

Centoveventi anni della Famiglia Nonino



Vi presento le donne che hanno rivoluzionato la grappa



Foto concessione Nonino

di Shana Clarke, 19 Dicembre, 2017

Viaggiando nella regione italiana del Friuli, circa due ore a nord di Venezia, potrete notare piccoli paesi multicolori, vecchi di secoli, che punteggiano la campagna. Circa duecento anni fa, la classe più ricca codificava con i colori i suoi possedimenti, ma il patrimonio immobiliare non era l'unico lusso che avevano; il vino era prodotto solo per i ricchi e la vinaccia rimasta veniva data ai loro contadini per essere distillata in un liquore. Questa bevanda alcolica per lavoratori, la grappa, andava bene, ma non era mai un prodotto di alta qualità.

Tradizionalmente, i distillatori andavano di casa in casa con alambicchi mobili su ruote, a raccogliere la vinaccia – la polpa residua che rimaneva dopo che il succo era stato estratto dall'acino – per la produzione, ma nel 1897 Orazio Nonino stabilì una distilleria permanente, segnando l'inizio dell'eredità Nonino.

Centoveventi anni della Famiglia Nonino



Foto concessione Nonino

Le generazioni che seguirono produssero la grappa nello stesso modo antico, ma fu quando Giannola, la matriarca visionaria, entrò sposa nella famiglia nel 1962 che la Nonino fu risvegliata dal suo letargo. Incontrando Giannola oggi – una persona forte, un metro e sessanta di altezza con un abbraccio sorprendentemente forte, una risata profonda, e un innato senso della moda – è facile capire perché la famiglia abbia seguito la sua

visione del futuro della distilleria. Ancor oggi, Benito, suo marito, la guarda con adorazione (e un po' di paura).

La coppia ha sostituito le apparecchiature, affinato il loro funzionamento, e ha iniziato a lavorare con vinaccia fresca – rispetto a quella vecchia di giorni. Durante questo periodo non produssero solo grappa di qualità sempre migliore, ma anche tre figlie: Cristina, Antonella, ed Elisabetta. La prima svolta avvenne nel 1973; sotto la direzione di Giannola, il duo creò la prima grappa da vitigno singolo, fatta dall'una autoctona Picolit. Momento decisivo per l'industria della grappa in generale, la grappa Cru Monovitigno Picolit evidenziò la finezza e l'eleganza che il distillato dalla cattiva reputazione era in grado di esprimere.



Foto concessione Nonino

Comprendendo intuitivamente l'importanza del marketing, Giannola fece imbottigliare questo distillato artigianale in un particolare contenitore in vetro a forma di bulbo utilizzato normalmente per i profumi. Le etichette, firmate personalmente da Giannola, riportavano l'anno di produzione, allo stesso modo in cui il vino indica una vendemmia. Lanciando

quella che potrebbe essere considerata una delle prime campagne influencer, mandò bottiglie di grappa alle celebrità e all'élite italiana.

I suoi metodi funzionarono. L'attività crebbe e continuò a innovare l'industria dei liquori: distillati con altre varietà di uva, grappe invecchiate, e ancor più importante, una grappa ottenuta dai grappoli

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

d’uva interi – non dalla vinaccia – fecero in modo che il mercato internazionale notasse questa piccola distilleria.

Foto concessione Nonino

L’ardente entusiasmo che Giannola mise nella distilleria si allargò ad altri progetti. Appassionata della conservazione dei vitigni autoctoni che stavano rapidamente sparendo dal panorama Friulano, nel 1975 Giannola istituì il Premio Risit d’Aur, assegnato annualmente a un vignaiolo locale che avesse coltivato le varietà autoctone. Appreso che rigide restrizioni agricole stavano contribuendo alla morte dei vitigni, fece una petizione, e con successo fece annullare il bando governativo.



Con un arsenale di liquori di alta qualità in portafoglio, Benito e Giannola iniziarono a conquistare la cultura del cocktail. La Grappa era, ed è ancora, bevuta liscia, spesso come digestivo, ma i Nonino volevano che i cocktail alla grappa fossero onnipresenti quanto il Bellini, il contributo di Venezia ai cocktail presente in tutto il mondo. I loro sforzi furono ripagati; la grappa si guadagnò un posto in molte creazioni dei bartender, e il famoso scrittore e critico dei vini, Luigi Veronelli, inclusi quattro drink con le grappe Nonino, dedicati a Giannola, Cristina, Antonella, ed Elisabetta, nel suo importante libro “Cocktail”, pubblicato nel 1981.

L’istinto per il marketing di Giannola continuò a forgiare il marchio. Campagne pubblicitarie, che ritraevano le fotogeniche donne Nonino, erano in prima del movimento “persine reali come modelli”, ora utilizzato spesso da case di mode e di bellezza.

Foto concessione Nonino

Una volta maggiorenni, le tre figlie si sono perfettamente integrate nell’azienda. Oggi sovrintendono a tutti gli aspetti del lavoro, tuttavia invece di essere soddisfatte di portare avanti la loro eredità, le tre



Centoventi anni della Famiglia Nonino

hanno creato una linea di distillati ricavati dal miele – vera prole della loro madre imprenditrice. (I loro mariti seguono carriere separate; questo è un lavoro di famiglia, in tutto e per tutto). Le nipoti di Giannola, la prossima generazione dei reali della grappa, iniziano ad avere un ruolo nell'azienda, portando un punto di vista giovanile alla distilleria che ha 120 anni.