

Lunedì 5 Ottobre 2026

MESSAGGERO DEL LUNEDÌ

19

Udine

Una famiglia un'impresa

Nonino, arte della distillazione con un'impronta femminile

L'azienda, giunta alla sesta generazione, è stata fondata nel lontano 1897. Dagli anni Settanta il successo, grazie alle intuizioni di Giannola e Benito. Il brand tra le realtà premiate giovedì in Confindustria dal Messaggero Veneto

MAURIZIO CESCON

Lastoria

Non basterebbe un libro per raccontare un'avventura imprenditoriale d'eccezione, che nel 2027 taglierà il traguardo dei 130 anni, come quella dei distillatori Nonino. Saldissime radici in Friuli, cinque generazioni di imprenditori, un'importantissima e costante presenza femminile, sguardo proiettato verso il mondo e più di mezzo secolo di successi, nel nome della grappa. Una bevanda che in passato era considerata parente povera rispetto ai grandi classici internazionali come whisky, rum, vodka, tequila oppure distillati come cognac, brandy e calvados, ma che grazie ai Nonino ha scalato posizioni su posizioni nella speciale classifica di gradimento dei consumatori italiani e stranieri. Il fondatore di questa azienda familiare (la sesta generazione già in attività è quasi tutta al femminile) si chiama Orazio Nonino, che nel 1897 stabilisce ai Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria, esistita fino ad allora solamente sotto forma di alambicco itinerante, montato su ruote. La prima svolta arriva nel 1928, negli anni a cavallo tra le due guerre mondiali, quando Antonio, figlio di Luigi e nipote del capostipite Orazio, sposa Silvia Milocco, che diventerà da lì a pochi anni la prima grappaia d'Italia. Nel 1933 Antonio Nonino in conformità a un Regio decreto che obbliga l'imbottigliamento e il confezionamento della grappa in bottiglie con regolare etichetta e sigillo di Stato, crea l'etichetta riprodotte il "Fogolar friulan", grande camlino, sempre acceso, centro dell'antica casa friulana attorno al quale la famiglia si raccoglieva per lavorare, chiacchiere e bere un buon "bussul" di grappa. Lo stesso Antonio Nonino,



In alto Giannola Nonino con figlie, nipoti e pronipote, qui sopra gli alambicchi e le bottiglie

17,5
MILIONI DI EURO
Il fatturato dell'impresa nell'esercizio 2025

3
LE SORELLE ALLA GUIDA
Antonella, Cristina ed Elisabetta oggi al vertice aziendale

L'8 OTTOBRE ALLE 17
L'evento con Nomisma Il sito per iscriversi

L'appuntamento è per giovedì 8 ottobre alle 17 alla Torre di Santa Maria a Udine con l'evento "Una famiglia un'impresa", pensato per valorizzare il ruolo delle aziende che passano di generazione in generazione. L'iniziativa, dedicata dal gruppo Nem, che pubblica il Messaggero Veneto, alle imprese del territorio, è patrocinata da Confindustria Udine e dall'Aidaf. Iscriviti sul sito www.eventinem.it

grazie a un'antica conoscenza custodita da generazioni, avvia la produzione di liquori. Crea Amaro Carnia, un infuso di erbe delle montagne friulane, usando la grappa da lui distillata come base alcolica. Nel 1940, anno in cui l'Italia entra nella Seconda guerra mondiale, Silvia Nonino, cuoca d'eccezione, rimane vedova e diventa la prima donna a capo di una distilleria. La sua grande conoscenza delle botaniche la porta a creare "Aperitivo bianco Nonino", bevanda per il piacere del palato e dell'animo. È la prima volta che in distilleria si sperimenta il tocco femminile nell'arte liquoristica e della distillazione. Silvia sarà la capostipite di una lunga serie di donne Nonino distillatrici. Nel 1962 Benito, classe 1934, figlio di Antonio e Silvia, sposa Giannola Buillon. È il sodalizio, familiare prima che imprendito-

riale, che fa decollare il brand. Ha inizio la ricerca e la lotta appassionata per portare la grappa da cenerentola ad acquavite nobile. Dal loro matrimonio nasceranno tre figlie, Cristina, Antonella ed Elisabetta, che oggi guidano l'azienda, con Giannola presidente. Il primo dicembre 1973 a Percoto comincia la nuova era della grappa. Benito e Giannola, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa e creano il Monovitigno Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Piccolit. Nel 1974 è la volta del Monovitigno Ribolla e le sperimentazioni del Nonino fanno breccia e vengono subito apprezzate. Nel novembre del 1975 un'altra pietra miliare. Ricerchando gli antichi vitigni autoctoni friulani, per distillarne le vinacce, i Nonino scoprono che i più rappresentativi, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, sono in via di estinzione, essendone vietata la coltivazione. A essi si aggiunge la Ribolla gialla. Con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni dagli organi nazionali e comunitari, e preservare così la biodiversità del territorio, istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur (Barbatella d'Oro) da assegnare al vignaiolo che abbia posto a dimora il miglior impianto di uno o più di questi vitigni e una borsa di studio, da assegnare annualmente al miglior studio di carattere sia tecnico sia storico, relativo ai suddetti vitigni. Il Premio, che ha festeggiato il mezzo secolo, nel corso del tempo ha anticipato ben sei premi Nobel, l'ultimo dei quali il fisico Giorgio Parisi. L'ascesa dell'azienda diventa impetuosa negli anni Ottanta, con l'ingresso in azienda di Cristina, Antonella ed Elisabetta, i premi ai prodotti si moltiplicano (nel 2019 Wine Star Award celebra Nonino come distilleria mondiale dell'anno), così come medaglie e onori. Nel 1998 Giannola viene nominata cavaliere del lavoro dall'allora presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro. Gli anni Duemila sono una progressiva ascesa verso

sperimentazioni, lancio di bevande di successo, come l'"Amaro Nonino" e il "Botanical Drink", tanto impegno nel sociale e nella cultura. «Nel 2025 la nostra distilleria», racconta Antonella Nonino, amministratrice delegata al presidio strategico delle attività di marketing e comunicazione istituzionale, nonché al presidio e allo sviluppo dei mercati Europa e resto del mondo e Borgo Nonino, «ha avuto un fatturato di 17,5 milioni di euro, con una quota di mercato export pari al 59% e vendite in 86 Paesi nel mondo, dall'Europa, agli Stati Uniti fino all'Oriente. Sul podio dei principali clienti extra Italia ci sono: Germania, Austria, Svizzera in particolare per la grappa e il Nord America per l'Amaro dove abbiamo consolidato la presenza, ma anche Spagna, Olanda e Belgio. Il marchio friulano è persino a Cuba, la patria del rum, e in Africa». A coadiuvare la famiglia di imprenditrici - oltre ad Antonella al vertice ci sono Cristina, ad con delega al presidio strategico della distillazione e della qualità dei prodotti, nonché al presidio e allo sviluppo dei mercati Italia e Svizzera ed Elisabetta, Ceo con delega al presidio e allo sviluppo dei mercati Nord America, Russia e Giappone che sono state insignite anche del premio "Guido Carli" - sono presenti in azienda 40 dipendenti di cui donne per oltre il 68%, ai quali si aggiungono 15-18 lavoratori stagionali per la distillazione con metodo tradizionale della grappa da vinacce fresche, in concomitanza alla vendemmia. A Borgo Nonino vi sono cinque distillerie sotto lo stesso tetto, ognuna composta da 12 alambicchi discontinui a vapore in rame per ogni membro della famiglia, più uno per ogni nipote, in segno di continuità. Infine sono sette le cantine di invecchiamento di proprietà, sotto sigillo dell'Agenzia delle dogane e dei Monopoli, e due in costruzione, con un totale di 2734 barriques.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le tre sorelle Nonino

Raid russi a Kiev anche durante la visita di Merz

Visita a sorpresa del cancelliere tedesco Friedrich Merz a Kiev, proprio mentre la capitale è sotto tiro costante dei droni russi: colpito nuovamente il ponte nord sul Dnipro. Bagnoli a pagina 4

ermarsi

Uli Venezia Giulia possibile lo stop»

ALL'INTERNO

Famiglie e imprese Nonino, l'arte della distillazione con un'impronta femminile

Cescon a pagina 19



Udine Addio a Mareschi notaio vicino alla comunità
Delle Case a pagina 18

Alpini in città Festa per i 30 anni delle penne nere di Udine sud
Dalmaso a pagina 13

ni a farci visita...
Santina - via C. Battisti 105 Tel. 0433-741177
Sernone - via Tolomeo 137 Tel. 0433-970054

VE GLI ALTRI NON VANNO



SPORT BUSINESS FORUM
Gemona del Friuli (UD)
23-24 ottobre 2026



Espresso business, sport e programmi



Eine Familie, ein Unternehmen

Nonino, die Kunst der Destillation mit einer weiblichen Note

Das nun in der sechsten Generation geführte Unternehmen wurde bereits im Jahr 1897 gegründet

Seit den 1970er Jahren ist der Erfolg dem Gespür von Giannola und Benito zu verdanken

Die Marke gehörte zu den Unternehmen, die am Donnerstag bei Confindustria vom „Messaggero Veneto“ ausgezeichnet wurden

von Maurizio Cescon

Die Geschichte

Ein ganzes Buch würde nicht ausreichen, um von einem außergewöhnlichen unternehmerischen Abenteuer zu erzählen, das im Jahr 2027 sein 130-jähriges Jubiläum feiern wird – nämlich das der Brennerei Nonino. Feste Wurzeln im Friaul, fünf Generationen von Unternehmern, eine äußerst wichtige und beständige Präsenz von Frauen, der Blick auf die Welt gerichtet und mehr als ein halbes Jahrhundert voller Erfolge im Namen des Grappas.

Eine Spirituose, die in der Vergangenheit als armer Verwandter galt im Vergleich zu den großen internationalen Klassikern wie Whisky, Rum, Wodka, Tequila oder Destillaten wie Cognac, Brandy und Calvados, die aber dank der Familie Nonino in der speziellen Beliebtheitskala der italienischen und ausländischen Verbraucher eine Position nach der anderen erklommen hat.

Der Gründer dieses Familienunternehmens (die bereits aktive sechste Generation besteht fast ausschließlich aus Frauen) hieß Orazio Nonino, der 1897 in Ronchi di Percoto den Sitz seiner Brennerei errichtete, die bis dahin lediglich in Form einer mobilen, auf Rädern montierten Destillieranlage existiert hatte. Der erste Wendepunkt kam im Jahr 1928, in den Jahren zwischen den beiden Weltkriegen, als Antonio, Sohn von Luigi und Enkel des Stammvaters Orazio, Silvia Milocco heiratete, die wenige Jahre später die erste Grappa-Herstellerin Italiens wurde. Im Jahr 1933 entwarf Antonio Nonino gemäß einem königlichen Erlass, der die Abfüllung und Verpackung des Grappas in Flaschen mit ordnungsgemäßem Etikett und Staatssiegel vorschrieb, das Etikett, das den „Fogolar furlan“ zeigt – eine große, immer brennende Feuerstelle, das Herzstück des alten friaulischen Hauses, um das sich die Familie versammelte, um zu arbeiten, zu plaudern und ein gutes „Bussul“ (Gläschen) Grappa zu trinken. Antonio Nonino selbst begann dank eines alten, seit Generationen bewahrten Wissens mit der Herstellung von Likören. Er schuf den „Amaro Carnia“, einen Kräuterlikör mit Kräutern aus den friaulischen Bergen, wobei er den von ihm destillierten Grappa als alkoholische Basis verwendete. Im Jahr 1940, als Italien in den Zweiten Weltkrieg eintrat, wurde Silvia Nonino Witwe. Dieser Umstand führte dazu, dass sie als erste Frau an der Spitze einer Brennerei stand. Silvia Nonino war auch eine hervorragende Köchin. Ihr umfassendes Wissen über die Kräuterwelt veranlasste sie, den „Aperitivo bianco Nonino“ zu kreieren, ein Genussgetränk für Gaumen und Seele. Es war das erste Mal, dass in der Brennerei der weibliche Einfluss in der Kunst der Likörherstellung und der Destillation zum Tragen kam. Silvia war die Begründerin einer langen Reihe von Nonino-Brennmeisterinnen.

1962 heiratete Benito, der 1934 geborene Sohn von Antonio und Silvia, Giannola Bulfoni: es war diese zunächst familiäre, dann unternehmerische Partnerschaft, die der Marke zum Durchbruch verhalf. Es begann die leidenschaftliche Suche und der Kampf, den Grappa vom Aschenputtel in ein edles Destillat zu verwandeln. Aus ihrer Ehe gingen drei Töchter hervor: Cristina, Antonella und Elisabetta, die heute das Unternehmen leiten, mit Giannola als Präsidentin. Am 1. Dezember 1973 beginnt in Percoto die neue Ära des Grappas. Benito und Giannola revolutionieren unter Wahrung der Tradition das System der Herstellung und Präsentation des Grappas und erfinden den Monovitigno Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren. 1974 folgt der Monovitigno Ribolla; die Experimente der Noninos finden Anklang und werden sofort geschätzt.

Im November 1975 folgt ein weiterer Meilenstein. Auf der Suche nach Destillationstrestern von alten autochthonen Rebsorten Friauls, stellen die Noninos fest, dass die repräsentativsten Sorten – Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe, vom Aussterben bedroht sind, da ihr Anbau verboten ist.

Hinzu kommt die Ribolla Gialla. Mit dem Ziel, die alten autochthonen Rebsorten zu fördern, zu prämiieren und von den nationalen und gemeinschaftlichen Behörden offiziell anerkennen zu lassen sowie auf diese Weise die biologische Vielfalt des Gebiets zu erhalten, wird der Preis „Nonino Risit d’Aur“ (Goldene Rebe) ins Leben gerufen. Er geht an den Winzer, der den besten Weinberg mit einer oder mehrerer dieser Rebsorten gepflanzt hat. Vorgesehen ist auch ein Stipendium, das

jährlich für die beste weinbautechnische und historische Arbeit über die genannten Rebsorten vergeben wird. Der Preis, der sein halbes Jahrhundert feierte, hat im Laufe der Zeit bereits sechs zukünftige Nobelpreisträger vorweggenommen, zuletzt den Physiker Giorgio Parisi.

Der Aufstieg des Unternehmens nahm in den 1980er Jahren rasante Züge an, als Cristina, Antonella und Elisabetta in das Unternehmen eintraten; die Auszeichnungen für die Produkte vermehrten sich (2019 kürte der Wine Star Award Nonino zur weltweit besten Brennerei), ebenso wie Medaillen und Ehrungen. 1998 wurde Giannola vom damaligen Präsidenten der italienischen Republik, Oscar Luigi Scalfaro zum „Cavaliere del Lavoro“ ernannt. Die 2000er Jahre waren geprägt von einem stetigen Aufstieg hin zu Experimenten, der Einführung erfolgreicher Getränke wie dem „Amaro

Nonino“ und dem „Botanical Drink“ sowie großem Engagement im sozialen und kulturellen Bereich. „Im Jahr 2025“, erzählt Antonella Nonino - Geschäftsführerin und verantwortlich für strategisches Marketing, institutionelle Kommunikation sowie für die Betreuung und Entwicklung der Märkte in Europa und dem Rest der Welt und für Borgo Nonino - „verzeichnete unsere Brennerei einen Umsatz von 17,5 Millionen Euro, mit einem Exportanteil von 59 % und Absatz in 86 Ländern weltweit, von Europa über die Vereinigten Staaten bis nach Fernost. Zu den wichtigsten Kunden außerhalb Italiens zählen: Deutschland, Österreich und insbesondere die Schweiz für den Grappa sowie Nordamerika für den Amaro, wo wir unsere Präsenz gefestigt haben, aber auch Spanien, die Niederlande und Belgien. Die Marke aus dem Friaul ist sogar in Kuba, der Heimat des Rums, und in Afrika vertreten.“

Unterstützt wird die Unternehmer/innenfamilie – neben Antonella an der Spitze stehen Cristina, Geschäftsführerin mit Zuständigkeit für die Destillation und die Produktqualität sowie für die Betreuung und Entwicklung der Märkte Italien und Schweiz sowie Elisabetta, CEO mit

Verantwortung für die Märkte Nordamerika, Russland und Japan. Die drei Schwestern wurden zudem mit dem Guido-Carli-Preis ausgezeichnet. Im Unternehmen sind 40 Mitarbeiter beschäftigt, davon sind über 68 % Frauen; hinzu kommen 15-18 Saisonarbeiter für die Destillation des Grappas aus frischen Trestern und nach traditioneller Methode, was parallel zur Weinlese erfolgt. Im Borgo Nonino gibt es fünf Brennereien unter einem Dach, von denen jede aus 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer besteht, einen für jedes Familienmitglied sowie einen für jeden Enkel, als Zeichen der Kontinuität. Es gibt sieben betriebseigene Reifekeller, die von der Zoll- und Monopolbehörde versiegelt wurden, sowie zwei im Bau befindliche Keller, mit insgesamt 2734 Barriques.

17,5 MILLIONEN EURO

Der Umsatz des Unternehmens im Geschäftsjahr 2025

3 SCHWESTERN AN DER SPITZE

Antonella, Cristina und Elisabetta stehen heute an der Unternehmensspitze

Oben:

- Giannola Nonino mit ihren Töchtern, Enkeln und der Urenkelin; hier oben die Destillierkolben und Flaschen
- Die drei Nonino-Schwestern