

Cent'anni della Famiglia Nonino

Traduzione articolo:

“A Dynamo and Her Daughters Turn Leftovers to Gold” di Frank Bruni

The New York Times – 6 dicembre 2003

International Herald Tribune – 6 dicembre 2003

Una Dinamo e le Sue Figlie Trasformano i Resti in Oro

PERCOTO, Italia

A GIANNOLA NONINO venivano dati gli scarti, e lei semplicemente si rifiutava di accettarli. Questo è uno dei modi per “distillare” la sua esperienza e la sua avventura, una storia di commercio di liquori in cui interpreta la parte di Pigmaliione nei confronti di una bevanda di contadini.

Prima che la signora Nonino ne amministrasse la trasformazione, la grappa italiana non aveva maggior dignità dei suoi ingredienti: bucce d'uva, semi e vinaccia, resti della vinificazione. Questo miscuglio non era che spazzatura, e la grezza bevanda che produceva spesso aveva lo stesso sapore.

Ma lei però vide nella grappa un potenziale e la possibilità di un mercato che nessun altro aveva intuito. Prevedeva quello che sarebbe diventata: un nettare cristallino che avrebbe potuto competere con il cognac e dare battaglia al brandy.

“Ho trasformato la grappa da una Cenerentola a una Regina,” ha detto la signora Nonino, 65 anni, alla fine di un pranzo recente qui, davanti a un bicchiere di quella delicatezza post-dessert.

Ha compiuto molto di più. Nel riuscire a nobilitare la grappa, Giannola è diventata un esempio di ciò che rappresenta la genialità italiana anzi la contraddistingue, diventare una storia di successo allo stesso tempo assolutamente rappresentativa e straordinariamente diversa.

Come molte attività di successo nel ricco Nord Italia, la sua è solida e mirata, alimentata da uno speciale senso dello stile e costruita sulla guida instancabile di una famiglia fortemente unita.

A differenza di molti altri casi, l'operazione Nonino è un matriarcato fino in fondo, con un sesso che regna sovrano.

Giannola è la musa e il comandante dell'azienda. Gli ufficiali sono le sue tre figlie piene di energia : Cristina, 40 anni, Antonella, 37, ed Elisabetta, 35.

Non hanno fratelli. Loro padre sta in equilibrio sull'orlo di questa frenetica attività. I generi sono tenuti fuori.

“C'è una regola di famiglia che dice che i mariti stanno fuori dall'azienda,” ha detto Elisabetta.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Questa formula funziona. Sono esattamente 30 anni da quando Giannola e suo marito Benito, 69, lanciarono la prima grappa veramente ad alto profilo e hanno un marchio e un mercato ben noti non solo in Italia ma anche in Germania, Giappone, Sud Africa e America.

Dal loro quartier generale qui, vicino alla città di Trieste, nel nordest d'Italia, i Nonino producono circa un milione di litri di grappa all'anno, di cui quasi il 20% viene esportato.

In riconoscimento di tutto questo, hanno appena ricevuto un premio speciale che viene conferito annualmente dal presidente della Repubblica Italiana all'imprenditore che ha contribuito a dare prestigio nel mondo al "made in Italy".

Quel premio spetta soprattutto a Giannola, la madre di tutta la grappa italiana – almeno per quanto riguarda il modo in cui oggi viene vista, sorseggiata e degustata – una pungente, arguta, ostinata forza della natura italiana.

"IO NON MOLLO MAI!" disse con una risata gutturale e una maliziosa strizzata d'occhio alle sue figlie, strette con lei dove quasi tutte le famiglie italiane si stringono: attorno al tavolo della sala da pranzo.

"La signora è scontrosa," aggiunse Cristina, "ma è bravissima."

"Quando sposò mio padre," intervenne Antonella, riferendosi ai primi anni sessanta, "sua madre disse, 'quella donna sarà la tua rovina.' Invece è stata la sua fortuna."

I genitori di Benito Nonino all'epoca distillavano un'acquavite completamente diversa. La grappa era l'equivalente del distillato clandestino "moonshine" del Kentucky: un'economica fonte di calore, un sentiero illuminato verso l'ebbrezza.

"Era una bevanda grezza, associata agli uomini e al duro lavoro," disse Giannola. Lei voleva di più per essa e per la sua famiglia, credendo che entrambe potessero fare meglio.

Il suo progetto ebbe inizio con i resti della vinificazione da cui la grappa da lungo tempo veniva prodotta. Quei resti poltigliosi mescolavano diverse qualità di uve e di solito venivano lasciati da parte per giorni.

Giannola andò dalle mogli dei vignaioli, le quali dipendevano dai mariti per il denaro, e offrì loro denaro extra se avessero tenuto la vinaccia di un tipo d'uva separata dalle altre. Insistette anche affinché gliela portassero quando era ancora fresca.

Lei e Benito, nel frattempo, investirono in attrezzature di altissimo livello, con l'obiettivo di eliminare il più possibile la parte grezza della grappa in modo da poter sentire il suo frutto e di liberare la sua dolcezza. Ci riuscirono nel dicembre 1973, con una partita speciale di grappa da un singolo tipo d'uva, la varietà Picolit.

Poi venne la parte più difficile: venderla. "I borghesi non avrebbero nemmeno tenuto la grappa nel loro armadietto dei liquori," spiegò Antonella, lo storico non ufficiale della famiglia. "Si sarebbero vergognati."

Giannola ebbe alcune idee. Mise la grappa Nonino in bottiglie particolari, trasparenti, delicatamente curvate che sembravano ampolle da laboratorio di alta classe. Le coprì con tappi in argento e usò del nastro rosso per attaccare le etichette che ella stessa scrisse a mano.

Prese d'assalto le degustazioni dei vini e i più raffinati ristoranti italiani, portando il suo tesoro. Lo spedì a gente famosa, pregandola di assaggiarla. "Per 10 anni non ho fatto altro che lavorare su questa

Cent'anni della Famiglia Nonino

grappa,” disse. “Non avevo neanche il tempo di guardare la televisione, avevo tanto da fare a scrivere quelle benedette etichette.”

Un giorno un'auto si fermò presso gli uffici della famiglia. L'autista scese e fece un ordine per il suo datore di lavoro, di 48 bottiglie. Quel datore di lavoro era Giovanni Agnelli, il presidente della Fiat. Quel momento fu la conferma dell'intuizione di Giannola.

In realtà non ebbe mai dubbi. Se una donna poteva gestire qualcosa di sregolato come una famiglia, perché non un'azienda?

Nel caso Nonino, non c'erano confini fra l'una e l'altra. La cena era una riunione strategica. “Papà lavorava in distilleria, e mia mamma si occupava del resto,” disse Antonella, aggiungendo che lei e le sue sorelle non poterono fare altro che essere trascinate da questo turbine. “La grappa è parte dei nostri cromosomi.”

Questo è il marketing. Mentre la maggior parte delle etichette Nonino non sono più scritte a mano, la spinta della famiglia a fissare l'immagine della grappa come un lusso speciale da \$60 al litro non finisce mai. Negli anni, i Nonino hanno messo la loro grappa in bottiglie così eleganti che un museo di Milano le ha raccolte per una mostra.

La vita di Giannola è come una versione in rosa di una vita realizzata in ogni suo aspetto.

I ritratti dei suoi nipoti decorano le pareti degli uffici che divide con le sue figlie. La sua casa, ripetutamente rinnovata nel corso degli anni, è a pochi passi di distanza: abbastanza vicino perché lei e le sue figlie possano pranzare assieme quasi ogni giorno, con i nipoti che gironzolano sotto gli occhi.

Ha il candore di molti italiani. Ha la propensione di tutti gli italiani al melodramma, che evidenziò quando elencò i scotti pagati per i suoi sforzi.

“Ho avuto tre ulcere, una gamba rotta e il polso rotto due volte,” disse, non chiarendo in modo preciso in che modo questi fossero collegati alla grappa.

Ma la seconda frattura al polso fu tipica di Giannola. Accadde in un ristorante, alla fine di un pranzo di lavoro, quando si alzò troppo velocemente da tavola e perse l'equilibrio.

Stava scattando per pagare il conto prima che ci riuscisse qualcuno degli uomini presenti.