

HOME

CUCINA

SERVIZIO

TENDENZE

LA CUCINA
ITALIANA
PROFESSIONAL



Italiani di successo

✓ Mi piace [Condividi](#)

[Tweet](#) [Pinterest](#) [Email](#)

02/04/2014

Le sorelle Nonino: la qualità, un vizio di famiglia

Distillatori in Friuli dal 1897: così si legge sotto uno dei marchi più prestigiosi nel panorama enogastronomico italiano. Una definizione che guarda a una lunga storia, a un retaggio di cultura e di sapore oggi ereditato da tre donne.

Cristina, classe '63, mamma di tre figli, è responsabile della distillazione e della produzione.

Antonella, 47 anni, ha due figlie ed è responsabile delle relazioni esterne e del marketing, oltre che del Premio Internazionale Nonino. La quarantacinquenne Elisabetta, madre di tre figlie, si occupa dei mercati stranieri e dell'organizzazione interna dell'azienda.

Le tre sorelle Nonino ricoprono tutte la carica di Amministratore Delegato dell'azienda di famiglia: un'azienda di cui parlano con orgoglio, lasciando trasparire un grande amore per la qualità e una vera passione per il loro lavoro.

Amore e passione sono parole chiave per capire il loro modo di vivere e di pensare: con amore parlano dei figli come dei genitori. La mamma, Giannola, Cavaliere del Lavoro, ha saputo conciliare perfettamente il ruolo di madre con quello di imprenditrice, e le tre sorelle sembrano aver ereditato il senso della famiglia insieme all'attenzione per la qualità.

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino



La Grappa, da bevanda simbolo della Grande Guerra e dell'epopea degli alpini a prodotto da intenditori: la famiglia Nonino ha accompagnato questo simbolo dell'Italia nel suo percorso.

Per voi si tratta di un'eredità pesante? Quanto ha influito la “rivoluzione” Nonino del Monovitigno® in questo percorso?

È qualcosa di cui siamo orgogliose. La nostra famiglia si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897. Il Friuli è una di quelle regioni del nord Italia, come tutto il Trivento e il Piemonte in cui la Grappa è nata ed è sempre stata una parte importante dell'economia familiare nella civiltà contadina. Alla fine degli anni Sessanta i nostri genitori, Giannola e Benito, si sono però resi conto che la Grappa era considerata una bevanda da osteria e veniva snobbata dai consumatori che in quegli anni iniziavano a scoprire in Italia cibi raffinati, in certi ambienti poi per le donne bere Grappa sarebbe stato sconveniente.

Così decisero di iniziare a sperimentare per riuscire a produrre una Grappa di qualità senza pari e dimostrare che la Grappa non aveva nulla da invidiare ai Cognac o ai Whiskey. Così il primo Dicembre 1973 Giannola e Benito crearono la prima Grappa Monovitigno® distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit: una Grappa diventata ormai leggendaria che riporta nel bicchiere i profumi e i sapori del vitigno d'origine; con questa innovazione negli anni hanno rivoluzionato l'intera categoria, obbligando gli altri distillatori a seguire l'esempio Nonino. Oggi festeggiamo quarant'anni di questo successo.

Un metodo che usate tuttora?

Certamente. Il nostro metodo di distillazione è veramente unico. La famiglia controlla e prende parte personalmente a tutte le fasi del processo di produzione, dalla selezione delle vinacce alla distillazione con alambicco discontinuo a vapore, sempre nel rispetto della tradizione, fino all'invecchiamento della Grappa, effettuato in piccole botti per garantire la massima qualità. Le nostre distillerie sono composte da cinque distillerie artigianali tutte poste sotto lo stesso tetto, che ci consentono di distillare la Grappa contemporaneamente alla vendemmia, immediatamente dopo la fermentazione: le vinacce, poste in tini d'acciaio appena raccolte, vengono subito fermentate ed entro 5-6 giorni dalla raccolta vengono distillate.

La lavorazione delle vinacce fresche e la loro immediata distillazione è fondamentale: chi sceglie di distillare le vinacce dopo lunga fermentazione e insilamento si trova a lavorare con una materia prima che ha subito fermentazioni secondarie, caratterizzate da cattivi odori e sapori con alta concentrazione di alcool metilico, ed è obbligato all'uso della colonna di demetilizzazione. Tale colonna stravolge le caratteristiche organolettiche della Grappa, in quanto oltre all'alcool metilico

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

scarta contemporaneamente una miriade di esteri e acetali e di microcomposti che caratterizzano piacevolmente la Grappa stessa. Di qui la nostra scelta, sicuramente più impegnativa e costosa, in termini economici, di tempo e di fatica fisica. Una scelta che però ripaga ampiamente quando si guarda alla qualità. A fare la differenza sono ovviamente anche la distillazione discontinua a vapore e le condizioni di invecchiamento naturale che noi facciamo in piccole botti senza aggiungere poi colorante.

La Nonino si è sempre impegnata per la tutela della qualità e della tipicità: oggi la Grappa è sufficientemente tutelata?

Purtroppo per la Grappa la normativa è lacunosa; al contrario, rigorose regole di produzione sono presenti per gli altri distillati europei come il Cognac, il Whisky e l'Ouzo, normative che la nostra famiglia richiede da anni al Ministero. Occorrerebbe un disciplinare di produzione chiaro con indicati i tempi e il tipo di alambicco, e una delimitazione geografica legata alla storia di questo distillato tutto italiano. In etichetta per la Grappa non c'è obbligo di indicare che tipo di stillazione è stato utilizzato e neppure chi è il reale distillatore: è sufficiente che gli imbottiglieri che acquistano dai produttori industriali modifichino il grado alcolico e sull'etichetta posso indicarsi come produttori. Per questo motivo sulle nostre Grappe e Acquaviti specificiamo chiaramente che imbottighiamo solo Grappe distillate nei nostri alambicchi e che le Grappe invecchiate vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Ricordo un dato indicativo: l'80% della Grappa prodotta in Italia deriva da una distillazione industriale ed è questo il motivo che rende difficile ottenere una regolamentazione di produzione rigorosa.

Per voi “figlie d'arte” è stata una scelta scontata rimanere nel mestiere?

Più che altro si è trattato di una scelta naturale. Da bambine andavamo in distilleria per stare con la mamma, poi crescendo inizi a dare un contributo reale all'azienda, per esempio eravamo incaricate durante il fine settimana, di stare in pesa o di rispondere al telefono per raccogliere le informazioni circa i quantitativi di vinacce da raccogliere dai singoli vignaiuoli, oppure aiutavamo il papà nelle fermentazioni. Così, vendemmia dopo vendemmia ci siamo ritrovate inserite in azienda ricche di un'esperienza di anni: tutte e tre appena maggiorenni abbiamo imparato a distillare e oggi noi, in particolare Cristina, seguiamo personalmente le diverse fasi della produzione.

Cristina, lei è responsabile della distillazione e delle produzioni: quanto e come è cambiato il modo di “fare” Grappa?

La nostra famiglia ha sempre investito in ricerca e innovazione ma sempre nel rispetto della tradizione con una distillazione artigianale in alambicco discontinuo a vapore. I nostri genitori, Giannola e Benito, sono riusciti a nobilitare le Grappa senza mai snaturarla.

Il concetto innovativo, è stato produrre in altissima qualità dimostrando così che la Grappa è un distillato straordinario e con l'invenzione del Monovitigno® Nonino hanno portato nella Grappa un mondo di profumi e sapori legato alle caratteristiche dei vitigni d'origine. Sono riusciti a trasformare la Grappa da cenerentola a regina dei distillati a livello internazionale. Grandi tappe hanno segnato l'evoluzione della nostra azienda anche dopo la creazione del Monovitigno® nel 1973: nel 1984 i nostri genitori hanno creato l'Acquavite d'uva UE® ottenuta dalla distillazione dell'uva intera. E nel 2000 anche noi tre sorelle abbiamo dato il nostro contributo, sempre sotto la supervisione di nostro padre, che è il Maestro distillatore, e abbiamo proposto al mondo il Gioiello®, l'Acquavite della purezza ottenuta dalla distillazione del solo miele.

Elisabetta, quali mercati stranieri raggiunge la vostra Grappa?

Esportiamo il 40% della produzione e siamo presenti in ben 58 paesi in tutto il mondo.

I mercati più importanti dopo l'Italia sono la Germania e il Nord America (Stati Uniti e Canada)

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797

info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

oltre ovviamente Svizzera, Russia, Austria, Spagna, Grecia e il Far Est. In un momento come questo, così difficile per il nostro paese, l'export è molto importante e si unisce alla soddisfazione di far conoscere e apprezzare l'eccellenza del Made in Italy nel mondo.

Antonella, lei si occupa di marketing: quanto e come è cambiato il modo di comunicare la Grappa?

La Nonino è stata rivoluzionaria anche in questo senso. Nel 1973 nostra madre, resasi conto di quanto straordinaria fosse la Grappa Monovitigno® Nonino Picolit, decise di imbottigliarla in un'ampolla soffiata con etichetta, come una carta di identità del prodotto, affinché il consumatore capisse fin dal primo sguardo che dentro quell'ampolla veniva custodita una Grappa preziosa e affascinante.



Inoltre la Nonino non ha mai fatto pubblicità, ma nostra madre ha iniziato a invitare i clienti a venire in distilleria a Percoto per comunicare direttamente la qualità delle nostre Grappe: un'attività che proponiamo tutt'ora insieme alle moltissime degustazioni in tutto il mondo.

Oggi la Grappa incontra i consumatori più diversi per fasce di età e per sesso, perché piace anche alle donne, e i giovani la apprezzano proposta in cocktail fantastici; molti sono gli abbinamenti che si possono fare con i cibi, dall'antipasto al Sushi, fino al dolce; oppure la Grappa è accompagnata a un buon sigaro. È molto importante dare conoscenza sul prodotto di qualità e insegnare a bere meno e a bere meglio. La Grappa per noi è la cultura dello stare insieme con gioia, ma consapevolmente.

E poi c'è il premio...

Il Premio Nonino è stato istituito dai nostri genitori nel 1975 per salvare gli antichi vitigni autoctoni friulani in via di estinzione. Dopo aver distillato le vinacce del Picolit, Giannola e Benito Nonino volevano distillare altri vitigni autoctoni friulani e si accorsero che Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Ribolla Gialla stavano scomparendo perché non comparivano negli elenchi dei vitigni autorizzati. Con il Premio Nonino hanno iniziato e portato avanti la richiesta di

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797

info@nonino.it www.grappanonino.it

Cent'anni della Famiglia Nonino

riconoscimento di questi e ottenuto nel 1978 il riconoscimento comunitario; dall'84 vengono addirittura raccomandati. Il Premio Nonino si è sempre battuto per la valorizzazione della civiltà contadina: ogni anno in distilleria alla fine di gennaio vengono premiati scrittori, filosofi, scienziati che vengono da tutto il mondo e che sono legati da un comune sentire nel rispetto della terra e delle tradizioni, facendoci capire intensamente il legame che esiste da sempre tra cultura, territori e le diverse tradizioni.

Negli anni il Premio Nonino ha anticipato ben cinque premi Nobel: Rigoberta Menchù, V.S. Naipual, Tomas Tranströmer , Mo Yan e Peter Higgs.

Ne siamo molto orgogliosi!

www.grappanonino.it

Daniela Guaiti