

<http://www.forbes.com/sites/cathyhuyghe/2014/01/08/innovation-knocks-but-at-the-back-door-of-the-farmhouse-giannola-nonino-and-the-transformation-of-grappa/>



Cathy Huyghe, Contributor

Food & Drink

1/08/2014 @ 11:10AM

L'innovazione bussò, ma alla porta di dietro della Casa Colonica: Giannola Nonino e la trasformazione della grappa.



Era la metà degli anni 70 nel nord Italia, e Giannola Nonino ebbe un'idea imprenditoriale che avrebbe rivoluzionato un'industria: trasformare la rozza, industrializzata distillazione della grappa in qualcosa di unico, artigianale, e molto specifico rispetto alle sue origini. Per fare ciò, aveva bisogno che i vignaioli locali separassero il loro raccolto a seconda del vitigno, una pratica che oggi è comune ma allora era molto rara.

Andava a chiedere di porta in porta, di casa colonica in casa colonica, vignaiolo dopo vignaiolo. Tutti dicevano di no. In realtà, molti ridevano della sua idea.

Giannola Nonino rispose con un tocco di innovazione e di buon senso, uno dei tanti fatti che avrebbero caratterizzato i momenti decisivi della storia della sua azienda: si presentò alla porta *di dietro* della casa colonica, e bussò alla porta della cucina dove rispondeva la moglie del contadino.

Si offrì di pagare loro la vinaccia dieci volte il prezzo corrente, in un momento in cui le donne, nelle aree agricole in particolare, guadagnavano poco denaro da sé. (La vinaccia è composta da bucce, polpa, semi, e raspi

Cent'anni della Famiglia Nonino

dell'uva che rimangono dopo la spremitura per il vino. La grappa si fa distillando la vinaccia) Tutto quello che dovevano fare era tenere la vinaccia separata a seconda del vitigno.

Una delle mogli dei vignaioli disse di sì, poi un'altra e un'altra ancora, e l'esperimento decollò. Oggi la rete di vignaioli che contribuisce alla grappa Nonino si è estesa a oltre 350 unità, e la Nonino è considerata un produttore di grappa primario e uno dei marchi più prestigiosi d'Italia.

La traiettoria del successo di Giannola Nonino si può tracciare usando quei momenti di sagace intuizione come "punti di riferimento". Bussare alla porta posteriore per parlare alle mogli dei contadini è stato un primo esempio, ma lei ebbe l'ispirazione di produrre grappa in primo luogo per una forma di orgoglio per la sua terra, e la sua regione, che le fu inculcato da suo padre.

"Mio padre era sensibile e colto, e studiava le usanze del Friuli", disse. "Ecco come ho imparato a conoscere la terra e i vitigni autoctoni".

Suo padre coltivava anche un senso di amor proprio e di determinazione nella sua famiglia che dipendeva da quello che la Nonino chiama "educazione", ma è un concetto che non si limita alla scolarizzazione. "Abbiamo imparato come avremmo dovuto comportarci nel mondo", ha detto la Nonino. "Non eravamo solo frivole ragazzine come gli altri credevano. La nostra identità stava nella nostra intelligenza. Se eravamo determinate e vedevamo che i nostri progetti avrebbero potuto avere successo senza danneggiare nessuno, sapevamo di poter superare qualsiasi ostacolo".

La Nonino è nata in un'Italia post-bellica piena di ostacoli per lo spirito imprenditoriale, ma è stata estremamente attenta alle tendenze e alle opportunità che aveva intorno. La figlia della Nonino, Elisabetta, spiega che dopo due guerre mondiali, il mondo ha cominciato a conoscere la grappa. La domanda è cresciuta, e negli anni 60 e 70 molte distillerie sono passate da piccola a vasta scala, maggiore produzione industriale. Giannola, con la sensibilità di suo padre ai costumi locali, era incline ad andare dalla parte opposta rispetto agli altri.

Anche negli anni 70 e 80, ha detto Elisabetta Nonino, "il cambiamento psicologico era lontano, finalmente, dalla pura sopravvivenza, lo si vedeva anche nel panorama alimentare. I ristoranti si trasformavano da trattorie in qualcosa di più raffinato. Anche la pasta e il formaggio si differenziavano. "Con la grappa, la differenziazione passò dalla vinaccia generalmente rossa o generalmente bianca a – nel caso dei Nonino – la vinaccia di vitigno singolo.

E' stato lo sforzo di salvaguardare le varietà autoctone che ha portato a quella che probabilmente è stata la più grande ed efficace innovazione di tutte quelle portate da Giannola Nonino. Negli anni 70 ha dovuto combattere perché i vitigni autoctoni meno conosciuti – gli stessi vitigni che voleva usare per la sua grappa artigianale – fossero inseriti dal governo come prodotti tradizionali, in modo che i contadini fossero autorizzati e incentivati a coltivarli di nuovo. I suoi sforzi ebbero successo e quei vitigni autoctoni furono salvati dall'estinzione ma, ancor più importante dal punto di vista del marchio, nacque l'idea del Premio Nonino.

Il Premio Nonino fu creato nel 1975 come premio tecnico, ha spiegato la Nonino, per dare un riconoscimento a quelli che erano impegnati a far crescere e mantenere quei vitigni autoctoni meno conosciuti. Nel 1979, il Premio si estese alla sfera letteraria, a scrittori e giornalisti che documentassero l'attualità della vita contadina in Friuli. Nel 1983, il Premio fu aperto anche a candidati internazionali. Nel tempo quattro insigniti del Premio Nonino hanno vinto anche il Premio Nobel.

E' stato un brillante colpo di pubblicità in pieno sviluppo per il marchio Nonino, che ha anche stretto il suo rapporto con le proprie origini di preservare quello che c'è di unico e tipico di una particolare area.

Nota: Sono grata a Jeremy Parzen, che ha tradotto la mia intervista con Giannola Nonino.

Didascalia foto:

Giannola nonino, ultima a sinistra, e la sua famiglia hanno rivoluzionato l'industria della grappa. Foto di Cathy Huyghe.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Cathy Huyghe

Sono una giornalista che si interessa soprattutto del commercio e della politica del vino. I miei scritti e le mie foto sono apparsi su stampa, on-line, a alla radio per outlet fra cui BBC America, Decanter, The Atlantic, DaylyBeast, la rivista Worth, Food52.com, il Boston Globe e il Washington Post. Ho lavorato per alcuni dei più rinomati chef del mondo, fra cui Thomas Keller, Alice Waters, e Jean Pierre Vigato. Sono anche la fondatrice di Harvard Alumni in Vino e Cibo. Viaggio il mondo in cerca dello spirito generoso – e della pura gioia! – della vera ospitalità.

L'autrice collabora con Forbes. Le opinioni espresse sono quelle dell'autrice.