



VOLI DEL NORD

MADRE, FIGLIE  
E NIPOTE  
Da sinistra  
Elisabetta,  
Francesca,  
Giannola,  
Cristina e  
AntonellaL'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»

**H**a 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».

Percorrendo, 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 di 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 migliori 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**

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? Scrissi a Gianni Agnelli, mandandogli un'ampolla della nostra grappa di Picolit. Due mesi dopo mi mandò un suo autista per acquistarne 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



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



Interview mit Giannola Nonino

## **Ich, Sciascia und Abbado Doch Ben fehlt mir sehr**

Enrico Ferro

*Das außergewöhnliche Leben der Signora des Grappa: mit ihr änderte sich das Schicksal dieses Destillats*

*„Mit 87 habe ich keine Lust, mich auszuruhen. Ich mache weiter mit meinen drei Töchtern und jetzt auch mit einer Enkelin.“*

Sie prostete Sciascia zu, aß mit Claude Lévi-Strauss zu Mittag, speiste abends mit Jorge Amado, ließ sich von Claudio Abbado das Frühstück servieren und verbrachte Teile ihres Urlaubs mit Ugo Tognazzi und Marcello Mastroianni. Giannola Bulfoni Nonino als Königin des Grappa zu bezeichnen, wäre rhetorisch und vor allem reduktiv. „Wenn überhaupt, würde ich mir wünschen, dass man sich an uns als diejenigen erinnert, die den Grappa vom Aschenputtel zur Königin gemacht haben. Das schrieb auch die New York Times und widmete uns eine ganze Seite“, sagt sie und spricht dabei immer im Plural. Denn es gibt keine Giannola ohne Benito. „Ich nannte ihn Ben, meinen Ben. Seit zwei Weinlesen ist er nun schon nicht mehr da.“

Percoto, ein Ortsteil von Pavia di Udine, eine Region mit bäuerlichen Traditionen und Weingärten in Hanglage, ein Landstrich, der dem amerikanischen Schriftsteller Ernest Hemingway am Herzen lag. Hier entsteht das Destillat, das die Welt erobert hat, und unvermeidlich verschmilzt dieses exklusive Produkt mit den Biografien derer, die es geschaffen haben.

**Donna Giannola, mit 87 Jahren immer noch an der Spitze des Unternehmens. Sind Sie nicht müde geworden?**

„Im Moment bin ich noch Präsidentin und habe keine große Lust, mich zur Ruhe zu setzen. Ich mache mit Energie weiter, auch wenn ich meinen Mann sehr vermisse.“

**Benito verstarb am 8. Juli 2024. Wie hat sich Ihr Leben verändert?**

Tagsüber versuche ich, das zu tun, was ich immer getan habe, mit der gleichen Begeisterung wie immer. Das Problem ist der Abend, wenn ich mich ins Bett lege. Jetzt habe ich vielleicht ein Mittel dagegen gefunden, ein Glas unseres Cocktails „L'Italiano“: Grappa Moscato und Ginger Ale. Achteinhalb Prozent.“

**Cocktail mit Grappa?**

„Ja, dank meiner Töchter. Sie waren die ersten, die diese Innovation eingeführt haben, zusammen mit den besten Barkeepern der Welt.“

**Wer von Ihren drei Töchtern ist die neue Giannola?**

„Benito hat immer alles mit ihnen geteilt: Cristina kümmert sich um die Destillation und den italienischen Markt, Antonella um einige ausländische Märkte, um die Kommunikation und den Premio Nonino, Elisabetta um die Vereinigten Staaten und Kanada und sie ist die Hauptgeschäftsführerin. Jetzt gibt es auch meine Enkelin Francesca, die sich um die Social Media-Kommunikation kümmert.“

**Das Wort Grappa ist im Italienischen weiblich und es scheint, dass Frauen in Ihrem Unternehmen schon immer eine wichtige Rolle gespielt haben. Zuerst Sie, jetzt Ihre Töchter und Enkelinnen. Sie haben das Patriarchat bekämpft, bevor man überhaupt davon sprach.**

„Ich bin mit einem Vater aufgewachsen, der immer sagte: ob Mann oder Frau spielt keine Rolle,

denkt daran, dass ihr denkende Wesen seid. Mein Mann hingegen verlor seinen Vater, als er acht Jahre alt war. Die Brennerei, die sie hatten, wurde von seiner Mutter weitergeführt. Und als unsere Zeit gekommen war, hat er mich nie außen vor gelassen. Im Gegenteil. Er hat mich immer unterstützt, ermutigt und ich war ihm gleichgestellt.“

**Hatten Sie Schwierigkeiten in einer so männlich geprägten Welt?**

„Ein kleiner Teil der Brennereien nahm mich anfangs nicht ernst, während alle in den Ministerien und Verbänden immer freundlich und hilfsbereit waren.“

**Waren Sie auch in den Ministerien unterwegs?**

„Nein, vielleicht wissen Sie nicht, wie Grappa früher angesehen wurde.“

**Wie?**

„Wir wurden zu zahlreichen Abendessen eingeladen und ich sah nur Cognac und Whisky. Ich brachte Benitos Grappa mit, aber er wurde nach dem Essen nie angeboten. Einmal ging ich in die Küche zur Gastgeberin und bat sie um eine Erklärung.“

**Und sie?**

„Sie öffnete die Schranktür unter der Spüle, wo die Reinigungsmittel standen. Dort wurde er aufbewahrt. Sie sagte zu mir: den geben wir dem Holzfäller, den Maurern. Als wir das Haus verließen, sagte ich zu meinem Mann: es reicht, jetzt beginnt die Grappa-Revolution. Und wir haben es geschafft.“

**Wie haben Sie das geschafft? Was war Ihr Geheimnis?**

„Die getrennte Gärung der Schalen von einer einzigen Rebsorte, ohne die Sorten wie früher zu mischen. So haben wir die Aromen des Terroirs bewahrt und in die Welt hinausgetragen. Wir haben mit den Picolit-Trauben angefangen, die mein Vater so sehr mochte. Wir haben 2.500 Lire pro Kilo statt pro Doppelzentner dafür bezahlt.“

**Wie haben Sie den Grappa bekannt gemacht?**

„Wir waren uns bewusst, dass wir ein so einzigartiges Produkt bekannt machen mussten und haben alles dafür getan. Ein Beispiel? Ich schrieb an Gianni Agnelli und schickte ihm eine Flasche unseres Picolit-Grappas. Zwei Monate später schickte er seinen Fahrer, um 48 Flaschen zu kaufen und sie seinen Freunden zu schenken.“

**Und der Premio Nonino? Wie ist er entstanden und wie haben Sie ihn zu einem so renommierten Event gemacht?**

„Der Preis wurde ins Leben gerufen, um alte, vom Aussterben bedrohte autochthone Rebsorten aus dem Friaul und die bäuerliche Kultur zu retten, aber zu guter Letzt haben wir die Namen von sechs Nobelpreisträgern vorweggenommen und wirklich außergewöhnliche Menschen kennengelernt: von Gianni Brera über Leonardo Sciascia bis hin zum Anthropologen Claude Lévi-Strauss, zu den Physikern Giorgio Parisi und Fabiola Gianotti und zu Regisseur Peter Brook.“

**Was hat Sie dazu motiviert, weiterzumachen? Schließlich waren Sie bereits berühmt.**

„Unsere Leidenschaft. Wir liebten alles, was wir taten. Und Benito liebte vor allem Kultur und Geschichte. Die Autoren vieler Bücher kennenzulernen, war für ihn eine große Freude.“

**Was bedeutet das Symbol neben dem Namen Ihres Unternehmens?**

„Es ist das mittelalterliche Symbol für Branntwein.“

**Wie stehen Sie politisch?**

„Ich mag Politik nicht und interessiere mich nicht dafür. Ich mag Präsident Mattarella, den schon.“

**Ihr Lieblingsschriftsteller?**

„Ich denke, Leonardo Sciascia. Er war so verschlossen und zurückhaltend, aber er blieb zweieinhalb Monate bei uns. Er schrieb „Il Cavaliere e la morte“ (Der Ritter und der Tod) und widmete uns das Buch. Im Vorwort sprach er von „friedlicher Gastfreundschaft, der diese unfriedliche Erzählung zu verdanken ist“.

**Beunruhigen Sie Trumps Zölle?**

„Mehr als die Zölle beunruhigt uns der blinde Kampf gegen den Alkohol.“

**Trinken ist oft Teil der Volkskultur.**

„Weniger trinken, aber besser trinken, das ist der Schlüssel. Mit Respekt vor dem Verbraucher. In jeder unserer Broschüren steht: Trinken Sie verantwortungsvoll.“

**Aber was ist Grappa heute?**

„Früher war er ein Taschenwärmer, das Feuerwasser, das einem die Kraft gab, Kälte und Hunger zu ertragen. Heute ist er ein weltweit geschätztes Destillat, auf Augenhöhe mit Cognac und Whisky. Die London School of Economics hat eine Studie darüber durchgeführt, wie wir dieses Produkt zu einem Marktführer, zu einer Königin der Spirituosen, gemacht haben. Ich würde sagen, wir haben unser Ziel erreicht.“

**Das Geheimnis Ihres Grappas ist nun klar. Aber was ist das Geheimnis von Familie Nonino?**

„Mein Ben und ich haben uns immer gesagt: am Tag muss man ständig kämpfen, der einzige Gewinner ist der *Sgnappa* (Grappa auf Friaulisch), und am Abend muss man sich lieb haben.“