contadine e vigneti in pendenza, terra cara allo scrittore statunitense Ernest Hemingway. Qui nasce il distillato che ha conquistato il mondo e inevitabilmente questo prodotto esclusivo si fonde con le biografie di chi l'ha creato.

Donna Giannola, a 87 anni è ancora fissa alle redini dell'azienda.

Non si è stancata?

«Per ora sono ancora presidente e non ho tanta voglia riposarmi. Vado avanti con energia, anche se mi manca tanto mio marito».

Benito è morto l'8 luglio del 2024. Com'è cambiata la sua vita?

«Durante il giorno cerco di fare ciò che ho sempre fatto, con lo stesso entusiasmo di sempre. Il

problema è la sera, quando mi corico sul letto. Ora forse ho trovato un rimedio, un bicchiere del nostro cocktail "L'Italiano": grappa moscato e ginger ale. Sono otto gradi e mezzo».

Cocktail con la grappa?

«Sì, grazie alle mie figlie. Sono state le prime a immaginare questa innovazione, con i miglior barman del mondo».

Delle sue tre figlie chi è la nuova Giannola?

«Benito ha sempre condiviso tutto con loro: Cristina segue la distillazione e il mercato italiano, Antonella alcuni mercati esteri, la comunicazione e il Premio, Elisabetta gli Stati Uniti, il Canada ed è l'amministratrice delegata. Ora c'è anche mia nipote Francesca, che si occupa della comunicazione social».

La parola grappa è di genere femminile e sembra di capire che nella vostra azienda le donne abbiano sempre avuto un ruolo di primo piano. Prima lei, ora le figlie e le nipoti. Avete combattuto il patriarcato prima che si parlasse di patriarcato.

«Sono cresciuta con mio padre che mi diceva: maschio o femmina non importa, ricordate che siete esseri pensanti. Mio marito, invece, rimase orfano del padre a 8 anni. La distilleria che avevano la mandò avanti sua madre. E quando è stato il nostro momento, non mi ha mai tenuta in disparte. Anzi. Mi ha sempre sostenuta, incoraggiata, messa al suo pari».

Ha trovato difficoltà in un mondo così maschile?

«Una piccola parte di distillatori all'inizio non mi prendeva seriamente, mentre invece nei ministeri e nelle associazioni sono sempre stati tutti gentili e disponibili».

Pure in giro per i ministeri andava?

«No, forse lei non ha capito come era considerata la grappa un tempo».

Come?

«Andavamo alle cene e vedevo solo Cognac, Whisky. Io portavo la grappa di Benito ma non la offrivano mai a fine pasto. Una volta andai in cucina dalla padrona di casa e le chiesi spiegazioni».

E lei?

«Aprì il cassetto sotto il lavandino, quello in cui c'erano i detersivi. La tenevano lì. Mi disse: questa la diamo ai taglialegna, ai muratori. Quando uscimmo da quella casa dissi a mio marito: basta, ora parte la rivoluzione della grappa. E ce l'abbiamo fatta».

Come avete fatto? Qual è stato il vostro segreto?

«La fermentazione separata delle bucce di un singolo vitigno, senza più mescolarle come facevano un tempo. Così abbiamo salvato i sapori del territorio e li abbiamo portati nel mondo. Sia».



PIÙ CHE I DAZI CI PREOCCUPA LA LOTTA CIECA CONTRO L'ALCOL IO PENSO CHE IL SEGRETO SIA BERE MENO MA BERE MEGLIO



In alto, lo scrittore Leonardo Sciascia tra Giannola e il marito Benito, durante uno dei periodi in cui è rimasto ospite a Percoto; sotto, Giannola con l'attore Marcello Mastroianni, che non ha mai nascosto l'apprezzamento per i prodotti dell'azienda Nonino

mo partiti dalle uve Picolit, che mio padre tanto amava. Le pagavamo 2.500 lire al chilo invece che al quintale».

Come avete fatto a farla conoscere?

«Eravamo consapevoli della necessità di raccontare un prodotto così unico e abbiamo fatto di tutto. Un esempio? Scrisse a Gianni Agnelli, mandandogli un'ampolla della nostra grappa di Picolit. Due mesi dopo mi mandò un suo autista per acquistare 48 bottiglie e regalarle agli amici».

E il Premio Nonino? Come è nato e come avete fatto farlo diventare un appuntamento così blasonato?

«Il premio era stato pensato per salvare antichi vitigni autoctoni friulani in via di estinzione e la civiltà contadina, ma abbiamo finito per anticipare sei premi Nobel e per conoscere gente davvero straordinaria: da Gianni Brera a Leonardo Sciascia, per finire con l'antropologo Claude Lévi-Strauss, i fisici Giorgio Parisi e Fabiola Gianotti e il regista Peter Brook».

Cosa vi ha spinto a perseverare? In fin dei conti eravate già famosi.

«La nostra passione. Noi amavamo tutto ciò che facevamo. E poi Benito amava molto la storia e la cultura. Conoscere gli autori di molti libri è stata per lui una grande gioia».

Cosa significa il simbolo che c'è vicino al nome della vostra azienda?

«È il simbolo dell'acquavite nel Medioevo».

A livello politico qual è la sua posizione?

«Non amo la politica e non mi intrigo. Amo il presidente Mattarella, quello sì».

Il suo scrittore preferito?

«Penso proprio Leonardo Sciascia. Era così schivo ma rimase da noi due mesi e mezzo. Scrisse "Il Cavaliere e la morte" e ce lo dedicò. Nella prefazione parlò di "serena ospitalità a cui si deve questo non sereno racconto"».

Vi preoccupano i dazi di Trump?

«Più che i dazi ci preoccupa la lotta cieca contro l'alcol».

Il bere spesso incrocia la cultura popolare.

«Bere meno ma bere meglio, questa è la chiave. Nel rispetto del consumatore. In ogni nostro depliant c'è scritto: bevi responsabilmente».

Ma cos'è oggi la grappa?

«Un tempo era il riscaldamento da taschino, l'acqua di fuoco che ti dava la forza di sopportare il freddo e la fame. Oggi è un distillato apprezzato in tutto il mondo, al pari di Cognac e Whisky. La London School of Economics ha fatto uno studio su come abbiamo trasformato questo prodotto in una regina del mercato. Direi che abbiamo centrato l'obiettivo».

Il segreto della vostra grappa ora è chiaro. Ma il segreto della famiglia Nonino qual è?

«Con il mio Ben ce lo dicevamo sempre: lotta continua di giorno, unico vincitore la *sgnappa* (grappa in friulano), e volersi bene la sera».

Enrico Ferro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MARITO
E MOGLIE
Benito
Nonino con
la moglie
Giannola
Lui è
mancato
nel 2024



The interview Giannola Nonino

«Sciascia, Abbado and I But I miss Ben so much»

Enrico Ferro

The extraordinary life of the grappa lady, who changed the destiny of this distillate.

«At the age of 87, I don't feel like resting. I go on with my three daughters and now also a granddaughter».

She toasted with Sciascia, had lunch with Claude Levi-Strauss, dined with Jorge Amado, had breakfast served by Claudio Abbado, and shared vacation moments with Ugo Tognazzi and Marcello Mastroianni. Defining Giannola Bulfoni Nonino as the queen of grappa would be rhetorical and, above all, reductive. «If anything, I'd like us to be remembered as those who turned grappa from Cinderella to a queen. Even the New York Times wrote about it, dedicating a full page to us», she says, always speaking in the plural. Because there is no Giannola without Benito. «I used to call him Ben, my Ben. He has been missing for two harvests now». Percoto, a hamlet of Pavia di Udine, a land of rural traditions and sloping vineyards, a land dear to the American writer Ernest Hemingway. This is where the spirit that conquered the world was born, and inevitably this exclusive product is intertwined with the biographies of those who created it.

Donna Giannola, at 87, is still firmly at the helm of the company. Aren't you tired?

«At present I am still the president, and I don't feel like resting. I go on with energy, even though I miss my husband so much».

Benito died on July 8, 2024. How has your life changed?

«During the day, I try to do what I have always done, with the same enthusiasm as always. The problem is in the evening, when I lie down in bed. Now, perhaps, I have found a remedy: a glass of our "L'Italiano" cocktail: Moscato grappa and ginger ale. It is 8.5 degrees».

Cocktails with grappa?

«Yes, thanks to my daughters. They were the first to imagine this innovation, with the best bartenders in the world».

Of your three daughters, who is the new Giannola?

«Benito has always shared everything with them: Cristina manages distillation and the Italian market, Antonella manages some foreign markets, communications, and the Prize, Elisabetta manages the United States and Canada, and she is the CEO. Now my grand-daughter Francesca is also involved, and she manages social media communications».

The word grappa is feminine, and women seem to have always played a leading role in your company. First you, now your daughters and granddaughters. You fought patriarchy before anyone even talked about it.

«I grew up with my father telling me: Boy or girl, it doesn't matter; remember, you are a thinking being. My husband, on the other hand, lost his father at the age of eight. His mother managed the

distillery they owned. And when our time came, she never left me alone. On the contrary. She always supported me, encouraged me, and made me her peer».

Did you encounter any difficulties in such a male-dominated world?

«A small number of distillers didn't take me seriously at first, whereas in ministries and associations, everyone has always been kind and helpful».

Did you even go around the ministries?

«No, perhaps you didn't understand how grappa was once considered».

How?

«We went to dinners and all I saw was Cognac and Whiskey. I brought Benito's grappa, but they never offered it at the end of the meal. Once I went into the kitchen to see the hostess and asked her explanations».

And she?

«She opened the drawer under the sink, the one where detergents were. They kept it there. She said to me: We give this to woodcutters and masons. When we left that house, I said to my husband: that's enough, now the grappa revolution is going to start. And we made it».

How did you do it? What was your secret?

«The separate fermentation of the skins of a single vine variety, no longer mixing them as they once did. This is how we preserved the flavors of the territory and brought them to the world. We started with Picolit grapes, which my father loved so much. We paid 2,500 lire per kilo instead of per quintal».

How did you make it known?

«We knew we needed to narrate such a unique product, and we did all that we could. An example? I wrote to Gianni Agnelli, sending him a bottle of our Picolit grappa. Two months later, he sent his driver to buy 48 bottles in order to give them to friends as presents».

And the Nonino Prize? How was it conceived, and how did you make it such a prestigious event?

«The prize was originally intended to save the ancient native Friulian vine varieties that were on the verge of extinction, and rural culture, but we ended up anticipating six Nobel Prize winners and meeting really extraordinary people: from Gianni Brera to Leonardo Sciascia, including anthropologist Claude Levi-Strauss, physicists Giorgio Parisi and Fabiola Gianotti, and film director Peter Brook».

What drove you to persevere? After all, you were already famous.

«Our passion. We loved everything we did. And Benito loved history and culture. Meeting the authors of many books was an immense joy for him».

What does the symbol next to your company name mean?

«It is the symbol of alcohol in the Middle Ages».

Talking about politics, which is your position?

«I don't like politics and I'm not intrigued by it. I do love President Mattarella, that's for sure».

Your favorite writer?

«I think Leonardo Sciascia, for sure. He was so reserved, but he stayed with us for two and a half months. He wrote "The Knight and Death" and dedicated it to us. In the preface, he spoke of "the serene hospitality to which this not-so-serene story is owed».

Are you worried about Trump's tariffs?

«More than tariffs, we are concerned about the blind fight against alcohol».

Drinking often intersects with popular culture.

«Drinking less but drinking better, that's the key. With respect for the consumer. In all our brochures it is written - drink responsibly».

But what is grappa today?

«Once it was a pocket warmer, the firewater that gave you the strength to endure cold and hunger. Today, it is a spirit appreciated worldwide, on par with cognac and whiskey. The London School of Economics conducted a study on how we transformed this product into a market leader. I'd say we have achieved our goal».

The secret of your grappa is now clear. But what is the Nonino family's secret?

«My Ben and I always said this to each other: a constant battle during the day, the only winner is sgnappa (grappa in Friulian), and loving each other in the evening».