



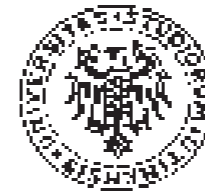
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE  
UNIVERSITY OF UDINE

FACOLTÀ DI ECONOMIA  
FACULTY OF ECONOMICS

LAUREA SPECIALISTICA  
AD HONOREM  
IN ECONOMIA AZIENDALE

Giannola Bulfoni Nonino  
*Cavaliere del Lavoro*

1 Dicembre / December 1, 2006  
Salone del Parlamento / Castello di Udine  
Parliament Hall / Udine Castle



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE  
UNIVERSITY OF UDINE

FACOLTÀ DI ECONOMIA  
FACULTY OF ECONOMICS

LAUREA SPECIALISTICA  
AD HONOREM  
IN ECONOMIA AZIENDALE

Giannola Bulfoni Nonino  
*Cavaliere del Lavoro*

1 Dicembre / December 1, 2006  
Salone del Parlamento / Castello di Udine  
Parliament Hall / Udine Castle

 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

*lectio*

STORIA DI UNA PASSIONE  
STORY OF A PASSION

Giannola Bulfoni Nonino  
*Cavaliere del Lavoro*



## STORIA DI UNA PASSIONE STORY OF A PASSION

La prima finalità del nostro impegno, in un'epoca in cui il profitto sembra essere la misura dominante di ogni successo non è mai stato il guadagno, ma l'impegno per il miglioramento continuo, per la ricerca esasperata della qualità, per l'innovazione, per la produzione della migliore Grappa del mondo, nel rispetto del territorio e della sua cultura, caratterizzata dai profumi tipici del vitigno d'origine, capace di avvicinare e sedurre il consumatore più esigente.

La mia è una testimonianza di vita vissuta con rabbia e passione, determinazione e gioia di vivere. È un susseguirsi di momenti consequenziali, strettamente dipendenti uno dall'altro, che alla fine ci hanno consentito di realizzare quello che, nei primi anni 60, sembrava impossibile: trasformare la grappa da Cenerentola a Regina delle Acqueviti!

Sono nata da genitori meravigliosi, colti, intelligenti, generosi che mi hanno trasmesso il valore dell'onestà intellettuale, ma soprattutto della "famiglia", quell'intreccio di dipendenza e indipendenza che forse è il vero amore: vivere uno per l'altro, affrontare uniti le difficoltà e la gioia che la vita ci riserva.

Grazie ai miei genitori mi sono sempre considerata un individuo pensante, che con

---

I should say at once that making money has never been our primary motivation, even in an age when profit appears to be the universal measure of success. Our overriding goal is constant improvement as we strive relentlessly after quality and innovate to make the best grappa in the world, in full respect of the territory and its culture: a grappa so fragrant with the aromas of its grape that it seduces even the most discriminating consumers.

My story is one of a life lived with rabid passion, determination and the sheer joy of being alive. It tells of a succession of interlinked, closely interdependent events that in the end enabled us to achieve what in the early 1960s looked impossible: the transformation of grappa from a Cinderella into the Queen of Spirits.

I was born to wonderful, well-educated, intelligent parents whose generosity imbued me with respect for intellectual honesty and above all with a sense of family, the weave of dependence and autonomy that is perhaps the truest love: living for another and facing together the challenges and joys that life has in store.

Thanks to my parents, I have always seen myself as a rational individual, who determinedly and

determinazione e spirito di sacrificio, mirando lontano per arrivare almeno vicino, avrebbe potuto realizzare quanto si prefiggeva.

Il mio Papà, emigrante figlio di emigranti, era innamorato della sua terra, il Friuli, e mi ha trasmesso l'amore per le mie radici, la conoscenza del nostro territorio e dei suoi tesori. Fin da piccola mi ha spiegato perché le vigne e i vitigni autoctoni Friulani solo nel loro habitat potevano dare risultati così eccelsi, perché la tradizione non è fatta soltanto di conservazione ma anche dell'esperienza di quanti ci hanno preceduti. Insisteva nel dirmi quello che soltanto oggi, a distanza di tanti anni e di tanti errori, quasi tutti ammettono: questi antichi prodotti, questi antichi valori, dovevano essere protetti, salvati, pena la perdita della nostra identità.

La mia Mamma, splendida, estroversa, determinata, mi ha avvicinato soprattutto all'amore per le cose belle, in ogni forma, dal fiore di campo all'oggetto più raffinato, da una poesia del Leopardi all'importanza di saper affrontare ogni momento scegliendo il lato positivo delle cose e minimizzandone quello negativo. Mi ha trasmesso così la gioia di vivere, che è la paziente ricerca di quel poco o tanto di perfezione di cui si è capaci. Con queste ricchezze, la dote che auguro a tutti i giovani, ho incontrato Benito, l'uomo della mia vita: innamoramento, amore e passione, prima per lui poi anche per il suo mestiere, l'Arte della Distillazione della Grappa.

La nostra unione si può definire "lotta continua", una lotta indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi che ci eravamo prefissati. Ogni progetto, ogni idea, di entrambi era ed è ancora discussa per ore, conquistata con le unghie e con i denti. Alla fine, però, non c'è mai un vincitore

tra me e lui. L'unico vincitore diventa la Grappa, l'acquavite, la loro qualità. Succedeva un tempo, succede ora con le nostre figlie Cristina, Antonella e Elisabetta. Sono coalizzate, si battono, non mollano, sanno che il Papà e la Mamma sono due ossi duri, ma alla fine ottengono per l'azienda quanto la loro convinzione e il loro sapere ritengono indispensabile. È anche per questo, credo, che tutte e tre hanno scelto di lavorare con noi ed oggi hanno incarichi di rilievo in azienda, cosa assai rara in gruppi familiari. Quando si parla di transizione generazionale è importante che, nel rispetto reciproco, ciascuno si senta importante, ma nessuno più importante dell'impresa.

È con Benito che ho realizzato il mio sogno, è con lui che ho creato il valore più prezioso della nostra vita: Cristina, Antonella, Elisabetta, la nostra famiglia, ora allargata con otto nipoti. Ed è a lui che, con tanta riconoscenza e ammirazione, dedico la Laurea ad Honorem di cui oggi Voi mi onorate.

Ma torniamo alla nostra storia, a fine anni 60. In quei tempi, in un paese inoltrato nell'industrializzazione e nei consumi moderni, gli italiani scoprono anche l'emozione della tavola. Il cibo non è più sola sopravvivenza, ma gioia del palato, tradizione, salute, territorio. In una parola: diventa cultura. Si scoprono le diversità, le cucine regionali: d'oltralpe, dalla Francia, arriva la Nouvelle Cuisine, in Italia si affina la presentazione del cibo, si riscoprono prodotti antichi e quasi dimenticati. Nascono i grandi chef, i grandi piatti e i grandi vini.

in a spirit of sacrifice, would aim high and not fall too short, achieving what she set out to achieve.

My father was an emigrant and the son of emigrants. He loved Friuli, his homeland, and gave me his love for roots, his awareness of our territory and his appreciation of its treasures. When I was a little girl, he would explain to me why the vineyards and autochthonous vine types could yield such stupendous results only in their environment. Tradition is not just conservation: it is also the accumulated experience of those who have gone before. My father kept telling me what only today, after so many years and mistakes, almost everyone now concedes: we have to safeguard our ancient products and ancient values, on pain of losing our identity.

My splendid, outgoing, strong-willed mother gave me above all a love of beautiful things in any form, from flowers in springtime to elegant objets d'art or a poem by Leopardi. She stressed the importance of looking on the positive side at all times and playing down the negative. My mother instilled in me her joy of living, which is the patient search for that measure of perfection, large or small, of which we are all capable. With these riches, a dowry I would wish every young woman and men to have, I met and married Benito, the man of my life. It was a falling in passionate love, first with him and then with his craft, the art of distilling grappa.

You could say our union is a constant struggle, one that was necessary to achieve the goals we had set ourselves. Every project or idea of either partner was and is debated for hours, and fought over tooth

and nail. But in the end, neither of us is the winner. The only victors are grappa, distillates and quality. That's the way it was with us, and that's the way it is now with our daughters, Cristina, Antonella and Elisabetta. They join forces, do battle and never give up. They know that Mum and Dad are hard nuts to crack but in the end they obtain for the business what they believe and know to be indispensable. This is one of the reasons why all three have chosen to work with us, and today hold down important jobs in the company, a rare thing in family groups. When you are considering the handover between generations, everyone has to feel important, in mutual respect, but no one should feel more important than the business.

With Benito, I have made my dream come true. With him, I have created the most precious thing in our lives: our family of Cristina, Antonella and Elisabetta, now extended with eight grandchildren. It is to Benito that, with gratitude and admiration, I dedicate the honorary degree you bestow on me today.

But let's get back to our story, and the end 1960s. At that time, in a country that was advancing into industrialisation and modern consumerism, Italians were also discovering the thrills of the table. No longer was food just a means of survival: it had become the delight of the palate, tradition, health and territory. In a word, food had become culture. The diversity of food was explored in regional cooking. From France came nouvelle cuisine and in Italy, food presentation became more sophisticated as ancient,

Ma la grappa rimane un distillato considerato grezzo, un retaggio della miseria, del freddo, della fame. Lo racconta bene il più grande poeta friulano, che ha fatto parte della Giuria del Premio Nonino fin dall'inizio, padre David Maria Turoldo che, a proposito della Grappa, scriveva:

*“La Grappa non mancava mai! E mia madre diceva a mio padre: ‘non dargli la Grappa, Zuan, che non cresce!’ Ero l’ultimo della nidiata. Mio padre sorrideva: poi, fattomi bere un piccolo sorso, il resto della tazza se lo versava nelle dure mani e sulle braccia, per profumarsi; poi se ne andava nei campi a falciare. Così, ogni giorno, già dal mattino: come un rito. Era l’acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica.”*

(DAVID MARIA TUROLDO, ‘MIA INFANZIA D’ORO’, 1991)

Così era considerata la grappa una volta. Ma io ero certa della qualità di quella di Benito, vedevo con quanta passione lavorava tra i fumi dei suoi alambicchi come una sorta di antico alchimista, e non potevo accettare l’atteggiamento pigro e riluttante dei consumatori, che preferivano le acqueviti straniere o magari il Whisky, famoso nel mondo soprattutto perchè gli inglesi l’avevano diffuso con il loro impero. Quei prodotti, a torto, sembravano più blasonati, più gratificanti per il prestigio di chi li consumava. Cominciò allora la nostra battaglia per dare alla Grappa l’onore che le spettava: la battaglia di Benito per rivoluzionare la qualità del prodotto e la mia per rivoluzionarne l’immagine.

almost forgotten, products were rediscovered. Great chefs, great dishes and great wines burgeoned.

But grappa was still considered an unrefined distillate, a legacy of poverty, cold and hunger. This attitude is nicely summed up by the great Friulian poet, Fr David Maria Turoldo, still much lamented by the Nonino family and a member of the Premio Nonino jury right from the start. The proud, severe Fr Turoldo wrote of his poor farming family:

*“There was always grappa! And my mother would tell my father, ‘Don’t give him grappa, Zuan, it’ll stunt his growth!’ I was the runt of the litter. My father would smile and give me a tiny sip, rubbing the rest of the glass into his calloused hands and his arms for the fragrance. Then he would go off to work in the fields. It was the same every day, from early morning. A sort of ritual. Grappa was the fire water that burned away hunger and gave you courage to face any task”.*

(DAVID MARIA TUROLDO, ‘MIA INFANZIA D’ORO’, 1991)

That was what people used to think about grappa. But I was convinced of the quality of Benito’s distillate. I could see how much passion he put into his work as he busied himself among the stills like some ancient alchemist. I refused to put up with the lazy reluctance of the consumers, who preferred foreign spirits, or perhaps Whisky, world-famous because the British had taken it to every corner of their empire.

Dopo dieci anni di studi, ricerche, prove e assaggi, la vendemmia 1973 portò l’idea vincente. Fino ad allora i distillatori erano abituati a raccogliere insieme le più diverse varietà di vinaccia e a distillarle mescolate, un pò alla volta, nell’arco di mesi. Io invece ero consapevole che ogni vitigno, a seconda dell’habitat, ha caratteristiche diverse, sapore e profumo straordinariamente riconoscibili. Benito aveva capito che occorre distillare la materia prima freschissima per conservare nel distillato le sue straordinarie qualità. Così procedemmo, contro l’usanza che voleva la distillazione delle vinacce assemblate e lungamente conservate, a selezionare le bucce di un singolo vitigno, coltivato in zone vocate, a fermentarle in purezza e poi a distillarle immediatamente.

In questo modo Benito, interprete insuperabile dell’alambicco, ha realizzato il miracolo: con una distillazione artigianale, goccia a goccia, il 1 dicembre 1973, non lo dimenticherò mai, ha ottenuto la prima Grappa Monovitigno®, il Picolit. Ricordo che l’ho raccolta nel palmo della mano, con Cristina, Antonella ed Elisabetta che si stringevano a me, inconsapevoli ma emozionati per la sacralità che avvertivano in quei gesti e in quel momento. Ho trovato in quelle gocce lo stesso profumo del miele d’acacia e delle mele cotogne mature, i profumi delle vigne da cui provenivano le bucce dell’uva. La battaglia era vinta.

Quel giorno è cominciata la rivoluzione della Grappa, la rivoluzione Nonino, e la sua riscossa alla conquista del mondo. Come scrive R.W. Apple, molti anni dopo, sul N.Y.Times:

*“per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia...Gli Italiani più “in” e la maggior parte degli*

Such products seemed – wrongly – nobler and more gratifying for the consumer’s prestige. Thus began our battle to give grappa the status it deserved: Benito’s battle to transform the product’s quality, and mine to transform its image.

After ten years of study, research, trials and tastings, the 1973 vintage brought our winning idea. Until then, distillers had been mixing pomace from different grape varieties and distilling it a little at a time over several months. But I knew that every vine type has its own characteristics, its own astonishingly distinctive flavour, and its own fragrances, and that these depend in part on habitat. Benito understood that the raw material has to be distilled when very fresh to transfer these extraordinary qualities to the distillate. So that is what we did, ignoring the practice of blending the pomace and then conserving it. We selected pomace from a single vine type grown in favourable locations, fermenting it on its own and distilling it at once.

That is how Benito, a peerless maestro of the still, worked his miracle. On 1 December 1973, he obtained, drop by drop using craft distillation, our first single-variety (Monovitigno®) Grappa, Picolit. I will never forget that day. I remember holding the precious liquid in the palm of my hand, as Cristina, Antonella and Elisabetta clung to me, not knowing what was going on but excited by the religious devotion they perceived in our actions, and in the occasion. In those drops, I sensed the acacia honey and ripe quince

*stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta ...”*

(R. W. APPLE JR. DEL NEW YORK TIMES 31 DICEMBRE 1997)

La Grappa si preparava a diventare la Regina delle Acqueviti. La qualità del prodotto era già straordinaria, ma mancava ancora qualcosa. Bisognava avvicinare e sedurre il consumatore più esigente e talvolta altrettanto distratto, che snobbava la grappa, che preferiva i distillati stranieri ritenendoli migliori o almeno più alla moda. Da questo momento nasce un'operazione spontanea di marketing, che Giuseppe Turani ha raccontato così su Repubblica del 24 febbraio 1985:

*“Oggi i prodotti dei Nonino sono diventati una sorta di leggenda nel mondo ...”*

*“se si cerca di capire, di che cosa è fatta questa strana impresa, si scopre che è un impasto di antica tradizione artigiana, di arte del saper vivere, di sapienza commerciale, di un amore quasi maniacale per il proprio mestiere, di un “marketing” fra i più sofisticati e moderni...”*

L'idea vincente fu quella di racchiudere questo nettare in una raffinatissima ampolla di vetro soffiato, quasi una reliquia, con un packaging allora rivoluzionario, completo di etichette millesimate, da me sottoscritte manualmente una per una. In questo modo la presentazione faceva subito intuire, al primo sguardo, l'unicità e la preziosità della Grappa contenuta all'interno.

Decisi di condividere l'orgoglio di questa nostra doppia scoperta – qualità e immagine – con

frangrances of the vines that had produced the pomace. Our battle was won.

That day saw the start of the Grappa revolution – the Nonino revolution – and grappa's elevation in the world's markets. As R.W. Apple Jr. wrote in the *New York Times*, many years later:

*“...Through uncounted decades, grappa was little more than a cheap, portable form of central heating for peasants in northern Italy... Fancier Italians, and most foreigners, disdained it. But that was before the Noninos of Percoto came to prominence...”*

(R. W. APPLE JR. IN THE NEW YORK TIMES, 31 DECEMBER 1997)

Cinderella was getting ready to become the Queen of Spirits. The product's quality was exceptional, but something was still missing. The more discriminating, albeit sometimes a little inattentive, consumers had to be approached. We had to win over spirits drinkers who looked down on grappa, preferring non-domestic distillates as superior, or at least more fashionable. From that moment, a spontaneous marketing operation got under way. It was described by Giuseppe Turani in *Repubblica* newspaper on 24 February 1985:

*“Today, Nonino products have become a sort of legend around the world...”*

*“if you try to find out what makes this curious enterprise tick, you discover that it is a mixture of ancient craft traditions, savoir-vivre, commercial nous, an almost obsessive love for the trade and some very sophisticated modern marketing...”*

le persone che allora per me erano dei miti, da Gianni Agnelli a Sandro Pertini, da Eugenio Scalfari a Indro Montanelli, da Marcello Mastroianni a Sean Connery e tanti altri ancora. Se convincevo loro, loro mi avrebbero aiutato a convincere tutti gli altri. Così la Grappa Monovitigno® Picolit Nonino, offrendo qualche bottiglia e molta amicizia, iniziò il suo giro del mondo e diventò uno “status symbol”, tanto che *Wine Spectator*, considerata la Bibbia dell'enologia, nel numero di Dicembre 2000 aprì il servizio dedicato alle acqueviti del Mondo con la Grappa Monovitigno® Picolit Nonino a piena pagina, invitando a brindare al terzo Millennio con questa superba Acquavite. A seguire Whisky, Cognac, Rhum e Vodka: la Grappa era la Regina delle acqueviti.

Quella Grappa era la prova che la distillazione vitigno per vitigno era vincente. Dopo il Picolit la distillazione di vinacce selezionate doveva continuare con altri vitigni autoctoni friulani.

E qui nacque il problema. I vitigni della mia infanzia, quelli che il mio Papà mi aveva fatto scoprire, conoscere ed amare – Pignolo, Schioppettino, Ribolla Gialla e Tacelenghe – non esistevano più!

O meglio: ufficialmente non esistevano più. L'ottusità degli organi preposti aveva fatto sì che non fossero inseriti nell'albo comunitario delle varietà viticole coltivate in Friuli e in questo modo ne aveva dichiarato la morte certa. Io non potevo accettarlo. Facevano parte della nostra storia, della mia vita, avevano un carattere, un preciso legame con la nostra terra. Con Benito ed il sostegno di Gino Veronelli, maestro indiscusso dell'Enogastromia ed amico insostituibile, decisi così di istituire un Premio a favore dei vignaioli che avessero accettato la sfida di salvare quei vitigni: un milione di lire – eravamo nel 1975 – a coloro che avessero messo a dimora una o più di queste varietà.

The winning idea was to present our nectar in an ultra-elegant, reliquary-like, blown glass bottle and packaging that was revolutionary for the time, complete with labels bearing the year of production, each of which I signed personally. The presentation made it obvious at a glance that the grappa inside was uniquely precious.

I decided to share our pride in this dual discovery – quality and image – with the people that I idolised at the time, Gianni Agnelli, Sandro Pertini, Eugenio Scalfari, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni, Sean Connery and many others besides. If I could convince them, they would help me to convince everybody else. And so Grappa Monovitigno® Picolit Nonino began to tour the world. We distributed a few bottles and a lot of friendship, and our grappa became a status symbol; even *Wine Spectator*, the magazine looked on as a sort of wine Bible, began its December 2000 special feature on the world's finest distillates by dedicating the whole of the first page to Grappa Cru Monovitigno® Picolit and inviting everyone to toast the Third Millennium in this distinctive spirit. On the following pages they talked about Whisky, Cognac, Rhum and Vodka: Grappa was considered the Queen of Spirits.

Grappa Picolit Nonino was the proof that single-variety distillation was the way forward. After Picolit, the distillation of selected pomace had to continue with other autochthonous Friulian varieties but there was a problem. The grapes of my childhood, which my father had helped me to discover and love – Pignolo, Schioppettino, Ribolla Gialla and Tacelenghe – had ceased to exist!

Il giorno successivo al nostro “proclama” arrivò, puntuale e gelida, la diffida dei preposti alla viticoltura: o ritiravamo il bando o avrebbero fatto distruggere i vigneti di queste varietà multando pesantemente i vignaioli e vivaisti che li coltivavano.

All’anima, mi dissi, meglio perdere la nostra identità, essere schiavi della Francia, piantando i vari Pinot, Sauvignon, eccetera, anziché salvare le nostre varietà? Una battaglia così era pane per i miei denti. Non avrei mollato. Coinvolsi nella giuria per l’assegnazione del Premio coloro che avrebbero dovuto penalizzarci. Così nel 1975 è nato il Premio Nonino Risit d’Âur, Barbatella d’oro. Dopo tre anni i vitigni autoctoni della mia infanzia erano salvi. Dal 1983 erano raccomandati e dopo qualche anno, in particolare Schioppettino e Pignolo, erano ritornati ad essere le perle enologiche del nostro Friuli e si preparavano alla conquista del mondo.

Dal Premio tecnico-scientifico al Premio Letterario, nato per sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina, il passo è stato naturale. Così nel 1978 a Percoto arriva Ermanno Olmi, il grande regista, seguito da Leonardo Sciascia, che dichiara:

*“La civiltà industriale è già morta; nel momento in cui morirà la civiltà contadina, morirà anche l’uomo!”.*

È l’inizio di una straordinaria avventura non soltanto per la nostra azienda ma soprattutto per ciascuno di noi. Grazie a un prodotto fino a ieri considerato povero e disprezzabile nel raffronto con altri Percoto diviene per una volta all’anno una piccola capitale della cultura. Arrivano scrittori,

drammaturghi, attori, registi, antropologi, scienziati, imprenditori e tanti amici da tutto il mondo.

Nel 1983 nasce il Premio Internazionale Nonino, che viene assegnato a Jorge Amado. Non posso dimenticare come nacque quell’amicizia. Non conoscevo il portoghese, la casa editrice italiana si rifiutava di invitarlo a nome mio conoscendo la sua paura di prendere l’aereo. Così lo chiamai io a Bahia. Emozionata, parlando velocemente veneto (ero convinta che il veneto fosse molto più affine al portoghese e mi consentisse di spiegare il motivo della mia telefonata) lo invitai a venire a Percoto a ritirare il Premio. Da Bahia la voce dolcissima di una Signora mi rispose:

*“Son Zelia Gattai, la moglie di Jorge Amado, son nata a Pieve di Cadore e ghe digo subito che mi, Jorge e i nostri fioi vigneremo a Percoto a ritirare il Premio.”*

Ancora una volta la determinazione e la volontà di non mollare mai mi avevano premiato.

Da Jorge Amado a Claude Lévi-Strauss, l’Antropologo che ha vissuto parte della sua vita in Amazonia e ha indicato Percoto come “il luogo più esotico della sua vita”. Poi Peter Brook, il mitico regista teatrale, che ha detto:

*“I Nonino mi hanno fatto comprendere il significato della parola “famiglia”.*

Poi Hans Jonas, Raymond Klibansky, Rigoberta Menchù che cinque anni dopo il Premio Nonino riceverà il Nobel per la Pace. Seguiranno, fra gli altri, nel 1993 V.S. Naipaul, dal 2001 Premio Nobel per la Letteratura, e Claudio Abbado, che poi diresse la Mahler Chamber Orchestra a Udine con

Or rather, they no longer existed officially. Administrative blunders had excluded these vine types from the EC list of varieties authorised for cultivation in Friuli, thus condemning them to certain death. I could not accept this. Those grapes were part of our history and my life. They had a character and a specific link with our land. So with Benito and Gino Veronelli, that acknowledged master of gastronomy and irreplaceable friend, I decided to offer an award for growers who took up the challenge of saving the varieties: one million lire – this was in 1975 – for any grower who planted one or more of the endangered vines.

The day after our announcement, we received an icily worded warning from the viticultural authorities. Either we withdrew the announcement or they would rip out the vineyards planted to the autochthonous varieties and impose heavy fines on the growers and nurseries that cultivated them.

“Good gracious”, I said to myself, “is it better to lose our identity and become slaves to Pinot, Sauvignon and other grapes from France or save our own varieties?” It was just my kind of battle and I wasn’t going to walk away. So I got the people who were threatening me with fines to sit on the jury for the award. And in 1975, the Premio Nonino Risit d’Âur (Golden Vine Shoot Award) was born. Three years later, the native vines of my childhood were safe. In 1983, the native grapes became recommended varieties and a few years later Schioppettino and Pignolo in particular were once again the oenological pearls of Friuli and ready to conquer the world.

From a scientific award, it was but a short step to a literary prize, created to highlight the enduring relevance of farming culture. In 1978, the great director Ermanno Olmi arrived in Percoto, followed by Leonardo Sciascia, who said:

*“Industrial civilisation is already dead. When rural culture dies, it will also be the death of mankind!”*

It was the beginning of an astonishing adventure for each one of us, not just for our distillery. Thanks to a product that until yesterday had been considered poor and contemptible in comparison with others, Percoto once a year is a little capital of culture. Filmmakers, actors, writers, playwrights, directors, anthropologists and scientists and many friends from all over the world all make the journey.

In 1983, the first Premio Internazionale Nonino award was presented to Jorge Amado. I will never forget how that friendship started. I didn’t know any Portuguese and Amado’s Italian publishers refused to invite him on my behalf because they knew about his fear of flying. So I rang him up in Bahia. Excitedly, I spoke rapidly in Veneto, convinced that Veneto was closer to Portuguese than Italian and would enable me to explain why I was calling.

I invited him to Percoto to receive the award. From Bahia, a gentle female voice answered, also in Veneto:

*“I’m Zelia Gattai, Jorge Amado’s wife. I was born in Pieve di Cadore and I’ll tell you right now that Jorge, the kids and I are coming to Percoto to receive the Premio”.*



“Così fan tutte” di Mozart in occasione dei 25 anni del Premio.

Uno dei complimenti più belli ce l'ha fatto l'amico più lontano, Mo Yan, scrittore cinese e Premio Nonino 2005:

*“Il fatto che la famiglia Nonino abbia creato un premio letterario è un'idea davvero romantica. L'alcol non è mai stato semplicemente un liquido, l'alcol è sempre stato un simbolo culturale. A cominciare dalla Bibbia, l'alcol ha stabilito uno stretto legame con la religione e la cultura. Una nazione capace di offrire alla gente del buon vino, deve essere una grande nazione. Una Famiglia capace di distillare un'ottima Grappa dal gusto unico, deve essere una Famiglia intelligente. Questo premio ha un significato che va al di là dell'ambito letterario, può suscitare nella gente la nostalgia della cultura contadina antica e il riconoscimento del suo valore, può far sì che ci si dia da fare per proteggere il più possibile le antiche tradizioni preziose nel montare della marea modernizzatrice, conferendo ricchezza e colore alla nostra vita.”*

Questo è il nostro ultimo, semplice segreto. Il Premio Nonino, nato come atto d'amore verso la nostra terra, con il tempo si è rivelato un grande mezzo di comunicazione trasmettendo al consumatore i valori della qualità, del rispetto del territorio, delle sue tradizioni e dei suoi frutti.

Questa è la mia, la nostra storia. Con sempre nuove lotte e nuove conquiste. Nel 1984 creammo

ÙE®, l'Acquavite d'uva, per la cui produzione abbiamo chiesto ed ottenuto l'autorizzazione dal Ministero dell'Industria, dell'Agricoltura e Sanità. E per sottolineare l'importanza di quella novità la raccogliemmo in una bottiglia soffiata a mano volante da Venini, Maestro Vetraio in Murano, in un numero limitatissimo di esemplari.

Da quelle prime raffinate bottiglie sarebbe nata una Collezione che ormai dura da 22 anni, in collaborazione, oltre che con Venini, anche con Riedel e Baccarat: ogni anno un decanter diverso soffiato a mano e numerato.

Nel 2000 poi Cristina, Antonella ed Elisabetta hanno creato il distillato della 'Purezza', Gioiello distillato di Miele, ottenuto riuscendo a far fermentare il puro miele con un procedimento che resta un nostro prezioso segreto.

Il 2004, infine, è stato l'anno del ritorno alle nostre radici, a Ronchi di Percoto. In questa piccola frazione il trisnonno di Benito, “Sotàn”, distillava di casa in casa con un alambicco montato su ruote. Usava le vinacce degli altri contadini, chiedendone in cambio la “mondùre”, cioè una parte del distillato ottenuto, che poi rivendeva. In questo luogo per noi sacro e tanto caro è nata la nostra splendida distilleria. Tre pagode in legno e rame racchiudono 66 alambicchi, che ora con la nascita di altre due nipotine diventeranno 68: 12 per ogni componente la famiglia, più uno per ciascun nipote in segno di continuità. Sono alambicchi obbligatoriamente discontinui, artigianali, monitorati per il taglio nell'attimo perfetto, delle teste, del cuore e delle code. La distillazione, come scoprimmo con Benito quel giorno lontano, è immediatamente successiva

Yet again, determination and a refusal to take no for an answer had paid off.

After Jorge Amado came Claude Lévi-Strauss, the anthropologist who spent part of his life in Amazonia yet said Percoto was “the most exotic place he had ever seen”.

After him came Peter Brook, the legendary theatre director, who said:

*“The Noninos have helped me to understand the meaning of the word ‘family’”.*

Then came Hans Jonas, Raymond Klibansky and Rigoberta Menchú, who was to become a Nobel Laureate five years after receiving the Premio Nonino. Other award-winners were in 1993 V.S. Naipaul, who won the Nobel Prize for Literature in 2001, and Claudio Abbado, who then conducted the Mahler Chamber Orchestra at Udine in a performance of Mozart's *Così fan tutte* for the Premio's twenty-fifth anniversary.

One of the loveliest compliments came from our most distant friend, Mo Yan, the Chinese writer and winner of the 2005 Premio Nonino.

*“The fact that the Nonino family has created a literary prize is truly romantic. Alcohol has never been simply a liquid. It has always been a cultural symbol. Starting with the Bible, alcohol has had a close relationship with religion and culture. A nation that can offer people good wine must be a great nation. A family that can distil an excellent grappa*

*with a unique flavour must be an intelligent family. This prize has a significance that goes beyond literature. It can arouse in people nostalgia for the ancient rural culture and acknowledgement of its values. It can stimulate us to safeguard as far as possible our precious ancient traditions in the face of the tide of modernisation, imbuing our lives with richness and colour”.*

This is our last, simple secret. With the passage of time, the Premio Nonino, born as an act of love for our land, has become an important medium of communication, transmitting to consumers the values of quality and respect for the territory, its traditions and its fruits.

This is my story, our story. With ever-new battles and victories. In 1984, we created ÙE®, our grape distillate for whose production we requested and obtained authorisation from the ministries of Industry, Agriculture and Health. To highlight the significance of the new product, we released a very limited quantity in free-form hand-blown bottles by the Murano master glassblower Venini. Those first elegant bottles were the start of a collection that has continued for twenty-two years, with contributions from Riedel and Baccarat, as well as Venini. Each year, there is a different numbered, hand-blown decanter. Then in 2000, Cristina, Antonella and Elisabetta created a distillate of 'Purity', Gioiello Honey distillate, obtained by fermenting pure honey in a process that is our precious secret.

alla fermentazione. Così si previene, la formazione dell'alcool metilico, si raccoglie il meglio dei profumi e dei sapori delle bucce dell'uva dei vari vitigni.

Tutto questo è stato possibile perché ci abbiamo creduto, ci crediamo e non abbiamo mollato mai, aiutati da tante persone che condividono con noi i valori più semplici ma più difficili da realizzare: la ricerca della qualità assoluta nel rispetto dell'uomo, della sua terra, dei suoi frutti, della sua cultura.

Forse il nostro vero merito è stato quello di sfidare il futuro senza dimenticare la parte migliore del passato.

Finally, the year 2004 was when we returned to our roots at Ronchi di Percoto. It was in this tiny village that Benito's great-great-grandfather *Sotàn* distilled door to door using a wheel-mounted still. He distilled the pomace of other farmers in exchange for a *mondüre*, part of the spirit obtained, which he would then sell. On this spot, which for us is dear and sacred, we have sited our wonderful distillery. Three wood and copper pagodas house sixty-six stills, which will soon become sixty-eight with the arrival of two new grandchildren. There are twelve stills for every member of the family, plus one for each grandchild as a token of continuity. Naturally, these are discontinuous pot stills for craft production, but they are monitored to separate the fore-shot heads, the centre cut and the feints at precisely the right moment. Distillation, as we discovered with Benito all those years ago, is carried out as soon as fermentation is complete. This prevents the formation of methyl alcohol and captures the best of the fragrances and flavours from the skins of the various types of grape.

All this has been possible because we believed, continue to believe and have never given up, aided by the many people who share with us values that are easy to state but arduous to put into effect: the search for absolute quality in full respect of humankind, the land, its fruits and its culture. But perhaps our greatest merit is to have taken on the future without forgetting the best of the past.



Foto O. Toscani, 1989

**La mia Famiglia.**  
**Da sinistra Elisabetta, Benito, io,**  
**Cristina e Antonella.**  
*My family.*  
*From left Elisabetta, Benito, me, Cristina*  
*and Antonella.*

**NONINO**  
 Distillatori in Friuli dal 1897



Alcuni momenti della consegna della Laurea Honoris Causa a Giannola Bulfoni Nonino. Dall'alto: con il Magnifico Rettore Furio Honsell; al centro con le figlie, da sinistra Cristina, Antonella ed Elisabetta; sotto durante la Lectio Magistralis. A destra Giannola e Benito Nonino con le figlie, i generi e i nipoti. Some moments during the award of the Laurea Honoris Causa to Giannola Bulfoni Nonino. From top: with the Chancellor Furio Honsell; in the centre with the daughters, from left Cristina, Antonella and Elisabetta; below during the Lectio Magistralis. On the right Giannola and Benito Nonino with their daughters, son-in-laws and grandchildren.



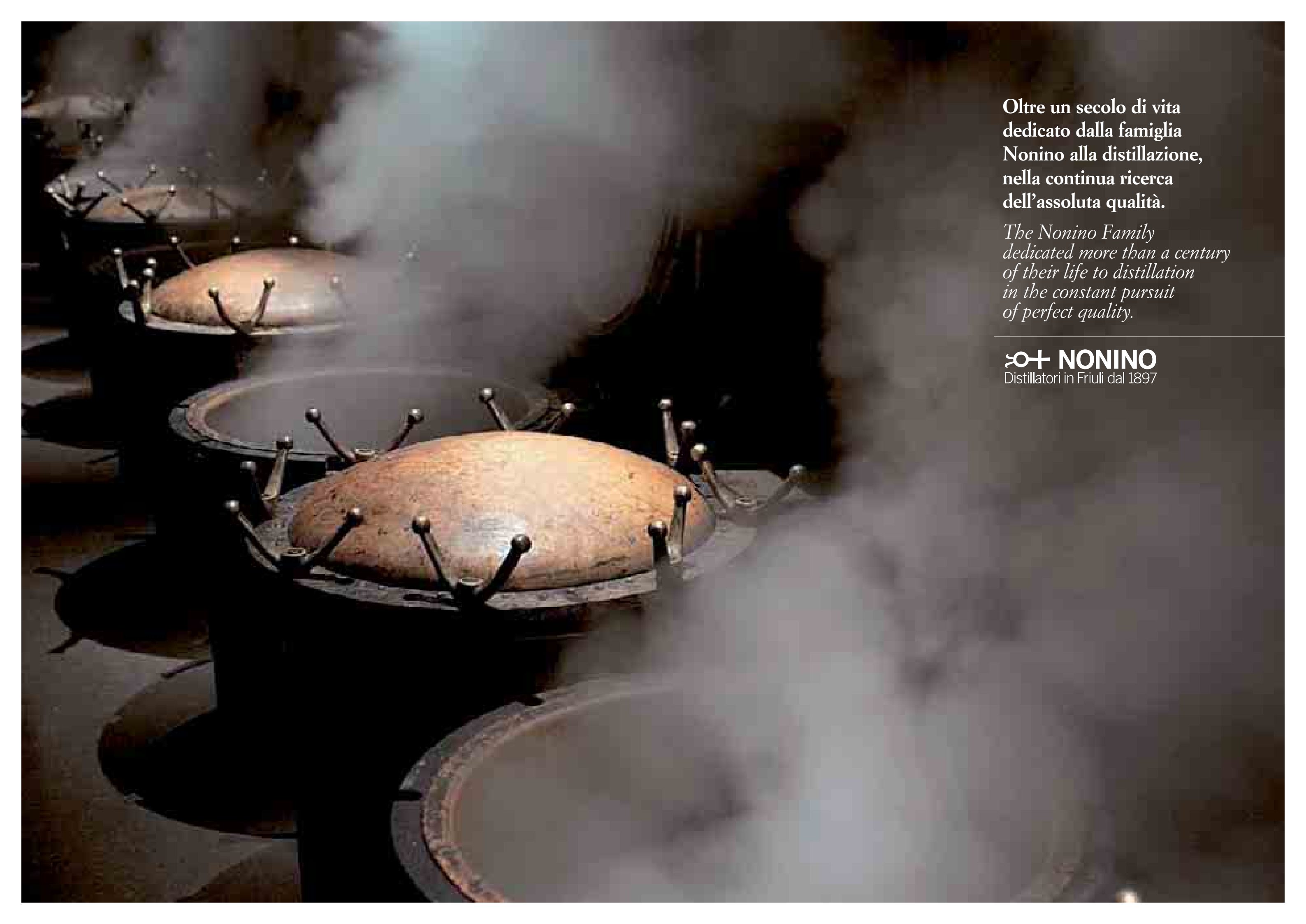
L'Università degli studi di Udine conferisce la Laurea specialistica ad honorem in Economia Aziendale a Giannola Bulfoni Nonino con la seguente motivazione: *"Imprenditrice di cultura. Valorizza, nobilita, fa conoscere e apprezzare in tutto il mondo la grappa, anche mediante una straordinaria leva di marketing: il Premio Nonino. Un'operazione di mecenatismo culturale di elevatissimo profilo e grande rilevanza Internazionale..."*.

*The University of Udine is conferring a special honorary degree in Business Economics to Giannola Bulfoni Nonino with the following justification: "As a cultural entrepreneur she enhances the intrinsic value of Grappa, ennobles it and ensures that it is known throughout the world with the help of an exceptional marketing tool, the Nonino Prize. This awards body which commands high profile cultural patronage and holds important international significance was created by her..."*

“... È con Benito che ho realizzato il mio sogno,  
è con lui che ho creato il valore  
più prezioso della nostra vita:  
Cristina, Antonella, Elisabetta, la nostra famiglia,  
ora allargata con otto nipoti.  
Ed è a lui che, con tanta riconoscenza  
e ammirazione, dedico la Laurea ad Honorem  
di cui oggi Voi mi onorate.”

*“... With Benito, I have made my dream come true.  
With him, I have created the most precious  
thing in our lives: our family of Cristina,  
Antonella and Elisabetta, now extended  
with eight grandchildren. It is to Benito that,  
with gratitude and admiration, I dedicate  
the honorary degree you bestow on me today.”*





Oltre un secolo di vita  
dedicato dalla famiglia  
Nonino alla distillazione,  
nella continua ricerca  
dell'assoluta qualità.

*The Nonino Family  
dedicated more than a century  
of their life to distillation  
in the constant pursuit  
of perfect quality.*

---

 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

1 Dicembre 1973,  
prima distillazione della Grappa  
Cru Monovitigno® Picolit.  
Luigi Veronelli.

1<sup>st</sup> December 1973,  
first distillation of Grappa  
Cru Monovitigno® Picolit.  
Luigi Veronelli.



Da sinistra / From left:  
Elisabetta, Cristina e Antonella Nonino  
con Luigi Veronelli.

Elisabetta, Cristina and Antonella  
Nonino with Luigi Veronelli.

Benito Nonino, Luigi Veronelli,  
Giannola Nonino e i funzionari  
della Finanza.

Benito Nonino, Luigi Veronelli,  
Giannola Nonino and the officials  
of the Revenue Guard Corps.



Con questa immagine, nel 1974,  
il maestro della fotografia  
Aldo Ballo inizia il racconto  
dell'ampolla Nonino e del suo prezioso  
e innovativo contenuto: la Grappa  
Nonino Cru Monovitigno® Picolit.

With this image, in 1974, the Master  
Photographer Aldo Ballo starts  
the story of the Nonino flask and  
its precious and innovative content,  
Grappa Cru Monovitigno® Picolit.



## bando di concorso

### PREMIO NONINO BARBATILLA D'ORO - «RISIT D'OR»

Nel Monfalcone, distretto di Friuli, istituiremo un bando di concorso volta a stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni friulani: Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Fumât (Colpentin, Fumât, Tazzelenghe e Fumât). A essi va aggiunta la Ribotta gata (Ribotta).

Assegneremo un premio di un milione di lire e la barbatilla d'oro al vignaiolo che avrà posto e dimore il migliore impianto, anche se di proporzioni limitate, di uno o più vitigni sopra elencati. Migliore in base all'esposizione, alla giacitura, habitat e a una selezione che tenga conto delle caratteristiche del terreno, età d'impianto, tipo d'allevamento, potatura, superficie coltivata. Sarà anche tenuto conto della cura generale riservata all'impianto secondo le tradizioni storiche dei vitigni stessi.

Al secondo e al terzo vignaiolo classificati sarà assegnata la barbatilla d'oro.

Istituiremo inoltre una borsa di studio di lire 500.000 (cinquecento mila lire) da assegnare, unitamente alla barbatilla d'oro, al migliore studio di carattere sia tecnico sia storico, relativo ai vitigni Ribotta gata, Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e Fumât.

A tale borsa di studio potranno concorrere studiosi, tecnici e giornalisti.

Nel giudizio finale si terrà conto dell'impegno che il candidato avrà profuso, dalle date del presente bando, in favore dei suddetti vitigni.

La commissione incaricata di giudicare sia il valore tecnico degli impianti, sia quello degli studi presentati, sarà composta da tecnici, studiosi e giornalisti del ramo.

Le segnalazioni degli impianti di dovranno pervenire presso la ditta I. Benini, in Ponzetta, entro il 15-9-1976.

Gli studi, sempre presso la ditta I. Benini in Ponzetta, di dovranno pervenire entro il 15-11-1976.

#### Bando di Concorso Premio Nonino Risit d'Aur.

Nel dicembre 1975, con lo scopo di far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani, i Nonino istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur. In concomitanza avviano l'iter burocratico per la richiesta di riconoscimento di tali vitigni agli organi nazionali e comunitari preposti.

*Announcement of Competition for the Nonino Risit d'Aur Prize.*

*In December 1975, with the aim of having the ancient autochthonous vine varieties of Friuli officially acknowledged, the Noninos create the Nonino Risit d'Aur Prize.*

*At the same time they start the bureaucratic procedures for the request of acknowledgement of such vine varieties at the national and EU bodies in charge.*

#### A fronte, da sinistra:

**4 Dicembre 1976, prima edizione Premio Nonino Risit d'Aur.**

*In front, from left:  
4th December 1976, the first edition of the Nonino Risit d'Aur Prize.*

**4 Dicembre 1976, Premio Nonino Risit d'Aur a Dina e Paolo Rapuzzi per lo Schioppettino e a Giulio Poggi per la prima ampelografia sullo Schioppettino. Riconoscimento all'Azienda Conti Florio per il Tazzelenghe e Conti Trento per lo Schioppettino e il Pignolo.**

*4th December 1976, Nonino Risit d'Aur Prize to Dina and Paolo Rapuzzi for Schioppettino and to Giulio Poggi for the first ampelography on Schioppettino. An acknowledgement to the Company Conti Florio for Tazzelenghe and Conti Trento for Schioppettino and Pignolo.*

**Gennaio 1979, Ermanno Olmi Premio Nonino per il film "L'albero degli zoccoli".**

**Da sinistra Mario Soldati, Gianni Brera, Luigi Veronelli, Padre David Maria Turoldo, membri della giuria, sullo sfondo Alcide Paolini e Isi Benini.**

*January 1979, Ermanno Olmi, Nonino Laureate for the film "The Tree of Wooden Clogs". From left Mario Soldati, Gianni Brera, Luigi Veronelli, Padre David Maria Turoldo, members of the Jury, on the background Alcide Paolini and Isi Benini.*





Dall'alto verso destra,  
from top to right:

Premio Nonino 1983,  
Leonardo Sciascia, Giannola  
e Loredana Olmi

Premio Nonino 1986,  
Claude Lévi-Strauss

Premio Nonino 1994,  
Giannola e Marcello Mastroianni

Premio Nonino 1988,  
Rigoberta Menchù, Benito,  
Antonella e Giannola Nonino

Premio Nonino 1989,  
Mario Soldati Presidente della  
Giuria del Premio con Elisabetta,  
Antonella, Cristina e Giannola Nonino

Premio Nonino 1991,  
Jorge Amado, Giannola e Peter Brook

Premio Nonino 1993,  
V.S. Naipaul, Premio Nobel 2001,  
Giannola e Hans Jonas

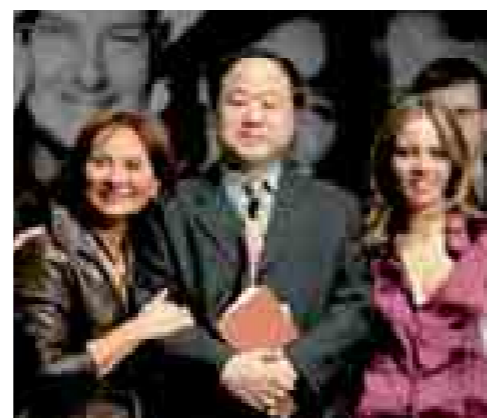
Premio Nonino 2013,  
Antonio R. Damasio, Annie Féolde,  
Fabiola Gianotti, Antonella Nonino  
e Peter Higgs.

Premio Nonino 1999,  
Claudio Magris, il Presidente della  
Giuria del Premio V.S. Naipaul,  
Emmanuel Le Roy Ladurie  
e Claudio Abbado

Premio Nonino 2005, Giannola Nonino,  
Mo Yan e Cristina Nonino.

Premio Nonino 2003,  
V.S. Naipaul e Nadira,  
Giannola Nonino e Antonio  
e Hanna Damasio

Premio Nonino 2004,  
Tomas Tranströmér, Premio Nobel 2011,  
con la Famiglia Nonino e la Giuria



dal 1975  
**Premio Nonino**

NATO PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CIVILTÀ CONTADINA  
ESTABLISHED TO SUSTAIN THE VALUES OF RURAL CULTURE



**11 Aprile 1995**  
Il Maestro Claudio Abbado,  
in qualità di Direttore Artistico  
del Festival di Pasqua  
di Salisburgo affida alla Giuria  
del Premio Nonino il  
Premio di Letteratura Festival  
di Pasqua di Salisburgo.

*April 11, 1995*  
Maestro Claudio Abbado,  
as the Artistic Director of the  
Salzburg Easter Festival,  
entrusts the Jury of the Nonino  
Prize with the Salzburg Easter  
Festival Literary Prize.

**Alcuni Premiati del Festival di  
Salisburgo**  
*Some of the Salzburg Festival  
prizewinners*

Christophe Bataille  
David Grossman  
Durs Grünbein  
Valerio Magrelli  
Viktor Pelevin  
Robert Schneider  
Lulu Wang

**Giuria del Premio Nonino**  
*The Jury of the Nonino Prize*

**Presidente**  
*The chairman of the Nonino Prize*  
V.S. Naipaul

Adonis  
John Banville  
Ulderico Bernardi  
Peter Brook  
Luca Cendali  
Antonio R. Damasio  
Fabiola Gianotti  
Emmanuel Le Roy Ladurie  
James Lovelock  
Claudio Magris  
Norman Manea  
Morando Morandini  
Edgar Morin  
Ermanno Olmi





**Premio Nonino  
e Premi Nobel  
and Nobel Prize**

Il Premio Nonino, dalla sua prima edizione nel 1975, ha anticipato per ben cinque volte le scelte dei Nobel. Tre consecutivamente nelle ultime edizioni.

*Ever since its first edition in 1975, the Nonino Prize has anticipated 5 times the choice of the Nobel prize laureates. Three times in a row in the latest editions.*

**Novembre 2014**  
Fabiola Gianotti Direttore Generale del Cern

*November 2014*  
*Fabiola Gianotti Cern Director General*



**Fabiola Gianotti, Premio Nonino 2013 e Membro della Giuria del Premio, viene nominata Direttore Generale del Cern di Ginevra.**

*Fabiola Gianotti, Nonino Laureate 2013 and Member of the Jury of the Prize, she is appointed Director General of the Cern of Geneva.*



RIGOBERTA MENCHÙ

**Premio Speciale Nonino 1988**  
*Nobel Peace Prize 1993*



V.S. NAIPAUL

**Premio Internazionale Nonino 1993**  
*Nobel Prize in Literature 2001*



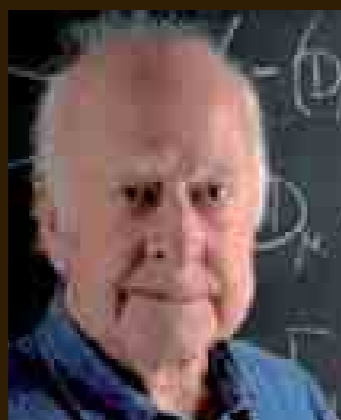
TOMAS TRANSTRÖMER

**Premio Internazionale Nonino 2004**  
*Nobel Prize in Literature 2011*



MO YAN

**Premio Internazionale Nonino 2005**  
*Nobel Prize in Literature 2012*



PETER HIGGS

**Premio Nonino a 'un Maestro del nostro Tempo' 2013**  
*Nobel Prize in Physics 2013*

MO YAN  
**Premio Internazionale Nonino 2005**  
*Nobel Prize in Literature 2012*



[...] Tutti quelli che hanno bevuto Grappa ricorderanno per sempre il suo sapore, perché è un sapore mozzafiato. La grappa è un distillato dal carattere ben distinto, ha lo stesso entusiasmo scoppiettante della famiglia Nonino e la stessa romantica passione; può far sorgere sentimenti eroici e solleticare lo spirito creativo. [...] Nel mio romanzo *Sorgo rosso* ho già raccontato di come "mia nonna" producesse il distillato di sorgo e di come, terminata la produzione, quelle persone si mettesero a cantare a squarciagola:

*"A settembre facciamo il miglior distillato. Il buon distillato. / Se berrai il nostro distillato non ti verrà la tosse / Se berrai il nostro distillato ti sentirai forte / Se berrai il nostro distillato non avrai paura di niente. / Se berrai il nostro distillato non ti inginocchierai neanche davanti all'imperatore..."*

Anche quello era un distillato prodotto dalle donne per gli uomini. La grappa della famiglia Nonino ha in comune con il distillato di sorgo del mio villaggio natale lo stesso spirito eroico con in più un tocco di raffinatezza e signorilità. [...]

[...] All those who have drunk Grappa will remember its taste forever, because it is a breathtaking taste. Grappa is a distillate with a well marked character, it has the same echoing enthusiasm of the Nonino family and the same romantic passion; it may give birth to heroic feelings and stimulate creative spirit. [...] In my novel *Red Sorghum* I have already told of how "my grandmother" produced sorghum distillate and of how, after finishing the production, those people started singing at the top of their voice:

*"In September we make the best distillate. The good distillate. / If you drink our distillate you won't get a cough / If you drink our distillate you will feel stronger / If you drink our distillate you won't be afraid of anything. / If you drink our distillate you won't kneel in front of anyone, even the emperor..."*

That was a distillate produced by women for men too. The grappa of the Nonino family has in common with the sorghum distillate of my home village the same heroic spirit with the addition of a touch of refinement and elegance. [...]

**Un distillato fatto dalle donne**  
testo dedicato  
alla famiglia Nonino da Mo Yan

**A distillate produced by women**  
to the Nonino Family  
dedicated text by Mo Yan





**Dall'alto / from top:**  
27 Novembre 1984, i Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva, UÈ®. L'autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M.20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.  
On 27<sup>th</sup> November 1984, the Noninos marked a new turning point. They distilled the whole grape and created the Grape Distillate UÈ®. The Ministerial authorization for the production of the Grape Distillate (D.M.20.10.84) was granted following a specific request by the Noninos.



**1 Dicembre 1984, per sottolineare la preziosità di questa nuova acquavite, i Nonino chiedono a Venini, Maestro Vetraio in Murano, di soffiare a mano volante una bottiglia con inserita una murrina raffigurante il grappolo d'uva.**  
1<sup>st</sup> December 1984 to highlight the preciousness of this new distillate, the Noninos asked Venini, the Master Glassmaker in Murano, to hand-blow a bottle with an image of a bunch of grapes contained within the glass.

**UÈ<sup>®</sup>**  
uva

UÈ / uva in lingua friulana  
UÈ / Grape in the language of Friuli



**Giannola e Benito Nonino  
negli anni Settanta.**  
*Giannola and Benito Nonino  
in the Seventies.*



**Giannola e Benito Nonino  
in distilleria.**  
*Giannola and Benito Nonino  
in the distillery.*



**A fronte / Photo left  
da sinistra: Cristina, Antonella  
e Elisabetta Nonino.**

*From left Cristina, Antonella  
and Elisabetta Nonino.*

**A destra in alto / Photo right on top  
3 Aprile 2000,  
dopo anni di ricerche, dal miele,  
che nell'antichità veniva considerato  
un miracolo della natura Cristina,  
Antonella ed Elisabetta, presentano  
GIOIELLO®, il distillato della  
'Purezza', l'acquavite ottenuta  
dalla distillazione del solo miele.**

*On 3<sup>rd</sup> April 2000, after years  
of research, from honey, which  
in ancient times was considered  
to be a natural miracle, Cristina,  
Antonella and Elisabetta, introduced  
GIOIELLO®, the distillate of 'Purity',  
obtained from the distillation  
of pure honey.*

**Le cantine invecchiamento della  
Famiglia Nonino che dal 1952  
ospitano piccole botti di legni diversi:  
oggi ne vantano 1750.**

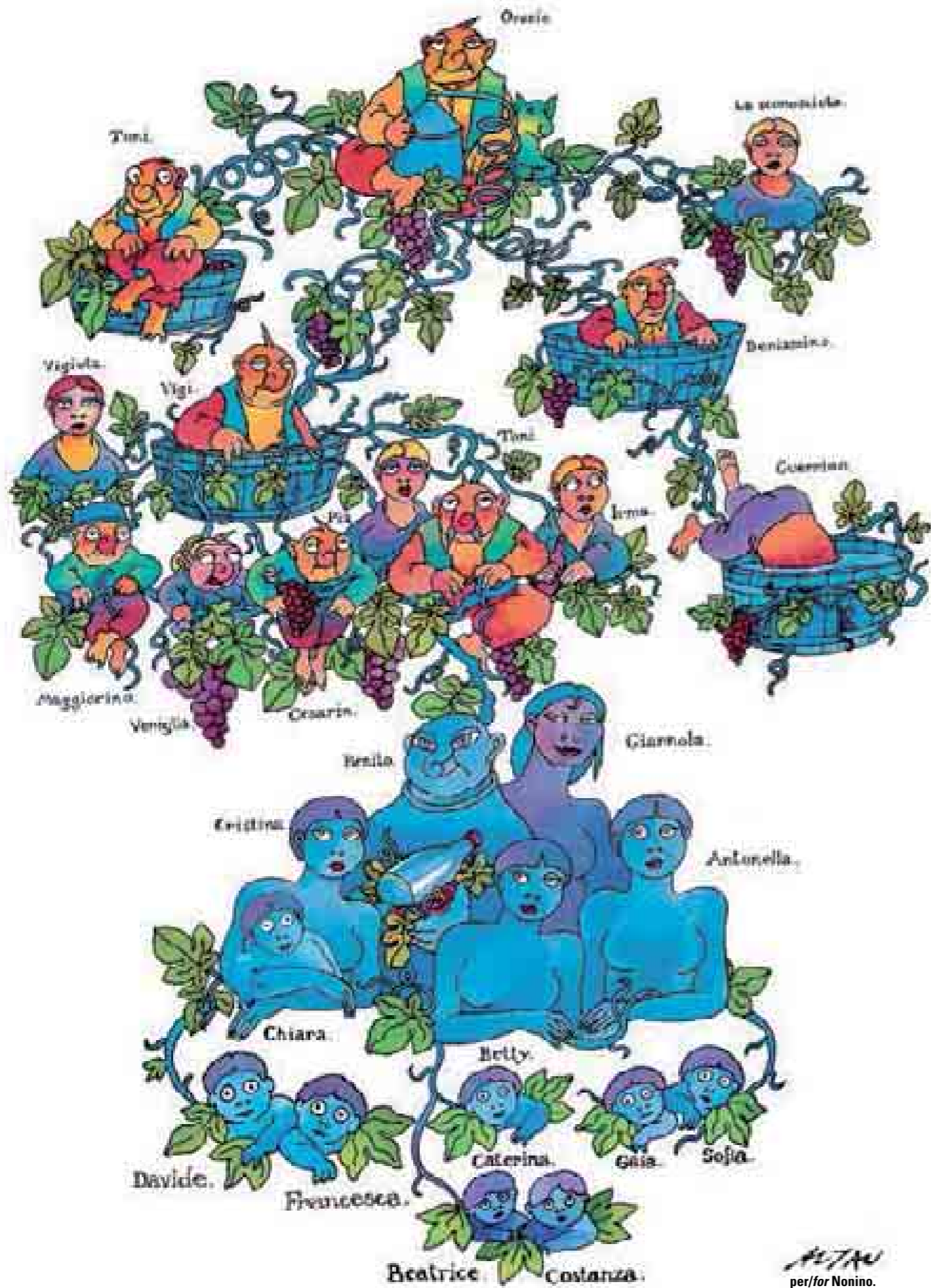
*Since 1952, the aging cellars of the  
Nonino family have been home to small  
barrels made of various types  
of wood: today they have 1750.*



Foto J. Willsberger



Foto Fassano&Max



A fronte / left  
L'albero genealogico della  
Famiglia Nonino.  
*The Nonino family tree.*

Settembre 2004  
Ritorno alle Origini nella distilleria del  
Trisnonno. I Nonino ristabiliscono i  
loro alambicchi artigianali discontinui  
a vapore, dodici per ogni componente  
della famiglia più uno per ogni  
nipote in segno di continuità dell'arte  
distillatoria, a Ronchi  
di Percoto per la produzione  
delle Acqueviti Nonino nel rispetto  
della Tradizione e dei ritmi  
dell'Artigianalità.  
*September 2004*  
*Back to the Beginning in the distillery*  
*of the Great-great grandfather.*  
*The Noninos re-establish their*  
*craftmade batch steam still, 12 for each*  
*member of the family, plus*  
*one for each grandchild as a sign*  
*of continuity of the distillation art,*  
*at Ronchi di Percoto for the production*  
*of the Nonino Distillates, respecting the*  
*Tradition and the rhythms of true*  
*Craftsmanship.*



Foto M. Piazza



Le distillerie Nonino viste da  
*The Nonino distilleries by*  
.

## CAVALIERE DEL LAVORO

2 Giugno / 2<sup>nd</sup> June 1998

2 Giugno 1998, Giannola Bulfoni Nonino viene nominata Cavaliere del Lavoro per "essersi dedicata fin da giovanissima alla distillazione e alla valorizzazione della grappa, avvicinando al prodotto il consumatore più esigente e sofisticato, per aver introdotto novità nella produzione creando l'Acquavite d'Uva, per aver avviato con il marito, Benito Nonino, la costruzione di una nuova distilleria, tecnologicamente avanzata ma nel rispetto della tradizione e dell'ambiente, per aver creato nel 1976 il Premio Nonino con il preciso scopo di difendere i valori della civiltà contadina".

On 2<sup>nd</sup> June 1998, Giannola Bulfoni Nonino is appointed "Cavaliere del Lavoro" with the following statement: *Since she was very young she has devoted herself to distillation and to improving the intrinsic value of Grappa, bringing the product up to the level of the most demanding and sophisticated of consumers. She has introduced innovation in the production process so as to create Grape Distillate. She started, with her husband Benito, the building of a new distillery which was technologically advanced but respectful of tradition and of the environment and, in 1976, she created the Nonino Prize with the clear aim of defending the values of rustic civilization.*

CAVALIERE  
DEL LAVORO

CHRISTIE'S



CHRISTIE'S - LONDRA / FINARTE - MILANO

Giugno / June 2000 – Aprile / April 2001

Da sinistra:  
Vendemmia 1988  
Venini 1989  
Incalmo  
realizzazione d'asta  
Christie's:  
€ 2.441,00  
Vendemmia 1990  
Venini 1991  
Il Fuoco  
realizzazione d'asta  
Christie's:  
€ 2.531,00  
Vendemmia 1989  
Baccarat 1990  
Versi David Maria  
Turoldo  
realizzazione d'asta  
Christie's:  
€ 2.664,00

From left:  
Vintage 1988  
Venini 1989  
Incalmo  
auction realization:  
€ 2.441,00  
Vintage 1990  
Venini 1991  
Il Fuoco  
auction realization:  
€ 2.531,00  
Vintage 1989  
Baccarat 1990  
Versi David Maria  
Turoldo  
auction realization:  
€ 2.664,00

**22 giugno 2000**

Da Christie's a Londra, alla più importante asta di vini e distillati italiani mai tenutasi fino ad oggi, vengono battuti alcuni pezzi della *Collezione Nonino* che realizzano da GB £1540 pari a € 2.531,00 / vendemmia 1990 a GBE 1595 pari a € 2.664,00 / vendemmia 1989.

**4 aprile 2001**

Alla *Finarte* di Milano vengono battuti alcuni pezzi della *Collezione Nonino* da € 1.343,00 a € 2.169,00.

L'intera collezione supera oggi il valore di 30.000,00 €

**22<sup>nd</sup> June 2000**

At Christie's in London, during the most important Italian wine and distillates auction ever held, some pieces of the Nonino Collection are put up for auction and they fetch from GB £1540 (€ 2.531,00) / 1990 Vintage to GB £1595 (€ 2.664,00) / 1989 Vintage.

**4<sup>th</sup> April 2001**

At *Finarte* in Milan some pieces of the Nonino Collection are auctioned for € 1.343,00 to € 2.169,00.

The whole collection today is worth more than € 30.000,00



BVLGARI

**14 Dicembre 2000  
Gioielli e Gioielli.  
La Collezione Nonino viene  
presentata a Roma nel tempio  
mondiale dei gioielli:  
Bulgari, via dei Condotti.  
14<sup>th</sup> December 2000  
Jewels and Jewels.  
The Nonino Collection is presented  
in Rome in the world temple of jewels:  
Bulgari, Via dei Condotti.**



BVLGARI

**Durante il Vernissage -  
dall'alto:**  
**Paolo Bulgari con Giannola,  
Cristina e Antonella Nonino.**  
*During the Preview -  
from left to right:*  
*Paolo Bulgari with Giannola,  
Cristina and Antonella Nonino.*



**Giannola Nonino, Paolo Bulgari  
ed Eugenio Scalfari.**  
*Giannola Nonino, Paolo Bulgari  
and Eugenio Scalfari.*

**Antonella, Giannola, Cristina  
ed Elisabetta Nonino con,  
al centro, Bruno Vespa.**  
*Antonella, Giannola, Cristina  
and Elisabetta Nonino with,  
in the middle, Bruno Vespa.*

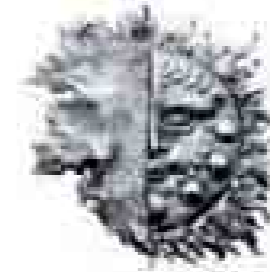






**28 luglio 2001 Yokohama**  
All'interno dell'esposizione  
"Italia in Giappone 2001", curata  
da Andrea Branzi per la Triennale  
di Milano, la Grappa Nonino Cru  
Monovitigno® Picolit e la Collezione  
Nonino UE® Cru Monovitigno® Picolit  
vengono esposte nella sezione "Design  
come stile di vita – Il design dei sensi".  
Ogni anno la Collezione Nonino si  
arricchisce di un nuovo gioiello.  
La preziosa Collezione Nonino  
UE® Cru Monovitigno® Picolit  
è custodita in bottiglie millesimate  
disegnate da Luca Cendali e realizzato  
a mano volante da Venini, Bacarat  
e Riedel.

*28<sup>th</sup> July, 2001 Yokohama*  
*At the exhibition "Italy in Japan 2001",*  
*mounted by Andrea Branzi for the*  
*Milan Triennial, the Grappa Nonino*  
*Cru Monovitigno® Picolit and the*  
*Nonino Collection UE® Cru*  
*Monovitigno® Picolit are exhibited in*  
*the section "Design as a life style –*  
*The design of senses". Every year the*  
*Nonino Collection UE® is enriched by a*  
*new jewel. The precious Nonino*  
*Collection UE® Cru Monovitigno®*  
*Picolit is stored in specially dated,*  
*hand-blown bottles by Venini, Bacarat,*  
*Riedel and designed by Luca Cendali.*



*L'Oscar del Vino*

**Oscar del Vino 2002 / Premio Speciale della Giuria**  
*Prize Oscar del Vino 2002 / Special Prize of the Jury*



**Il momento della premiazione. Da sinistra:**  
*The prize-giving taking place - from left to right:*  
**Arnoldo Foà, Antonella Clerici, Cristina, Elisabetta,**  
**Antonella e Benito Nonino e Franco M. Ricci.**



**Benito Nonino ritira il Premio.**  
*Benito Nonino collects the Prize.*

**9 Giugno 2002**  
L'Associazione Italiana Sommeliers  
assegna alla Famiglia Nonino il  
prestigioso Premio "Oscar del Vino  
2002" - Premio Speciale della Giuria  
"... per lo straordinario lavoro  
che ha svolto ... a favore di un prodotto  
tutto italiano. Immagine altissima,  
qualità elevata, ricerca attenta  
e sperimentazione.  
Riconoscimenti da ogni direzione,  
dalla Presidenza della Repubblica,  
ai più prestigiosi consensi nazionali  
ed internazionali".

*9<sup>th</sup> June, 2002*  
*The Italian Association of Sommeliers*  
*awarded the Nonino Family the*  
*prestigious Prize "Oscar del Vino 2002"*  
*(Wine Oscar 2002) - Special Prize*  
*of the Jury "...for the extraordinary*  
*work that a family has been doing*  
*... in favour of a totally Italian product.*  
*Very high image, high quality, careful*  
*research and experimentation.*  
*Acknowledgements from everywhere,*  
*from The President of the Italian*  
*Republic to the most prestigious*  
*national and international*  
*acknowledgements".*

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



9 ottobre 2003,  
la Triennale di Milano in occasione  
dei Trent'anni del Monovitigno®  
Nonino, dedica una mostra  
antologica alla Famiglia Nonino:  
"Storia di una passione".  
9<sup>th</sup> October 2003  
at the Milan Triennial in honour  
of the thirtieth anniversary of the  
Nonino Monovitigno an exhibition  
is dedicated to the Nonino family:  
"The Story of a Passion".



Durante il Vernissage - da sinistra:  
Chiara, Elisabetta, Rosita Missoni,  
Giannola, Cristina e Antonella Nonino.  
During the Preview - from left to right:  
Chiara, Elisabetta, Rosita Missoni,  
Giannola, Cristina and Antonella Nonino.

Lella Costa e Giannola Nonino.  
Lella Costa and Giannola Nonino.

A sinistra / left  
Tazebao, Bruno Munari per Nonino, 1988.  
Tazebao, Bruno Munari for Nonino, 1988.



MUNARI



4 Dicembre 2003,  
il Presidente della Repubblica  
Carlo Azeglio Ciampi consegna  
a Giannola e Benito Nonino  
il prestigioso Premio Leonardo Qualità  
Italia per la "Qualità assoluta,  
la Ricerca e l'Innovazione...  
I Nonino sono riconosciuti i veri  
Ambasciatori della Grappa Italiana  
nel Mondo".

4<sup>th</sup> December 2003  
the President of the Italian Republic,  
Carlo Azeglio Ciampi, awards  
Giannola and Benito Nonino  
the prestigious Leonardo Prize for  
Italian Quality for "the absolute Quality  
level, Research and Innovation...  
The Noninos are acknowledged  
as the true Ambassadors for Italian  
Grappa throughout the world".

LEO  
NAR  
DO

PREMIO LEONARDO  
QUALITÀ ITALIA  
2003

Alla San Francisco World Spirits  
Competition la Grappa Nonino  
Cru Monovitigno® Picolit  
È INSIGNITA DELLA DOUBLE  
GOLD MEDAL, "DOPPIA  
MEDAGLIA D'ORO", per  
l'eccellenza nel design.

At the San Francisco World Spirits  
Competition the Nonino Grappa  
Cru Monovitigno® Picolit  
IS AWARDED THE DOUBLE  
GOLD MEDAL  
for excellence in design.



Alla San Francisco World Spirits  
Competition "la più grande  
competizione in America con  
800 distillati provenienti da 63 paesi",  
la Grappa Nonino Cru Monovitigno®  
Picolit è stata insignita della  
Doppia Medaglia d'Oro,  
che riconosce l'eccellenza nel design  
della confezione per il merito artistico  
e le qualità comunicative volte  
alla valorizzazione del marchio.

At the San Francisco World Spirits  
Competition, "the largest  
competition in America with  
800 spirits from 63 countries",  
the Nonino Grappa Cru Monovitigno®  
Picolit is awarded the  
Double Gold medal, for excellence  
in design for packaging design which  
recognize excellence in package design  
for his artistic merit and brand-enhancing  
communicative qualities.



## ULTIMATE SPIRITS CHALLENGE - NEW YORK

Marzo / March 2010

Grappa Nonino  
il Merlot

(Italia) 41% vol

“STRAORDINARIA  
ALTISSIMA  
RACCOMANDAZIONE”Vincitrice Mondiale  
a New York  
nella categoria  
Brandy, Grappa  
& Acquaviti“EXTRAORDINARY  
ULTIMATE  
RECOMMENDATION”World Winner  
in New York  
in the category  
Brandy, Grappa  
& Eau-de-Vie

Il primo *Ultimate Spirits Challenge* tenutosi a New York dall'1 al 3 Marzo 2010, al quale hanno partecipato oltre 520 alcolici da 42 Paesi e che fissa i nuovi Gold Standard per le Competizioni dei Superalcolici, ha dimostrato che l'integrità, il metodo e la credibilità possono crescere ed essere forze trainanti nell'ambito di una competizione fra bevande spiritose.

The first *Ultimate Spirits Challenge*, held in New York on March 1-3, 2010, with the participation of over 520 distillates from 42 countries and which sets New Gold Standard for Spirits Competitions, proved that integrity, method, and credibility can flourish and be the driving forces in a competitive beverage spirit environment.

“Chiara e pura... un sentore di grappa straordinario... i passaggi intermedi fanno scoprire ulteriori fragranze di petali di rosa e di noccioli di ciliegia; dopo alcuni minuti si esaltano armoniosi elementi aromatici... attraente è la freschezza di questo bouquet. Al palato è secca e sa di uva, ...l'aroma diviene dolce in modo succulento, oltre che favolosamente maturo e convincente. Una grappa sinuosa ed elegante...”  
di F. Paul Pacult

“Clear and pure... an extraordinary grappa aroma... the middle stage passes unearth additional scents of rose petals and cherry stones; after some minutes harmonious aromatic elements are exalted. ... what's so attractive is the freshness of this bouquet. The palate entry is dry and grapy, ... the flavor turns succulently sweet, and stunningly ripe and compelling. An elegant and sinewy Grappa...”  
by F. Paul Pacult

## FENDI



FENDI



RIVA



NONINO



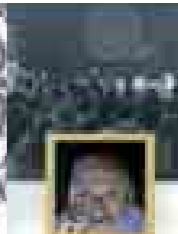
MASERATI



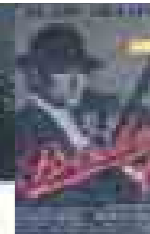
BUCELLATI



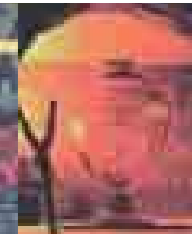
SLOW FOOD



BORSALINO



VENINI



## FENDI

presenta / presents  
*The Whispered Directory of Craftsmanship*

La prima guida alle eccellenze del Made in Italy rigorosamente fatto a mano. Disponibile, in italiano ed inglese, nelle librerie più importanti di tutto il mondo, da Parigi a New York.

*The first guide to the excellence of the Made in Italy, strictly handmade. Available, in Italian and English, in the most important bookstores all over the world from Paris to New York.*

Borsalino, Buccellati, Fendi, Maserati, Nonino Distillatori, Riva, Rubelli, Slow Food, Venini, ... brand diversi per provenienza, ma accomunati da una grande passione per l'artigianalità, per l'attenzione ai dettagli, per un mix di tradizione e innovazione che convergono in un prodotto unico. La prima guida alle eccellenze del Made in Italy, edita da Mondadori Electa, dove Fendi racconta l'Italia del fatto a mano: ad ogni voce sono associati i nomi e i luoghi degli artigiani e le loro storie.

*Borsalino, Buccellati, Fendi, Maserati, Nonino Distillatori, Riva, Rubelli, Slow Food, Venini, ... brands with different places of origin, but joined by a great passion for craftsmanship, for the attention to details, for a mix of tradition and innovation that converge in a unique product. The first guide to the excellence of the Made in Italy, published by Mondadori Electa where Fendi tells the history of handmade in Italy: each entry is associated to the names and places of the craftsmen and their stories.*



La Grappa Nonino è protagonista dell'opera d'Arte Osloø di FOS, artista danese, alla 54 Esposizione Internazionale d'arte La Biennale di Venezia

*Grappa Nonino is the protagonist of the work of Art Osloø by FOS, a Danish artist, at the 54 International Art Exhibition La Biennale di Venezia.*

**OSLOO**  
/ Venice Biennale 2011  
**A public place on San Servolo.**

la Biennale di Venezia

54. Esposizione Internazionale d'Arte  
Partecipazioni nazionali

Osloø è una piattaforma galleggiante pensata dall'artista come uno spazio pubblico sul quale si svolgono eventi incentrati sul tema del linguaggio e della libertà di espressione, **Speech Matters** è infatti il tema generale del Padiglione Danese.

FOS, da oltre 10 anni, lavora sul concetto di 'Social Design' inteso come interazione tra mondo estetico e relazioni sociali creando situazioni dove l'interazione tra le persone porta alla creazione di una sorta di 'surplus' di energie che precedentemente non esistevano, una sorta di energia indipendente derivata dalle energie di origine.

**La Grappa Nonino in edizione speciale Osloø con etichette create e firmate dall'artista è parte di questa opera** perché per FOS la grappa con il suo processo di distillazione è una metafora perfetta del suo approccio artistico in quanto rappresenta metaforicamente le situazioni sociali che si vogliono creare su Osloø.



*Osloø is a floating pavilion thought by the artist as a public space where there is a range of events focused on the theme of language and freedom of expression, **Speech Matters is, in fact, the general theme of the Danish Pavilion.** FOS has been working for over 10 years on the concept of "Social Design" meant as the interaction between the aesthetic world and social relations, creating situations where the interaction among the people leads to the creation of a sort of "surplus" of energy that didn't exist before, a sort of independent energy coming from the original energies. **Grappa Nonino in Osloø special edition desired by FOS with numbered labels created and signed by the artist is part of this work** because according to FOS grappa, with its distillation process, is a perfect metaphor of his artistic approach as it metaphorically represents the social situations that will be created on Osloø.*

Nelle immagini in alto: *Photo on top: La piattaforma galleggiante Osloø. The floating pavilion Osloø.*

**Cristina e Antonella Nonino con Thomas Poulsen (FOS). Cristina and Antonella Nonino with Thomas Poulsen (FOS).**

**Antonella e Giannola Nonino con Angela Missoni. Antonella and Giannola Nonino with Angela Missoni.**

Maggiori informazioni/More information  
[www.danish-pavilion.org](http://www.danish-pavilion.org)  
[www.labiennale.org](http://www.labiennale.org)  
[www.socialdesign.dk](http://www.socialdesign.dk)  
[www.osloø.dk](http://www.osloø.dk)



**F. Paul Pacult** definito dalla rivista *Forbes* "il più autorevole esperto di distillati degli Stati Uniti", **elegge la Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit** fra i cinque super distillati al mondo nella **HALL OF FAME** del prestigioso trimestrale *Spirit Journal*.

**F. Paul Pacult**, defined by *Forbes* "America's foremost expert on distilled spirits", selects **Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit** among the five extraordinary distillates in the "HALL OF FAME" of the prestigious quarterly *Spirit Journal*.

"Quando l'assaggio mi fa ancora venire i brividi lungo la schiena. La Grappa archetipo di questa generazione e probabilmente anche di una o due generazioni future. Il più armonioso distillato a base di grappa non invecchiato che io conosca. **Superlativa; un elisir di assoluta grandezza**".

*"Still sends chills down my spine when I taste it. The prototypical grappa of this generation and probably of one to two generations to come. The most harmonious unaged grape-based spirit that I know. **Superlative; an elixir of the top echelon**".*

*F. Paul Pacult, SPIRIT JOURNAL, Giugno/June 2012*



**Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit**

# THE LEGENDARY GRAPPA

# FROM ITALY

1973 - 2013

**1 Dicembre 1973 i Nonino creano la Grappa Monovitigno® e trasformano la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati. La distillazione delle vinacce di singolo vitigno è la rivoluzione Nonino nel modo di produrre e proporre la Grappa in Italia e nel Mondo!**

*1<sup>st</sup> December 1973: the Noninos create Grappa Monovitigno® and turn Grappa from Cinderella into the Queen of Distillates. The distillation of the pomace from a single vine is the Nonino revolution in the way of producing and introducing Grappa in Italy and in the World!*



Panorama, 20 Dicembre 1973

**IL BUON VINO**  
di/by **Luigi Veronelli**

*Picolit, Picolit, che sgnappa!*

Giannola e Benito Nonino, in Percoto, il primo dicembre, hanno distillato la grappa di Picolit. Buon Dio, dicessi che non ne ero emozionato, mentirei!  
(...)

Sul mezzogiorno di quel primo dicembre (...) dagli sfiatatoi è uscita, cristallina, la grappa. Ho teso il bicchiere, l'ho raccolta, l'ho guardata in trasparenza, controlloce, gioioso già del suo vivere. A lungo l'ho scaldata nel tepore della mano. A lungo ne ho aspirato il profumo: estenuato e acuto, allo stesso tempo, a memorare – più che illuminazione, un lampo – il miele d'acacia, le mele cotogne mature, i fichi appena staccati. Ho chiuso gli occhi e ho lasciato scivolare qualche goccia nella bocca. Allora l'ho scaldata, ancora a lungo, tra lingua e palato: la grappa si è sparsa e m'ha invaso. Durante lenti incantati minuti mi ha ripetuto, nel rigore d'inverno, l'estivo racconto di mieli d'acacia, di mele cotogne mature, di fichi appena staccati.

**Picolit, Picolit, what grappa!**

*Giannola and Benito Nonino, in Percoto, on December 1st, distilled Picolit Grappa. Good Lord, if I said I was not deeply moved, I'd lie.*  
(...)

*At about noon on that December 1st (...) grappa got out of the still, crystalline. I held out the glass, collected it, looked at it in transparence, up to the light, joyful just because it lived. I warmed it long in the warmth of my hand. For long time I breathe its fragrance: exhausted and sharp, at the same time, to remind – more than illumination, a lightning – acacia honey, ripe quince apples, and figs just picked up. I closed my eyes and let some drops slip in my mouth. Then I wormed it, long time more, between tongue and palate: grappa spread and invaded me. During slow, enchanted minutes it told me again, in the rigours of winter, the summer tale of acacia honey, ripe quince apples, and figs just picked up.*



OTTOBRE/ OCTOBER 2003  
**Mostra antologica "Storia di una passione". Per i Trent'anni del Monovitigno® Nonino.**  
*Exhibition: "The Story of a Passion". In honour of the thirtieth anniversary of the Nonino Monovitigno.*  
[ pag. 46 ]



DICEMBRE/DECEMBER 2003  
**Premio Leonardo Qualità Italia**  
*Leonardo Prize for Italian Quality*  
[ pag. 48 ]

**The New York Times**

DICEMBRE/DECEMBER 2003  
**Il New York Times e The International Herald Tribune dedicano alla Famiglia Nonino il Saturday Profile.**  
*Il New York Times e The International Herald Tribune dedicano alla Famiglia Nonino il Saturday Profile.*  
[ pag. 84 ]



AGOSTO/ AUGUST 2008  
**San Francisco World Spirits Competition Doppia Medaglia d'Oro, Double Gold medal**  
[ pag. 49 ]



GIUGNO/JUNE 2012  
**Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit Nella 'HALL OF FAME' di Spirit Journal**  
*In the "HALL OF FAME" of Spirit Journal*  
[ pag. 54 ]



Una selezione  
dei più importanti  
articoli a noi dedicati

*A choice of the  
most important articles  
dedicated to us*

**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897





## I NONINO

**Characters  
IN A REFINED ONE QUARTER BOTTLE  
THE ELITE INVENTION OF THE NONINOS**

## THAT DEAR, EXTREMELY DEAR AUTHOR'S GRAPPA

30.000 lire each, now they sell for 4 billion lire

by GIUSEPPE TURANI

To understand Italy there are two ways: either you buy the instalments of the Einaudi Encyclopedia, but it takes some years. Or you take the car and climb to Percoto, in the province of Udine, a few miles from the Yugoslavian border, and there you meet the Noninos, grappa makers.

In a few hours you will understand what the "made in Italy" is and you will discover many things on the post-industrial society, on the society of needs and pleasures. It is almost impossible, in fact, to describe the Nonino Company with standard criteria. The primary product is poor and simple, grapes, the workers are very few (normally they are less than fifteen), but the turnover and the profits are considerable.

The sales are over 4 billion lire a year and almost certainly the profits are over 250 million lire. If they haven't got bigger yet, this is only because they make such refined things that it takes time. In other words there are customers, but they prefer not to move away from a very high standard, from a production in which each bottle is hand made, with a care we are no longer used to and that cannot be reproduced on an industrial scale.

Ten years ago they were almost nobody and their grappa was practically unknown outside the narrow borders of Friuli. Today Nonino products have become a sort of legend in the world of those who love strong drinks. Picolit Grappa is sold in very original bottles of a quarter of a liter at a price of about thirty thousand lire (therefore 120.000 lire per liter). This year they have made an experiment with a new product ("Ue", which simply means grapes in Friulano language) and they have sold it at the fantastic price of 350 thousand lire for the bottle of three quarters of a liter.

If you try to understand what this strange enterprise is made of, you discover that it is a mixture of ancient craftsman tradition, art of living, commercial knowledge, almost maniacal love for their work, and one of the most sophisticated and modern forms of "marketing". It might be said this is a company with a high intensity of intelligence; in fact, between the primary product, grapes, and the final product, there

is almost nothing else than the "software", the brains of the Noninos, their coordinated style, from the way they make grappa to how able they are to receive, to move in the world of beautiful and expensive products. The first extraordinary thing one meets are exactly the Noninos. The appointment is in the old family distillery, outside Percoto. If one gets there in a foggy, wet and windy day, as it happened to me, the "factory" doesn't make a great impression. Some warehouses in a bad state, cases, bottles, few people around. Also the village doesn't make a great effect, gray and a little sad, disconsolate, not to spend more than a few hours.

Unfortunately I'm terribly late. They must have already had lunch, I think. I will ask for a sandwich and then we'll talk. But it won't be like this. In the old distillery there is Giannola Nonino, sweater, jeans and red boots, beautiful, nice and, as I will realize, full of surprises. She takes me on her car and drives me to the center, in her family house. Waiting for us there are her three daughters (very beautiful) and a son in law. A man dressed as a cook is regulating a big fireplace. The presentations follow and then we have lunch.

Since the first courses you realize there must be something strange. There are dishes that would make anybody happy. They carry on at the same level and, in the end, it is spontaneous to wonder what's happening. Giannola smiles and explains: "It's Gianni Cosetti, the chef of the "Roma" restaurant in Tolmezzo, the best man all over Friuli. Your Gianni Mura often comes to taste his dishes. He is a wonder. He was also at the Quirinale. Today I've asked him to come here because there would be an important guest and he came and started to cook".

### Publicity through the guests

The second question comes directly from the first: but here in Percoto, do you always treat your guests in this way? Giannola smiles and says: "You see, we do not make publicity, but we like to welcome our friends well. I hope you don't leave immediately this evening. Before I have to show you our places,

which are very nice. Look, you do not disturb, we are equipped".

So the visit to the house starts. "First of all there are the guestrooms for those who come to see us: there are fourteen rooms". But not even Gianni Agnelli has such big guestrooms, aren't you a bit crazy? "No, we have many friends, they come even from foreign countries".

Then we turn along a corridor and enter into a large hall with an immense fireplace (the fire is on), with two walls that are huge glass walls. The first looks on to a garden, the second on the plants of the "new distillery"; we sit talking, the wood crackles, Picolit Grappa goes down as a pleasure and at the same time we see the Nonino "factory" that produces.

We go downstairs and there is a very beautiful cellar, but it is empty: "Here we will place the barrels for the ageing". Upstairs there is a mansard, empty again.

"Here we will have the projection room". The projection room? "Yes, who comes to see us wants to know about us and our work. Then we have already agreed with the director, Mr. Ermanno Olmi, one of our dearest friends, you know, who will shoot a nice film about us, so the people will sit here and see everything about the Noninos".

"Do you like it?" She asks. It seems to me almost a perfect machine, to make image, to sell, to establish quality products and a quality name: guests who come and go, highly refined cooking, kings' grappa, the fire, the sitting room, the distillery, the cellar and even author cinema, everything in a nice old Friuli's house. Has any of you ever been to Harvard, to learn all these things? "No, what are you saying, imagine it" Giannola answers. "Sometimes somebody asks us to go here and there to explain how we made it, but where do you want us to go? We are country people".

We sit to have coffee and Benito, Giannola's husband, comes. He holds a jug with about one liter of the precious "Ue" and says: "It has just been distilled". Giannola and her three daughters, in a line, smell the jug. They aren't happy and they don't hide it. They look at poor Benito with a reproaching air: "It smells too much of alcohol, it isn't good". Benito, who is a very nice and patient man, smells in his turn and insists: "It is very good, the point is that I've just taken it out, you have to let it breath". His four ladies grant him this. We chat a little longer, then Giannola pours some drops of "Ue" in her hands and rubs them (as I thought it was done only with perfumes) and smells again. "Good, Benito, you were right: it smells of rose, I feel it". What do roses have to do? I ask. They look at me as at an ignorant and explain to me: "Muscatel has always a scent of rose: if there isn't then it isn't muscatel, it's something else".

### A job handed on since 1800

Benito would like to stay with us, but he has to go to carry on his experiments. And so Giannola says to us: "Till 1973 we made common grappa, good, but common. In Benito's family they have been doing this job since the eighteenth century. The first Nonino started with a distillery assembled on a small wagon: he went from house to house and distilled, they paid him giving him a little grappa. Then they got a little bigger, but not so much. Till 1973 we sold only in Friuli: we went around, Benito and I, with our sets of samples and collected the orders".

What changed later? "I always read the newspa-

pers and saw that people did not want to drink ordinary things anymore, but asked, in practice, "branded" drinks, made with a certain kind of grapes, coming from a certain area, guaranteed. So I said to myself: why don't we do the same with grappa?"

And did it work? "We decided to use the Picolit vine, the rarest and the most prestigious one. We got crazy. At the end, however, there was a fantastic grappa. With Benito we considered: we had little, making it cost a lot of money and work. We couldn't certainly sell it in one-liter bottles, as the grappa that is given to the alpine troops. A friend of ours, an architect, suggested us a very nice bottle and we decided to choose the quarter".

Which price did you sell it? "I remember it still today, it was 1973 and we shot 8.500 lire for a quarter. Everybody told us we were crazy. On the contrary it was a success. Now, with the inflation, everything costs more".

But you don't make publicity. "Are you joking? Publicity for Picolit Grappa? No, no. Anyway for three years I went around the most important restaurants and hotels to let people know it, wearing the most beautiful clothes (I've worn so many Armani and Valentino!). Now they ask us, but we haven't enough for everybody".

How come? "Because it is a hard and delicate work. We need the grapes, and they have to be strictly Picolit and good. When the season of the delivery of the grapes comes, we are all out (Benito, Cristina, Antonella, Elisabetta and I) to control, to sell, and to buy.

And now you've embarked also on this matter of "Ue". "Have you tasted how wonderful it is? Here we have been making grappa forever, but we weren't able to make fruit distillates. We went to see in France, in Germany, everywhere. In the end we had some special machines built, according to Benito's projects. This delight was the result. The bottle is by Venini, alone it costs a fortune. But we could not sell a product like this in a large bottle".

More than three hundred thousand lire is a little too much, though. "Think that we produced totally 650 bottles. It costs a lot, but it is a theoretical price. Even if someone wanted a little "Ue" we haven't got anymore, all sold out".

And you also have a literary prize. "Why not? At the beginning it was a prize for those who saved and defended the best vines of Friuli, then we turned it into a literary prize: every year we choose a foreigner and an Italian. It's another way to stay together, to celebrate, to enjoy our cooking, our grappa, our Friuli.

The latest invention is "Ue": 350 thousand lire for a three quarter of a liter bottle. They made totally 650: all have already been sold. A boom started in 1973, with the decision of making with Picolit, a "branded" drink.

Left:  
Giannola Nonino.

At the side:  
the whole family.

Below:  
Giannola and Benito in the distillery.  
(page 59)

Corriere della Sera

TERZA PAGINA

GIOVEDÌ 19 GENNAIO 1995 29

ANNIVERSARI I retroscena del Premio Nonino, nato vent'anni fa grazie a una famiglia da un secolo votata alla grappa. E che ha avuto tra i vincitori i più grandi nomi della cultura

# Friuli, il viaggio più esotico di Lévi-Strauss

## E Soldati urlò al telefono: «Ma dov'è questo Percoto?»

di GIULIO RASCIMBENI

**L**a voce di Mario Soldati urlò nel telefono: «Chi è? Come? Ma dov'è questo Percoto? Ma cosa vengo a fare?». Ci volle un'ora per convincerlo. Poi arrivò una lettera di Gianni Berio: «Usi pure il mio spumantissimo nome... ma non pensi male di me, che puta non sono e almeno mi sforzo di non essere mai. Sono anche luto della sua iniziativa. Penso che i più puri discendenti dei Padri Longobardi siano proprio voi Friulani e da discendente spurio me ne compiaccio».

Era la primavera del 1977. La telefonata di Soldati e la lettera di Berio ebbero per interlocutrice e destinataria Giannola Nonino. La storia che sta per raccontare ha in Giannola la cyclonica, irresistibile, impavida protagonista. Una donna a cui gli ottocento stanno a cuore. «La mamma rilancia sempre», dicono le tre figlie Cristina, Antonella e Betty. Si associa Berio, il marito di Giannola, distillatore nato che ha imparato i segreti della grappa fin da quando era bambino.

Facciamo un altro passo indietro, andiamo a un giorno di fine novembre del '75. Cielo d'un azzurro quasi insostenibile, sulle alpi le montagne più serene. A Percoto è appena finita la festa per la distillazione della grappa di monsignore Ribolla. Assisa, quasi benedicente, Luigi Venesio, Giannola condiziona: «Mi scriverò la Giannola d'Arco della tradizione vinivola friulana». A un microfono della Rai legge quelle che considera (e la parola non le scappa neppure) un problema:

«Noi Nonino, distillatori in Friuli dal 1897, istituiamo un concorso volto a stimolare e premiare il ripristino degli antichi stipi, in via di abbandono: Ribolla gialla, Schloppertino, Pignolo e Tazzolengo. Assegniamo un premio di un milione di lire e la Barbatella d'oro al signaio che avrà posto a dimora il migliore impianto di uno o più dei vitigni elencati...».



La Nonino e Jorge Arnado

Ma tutto questo va subito stretto a Giannola Nonino. In quegli anni si parla molto del tramonto della civiltà contadina. I paesi spariscono. Della vita che lì accadeva poco, restano soltanto vaghe tracce. Le distinzioni non sono tutte visibili. Spesso appartengono a una storia che non è stata scritta, ai giorni ai quali conquistate, secondo i punti di vista) dell'età dei documenti. I bambini di piazza hanno un'idea del legno, i bidoni del latte macinato dalle stalle sulla pedana d'uno scooter. È il più selvaggio, il più stragante segno della vecchia civiltà.

venza (quello di poter dare un nome a un volto alla sorte di ogni giorno) è cancellato dall'inflessione di tante «bibliche migrazioni».

Venesio suggerisce a Giannola perché non premiare articoli, libri, documenti che trattano del «permanente valore» della civiltà contadina? Nasce la nuova giuria: Soldati, presidente, Berio, Morando Morandini, Verocelli e i friulani Elco Bartolini e Amadeo Giacomini. La prima riunione si tiene in un'osteria di Percoto. Quando è già notte alta, cominciano i casi. Soldati si impegna da solo in una villosità che dice: «Benedite nel suo mare», «benedetta sia sua madre», con tanto di elogia al «dol di spadis», al «sile di spadis». Berio pensa al simbolo che si vede su questa carta da gioco per capire il senso della malintesa allusione.

I premiati sono Sergio Maddaloni e il documentarista Fabio Molinari, cui seguono Francesco Olivi (per l'altro degli stipi), Dino Cultrio, Ulderico Bernardi, Giuseppe Loi, Enzo Golino, Gina Marplero, Davide Lajolo, Mario Rigoni Stern, Tullio Kezich, Leonardo Sciascia, Piero Casposani, Giorgio Bocca, Nino Revelli, Nico Naldini, Tomaso Guerra, Fotor Portinari, Amadeo Giacomini, Carlo Spinello, Franco Loi, Donatello Riva, Luigi Meneghetti, Tullio De Mauro, Alfonso Di Nola.

Quando nel 1987 vince



Giannola Nonino con Mario Soldati (al centro) e Davide Lajolo nella distilleria della grappa

Tomaso Guerra, capò tra la folla dei vignaioli e dei rappresentanti dell'azienda Nonino Marcello Marziani e Giannola burlò il valzer con il grande atto.

### Zanzotto, Jaan Kross e Klibansky i premiati 1995

Il premio Nonino compie vent'anni, ma quando nacque il Risi d'Air (Barbatella d'oro) era destinato solo a chi ripuliva antichi vitigni. La consegna del premio 1995 avverrà sabato 25 gennaio a Percoto (Udine). La giuria, presidente onorario Mario Soldati e presidente di turno

Claudio Magris, ha così deciso il «Nonino Risi d'Air XX anno» ad Andrea Zanzotto per l'opera omnia (Mondadori); l'Internazionale Nonino all'estero Jaan Kross per il pezzo dello zar (Garzanti); il «Nonino a una personalità del nostro tempo» a Raymond Klibansky.

«Sciascia deve avermi preso per una matta o, come minimo, per una soltana».

Travolto da un fiume di parole, il timido, introverso Sciascia, che aveva sempre rifiutato qualsiasi premio, si arrese. Nacque un'amistizia profonda. Con la moglie Maria e i nipotini Vito e Fabrizio, Sciascia trascorse a Percoto la sua ultima vacanza nell'estate del 1988. Insegnò alle ragazze Nonino a fare la pasta con gli spaghetti. Si avventurò sulle montagne, lei che soffriva di vertigini. Ma soprattutto in quei mesi scrisse Il Cavaliere e la Morte. La dedica per il Nonino diceva: «A Giannola e Benito, alla cui serata ospitalità si deve questo non sereno racconto».

Il passo decisivo del premio si compie nel 1984. Anche l'Italia va stretta a Giannola Nonino. Vuole che ci sia (e subito, ovviamente) una sezione internazionale. Franco Ingegn, allora in giuria, suggerisce il nome di Jorge Arnado. Alla Giannola, immediatamente interpellata, scoteo la testa: niente da fare. lo scrittore brasiliano non ama volare, loro hanno cercato tante volte di convincerlo a venire in Italia, ma inutilmente.

Giannola ottiene il numero di telefono e chiama. Non sa una parola di portoghese, ma perché arrendersi? Risponde Zalis, la moglie di Jorge. Sorpresa, mirabile (a signora parla il dialetto veneto perché sua madre era di Pieve di

Cadore. Sì, sì, riuscirà a convincere il marito. E così avviene.

L'anno dopo trova a Leopoldo Sédar Senghor. Come contatarlo? Giannola viene a sapere che passerà da Roma per un ricevimento all'ambasciata del Senegal. Bisogna entrare: ci sono alcuni cardinali, molti uomini politici tra i quali Andreotti, allora ministro degli Esteri. Anche in questo caso missione compiuta.

Per il 1986 la giuria decide di premiare Claude Lévi-Strauss, il grande antropologo francese. Nessuno conosce l'indirizzo, l'agenzia letteraria è in vacanza.



La Nonino con Sciascia

za perché si avvicina Natale, Giannola prende l'aereo per Parigi insieme con l'amica Mara Altan, la moglie brasiliana del papà di Cipputi. Riuscono ad avere il numero di telefono e Giannola (con il mio francese sgangherato», prima) spiega a Antiqua, la consorte di Lévi-Strauss, la ragione del viaggio. La risposta è un invito a pranzo.

«Io e Mara mettiamo il campanello» (ricorda Giannola). — «Mesquin: ci fa accomodare ed entra lei, ancora un bel'orrore, dinacoto ma gli stesso tempo affabile. Ci sedia-

ma, e sotto una stupenda scultura di Calder e davanti a un piatto di foie gras, gli domando: verrà a Percoto? Lui sorride: «Mais oui, Madame Nonino».

Un paio d'anni fa, Lévi-Strauss ha avuto occasione di dichiarare: «Percoto è stato il viaggio più esotico della mia vita». Una frase così, detta dall'autore di Tristi tropici e dal Pensiero selvaggio, ha un valore assolutamente raro.

I tre nomi su cui mi sono dilungato, Arnado, Senghor e Lévi-Strauss, aprono la strada ad altri internazionali: Henry Roth (l'americano di Chiamata notte), Aron Guericz, la guatemalteca Rigoberta Menchú (fortunatamente solista da Turòddu), Jacques Hroese, Norbert Elias, Erick Orsenna, Alvaro Mutis, Peter Brook (per il film Mahabharata), Zhong Achenq, Emmanuel Le Roy Ladurie, V.S. Naipaul, Hans Jonas, Chissu Achobe, Jato Limaaram.

Sabato 25 ventesima edizione del premio. Alle 11 precise Benito Nonino, tra nomi di bande e cori, distilla le nuove grappe. L'aria avrà il profumo intenso di questo dono della terra e dell'ammina pacifica. Continua di persona appassionate la semplice magia del riso condito prima di applaudire i premiati del 1995.

Non so con chi Giannola boderà i valzer che chiedono la festa. Ma so, e sono pronto a garantirlo, che i pensieri di Nostra Signora della Grappa, come la chiamava Berio, saranno già presentati verso il '96. E dunque, salutando in friulano, «mandò agli incantabili ricordi e «mandò al futuro».

**ANNIVERSARIES: The backstage of the Nonino Prize, born twenty years ago thanks to a family devoted to grappa for a century. And which has had the greatest names of culture among its winners.**

## FRIULI, LÉVI-STRAUSS'S MOST EXOTIC TRIP

And Soldati shouted on the phone: "But where is Percoto?"

by GIULIO NASCIMBENI

Mario Soldati's voice shouted on the phone: "Who? How? But where is this Percoto? But what shall I come for?" It took one hour to convince him. Then a letter from Gianni Brera arrived: "You can certainly use my sparkling name ... but don't think bad of me, because I'm not a prostitute or at least I try hard not to be. I'm also pleased for your initiative. I think that you, people of Friuli, are the purest descendants of the Longobard Fathers, and I, illegitimate descendant, feel delighted".

It was the Spring of 1977. The interlocutor of Soldati's call and Brera's letter was Giannola Nonino. The story I'm going to tell has the cyclonic, irresistible and fearless Giannola as its protagonist. A lady who is given strength by obstacles. "Mum never gives up." Her three daughters, Cristina, Antonella and Betty say. Benito, Giannola's husband, joins, a true distiller who learned the secrets of grappa when he was a child.

Let's take another step back, let's go to a day of the end of November 1975. The sky was of an almost unbearable blue, on the background the mountains already covered with snow. In Percoto the party for the celebration of the distillation of grappa Monovitigno Ribolla has just finished. Luigi Veronelli, almost blessing, attends. Giannola confesses: "I felt the Joan of Arc of the wine tradition of Friuli". Into the Rai microphone she reads what she considers a proclamation (and the word doesn't scare her): "We, Nonino, distillers in Friuli since 1897, announce a competition whose aim is to stimulate and award the restoration of the old vines that are almost on the way of neglect: Ribolla Gialla, Schioppettino, Pignolo and Tazzelenghe. We will give a prize of one million lire and the Gold Wine Shoot to the wine maker who has set to dwelling the best plant of one or more of the vines listed ...".

The Gold Wine Shoot is translated into Friulano and becomes the Risit d'Aur. The first winners are Dina and Paolo Rapuzzi, of the winery Ronchi di Cialla of Prepotto.

All this, however, is not enough for Giannola Nonino. In those years there was a lot of talking about the sunset of rustic civilization. Villages disappear.

Only vague traces of the life that made them villages remain. Not all destructions are visible. They often belong to an unwritten history, to the damages (or the conquests, according to the points of view) of the consumer age. Plastic laminates have replaced wood, milk drums get out of the stables on the foot rest of a scooter. And the most pathetic, the most tormenting sign of the old way of life (the possibility of giving a name and a face to the destiny of any man) has been cancelled by the infiltration of many "biblical migrations".

Veronelli advises Giannola: why don't you award articles, books and documents dealing with the "permanent value" of rustic civilization? The new jury is born: Soldati, the president, Brera, Morando Morandini, Veronelli and, from Friuli, Elio Bartolini and Amedeo Giacomini. The first meeting is held in a tavern in Percoto. Late in the night the choruses start. Soldati, as a soloist, engages himself in a song that says: "Benedete sei so mari" ("Blessed be her mother"), with a homage to the "doi di spades" ("two of spades"). It is enough to think about the symbol represented on this card to understand the meaning of the malicious allusion.

The prize winners are: Sergio Maldini and the documentary film maker Fulvio Molinari. They will be followed by: Ermanno Olmi (for L'albero degli zoccoli), Dino Coltro, Ulderico Bernardi, Giuseppe Lisi, Enzo Golino, Gina Marpillero, Davide Lajolo, Mario Rigoni Stern, Tullio Kezich, Leonardo Sciascia, Piero Camporesi, Giorgio Bocca, Nuto Revelli, Nico Naldini, Tonino Guerra, Folce Portinari, Amedeo Giacomini, Carlo Sgorlon, Franco Loi, Domenico Rea, Luigi Meneghello, Tullio De Mauro, Alfonso Di Nola.

When in 1987 Tonino Guerra won, in the crowd of wine makers and salesmen of the Nonino company, Marcello Mastroianni turned up and Giannola danced waltz with the great actor. In 1978 Davide Maria Turollo and the author of this article had joined the jury. The prize given to Sciascia in 1982-83 deserves a particular note. It was decided to award Kermesse. From a restaurant in Milan, Giannola called Palermo. It was almost midnight. Giannola remembers: "Sciascia

must have thought I was crazy or, at least, screw loose".

Overcome by a flood of words, the shy and introverted Sciascia, who had always refused any prize, surrendered. A deep friendship was born. With his wife Maria and his grandchildren Vito and Fabrizio, Sciascia spent his last holiday in Percoto in 1988. He taught the Nonino girls how to cook pasta with mackerel. He walked in the mountains, even if he suffered for giddiness. But most of all in those months he wrote "Il Cavaliere e la Morte". The dedication for the Noninos said: "For Giannola and Benito, to whose serene hospitality this serene tale is due".

The decisive step of the prize was taken in 1984. Even Italy is not enough for Giannola Nonino. She wants an international section (immediately, of course). Franco Iseppi, who was in the jury, suggested the name of Jorge Amado. At Garzanti, immediately contacted, they shake their heads: nothing to do, the Brazilian writer doesn't like flying, they have tried so many times to convince him to come to Italy, but no chance.

Giannola gets the telephone number and calls. She doesn't know a word of Portuguese, but why should she give up? Zelia, Jorge's wife answers. Surprise, miracle. The lady speaks the Venetian dialect because her mother came from Pieve di Cadore. Yes, yes I will convince my husband. And so it was.

The following year it falls to Léopold Sédar Senghor. How to contact him? Giannola happens to know that he will be in Rome for a meeting at the Senegal Embassy. She manages to get in: there are some cardinals, many politicians, among whom Andreotti, at that time the Foreign Minister. Even in this case "mission accomplished".

For the year 1986 the jury decides to award Claude Lévi-Strauss, the great French anthropologist. Nobody knows his address, his literary agent is on holiday as Christmas is coming. Giannola takes the plane to Paris, together with her friend Mara Altan, the Brazilian wife of Cipputi's "father". They manage to have the phone number and Giannola ("in my poor French" she says) explains to Monique, Lévi-Strauss's wife, the reason of the trip. The answer is an invitation to lunch.

"Mara and I ring the bell - Giannola remembers - Monique lets us in and he comes in, still a handsome man, detached but at the same time affordable. We sit down, and under a wonderful sculpture by Calder and in front of a dish of foie gras, I ask him: will you come to Percoto? He smiles and says: "Mais oui, madame Nonino".

A couple of years ago, Lévi-Strauss had the chance to declare: "Percoto was the most exotic trip of my life". Such a sentence, said by the author of "Tristes Tropiques" and "Pensée Sauvage", has an absolutely rare value.

The three names I have dealt longer with, Amado, Senghor and Lévi-Strauss, opened the way to other "internationals": Henry Roth (the American of Call it Sleep), Aron Gurevic, Rigoberta Menchù, from Guatemala (strongly wanted by Turollo), Jacques Brosse, Norbert Elias, Erick Orsenna, Alvaro Mutis, Peter Brook (for the film Mababharata), Zhong Acheng, Emmanuel Le Roy Ladurie, V.S. Naipaul, Hans Jonas, Chinua Achebe, Julio Llamazares.

On Saturday 28th, twentieth edition of the Prize.

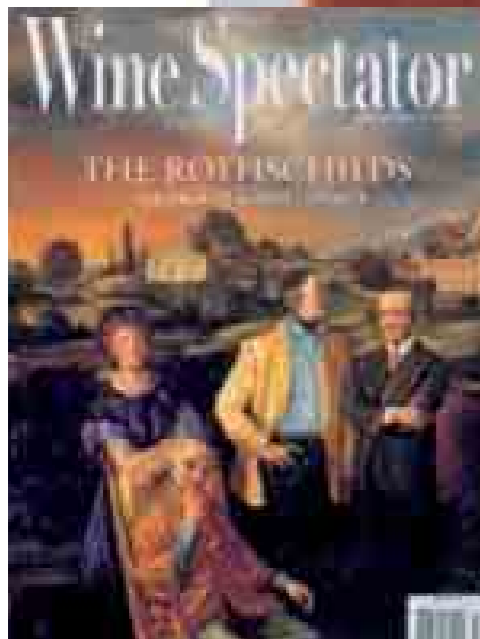
At 11 o'clock Benito Nonino, in the middle of band sounds and choruses, will distill the new grappa. The air will have the intense perfume of this gift of the land and of loving patience. Hundreds of people will applaud the simple magic of the peasants' rite before applauding the awarded of the year 1995.

I don't know who Giannola will dance the closing waltz with. But I know, and I'm ready to swear, that the thoughts of Our Lady of Grappa, as Brera called her, will already be projected towards 1996. And so, saying ballo in Friulano, "mandi" unforgettable memories and "mandi" future.

### ZANZOTTO, JAAN KROSS AND KLIBANSKY, PRIZE WINNERS 1995

The Nonino Prize is twenty years old, but when the Risit d'Aur (Gold Wine Shoot) was born it was destined only to those who restored ancient vines. The delivery of the 1995 Prizes will take place On Saturday 28th January in Percoto (Udine). The jury, honorary president Mario Soldati, and president Claudio Magris, has decided in this way: Nonino Risit d'Aur XX year to Andrea Zanzotto for the whole work (Mondadori); the "Nonino International" to the Estonian Jaan Kross for The Czar's Madman (Garzanti); the "Nonino for a master of our time" to Raymond Klibansky.

1. Photo left: Mrs. Nonino and Jorge Amado.  
2. Photo in centre: Giannola Nonino with Mario Soldati (center) and Davide Lajolo in the distillery of grappa.  
3. Photo right: Mrs. Nonino with Sciascia.  
(page 62-63)



## ALZIAMO IL CALICE

*In questo periodo di vacanza, solleviamo gli "spiriti" con un regalo unico.*

di NICOLE SFORZA  
foto di BILL MILNE

### GRAPPA

Questa bottiglia, millesimata, numerata e fatta a mano, di Grappa Cru Monovitigno® Picolit è l'idea geniale dei Nonino, produttori di grappa del Friuli, Italia, che nel 1973 crearono la prima grappa Monovitigno da uve Picolit. Secondo i Nonino la grappa dovrebbe riposare nel bicchiere per alcuni minuti prima di essere assaggiata.

La grappa, spesso usata come digestivo, è un 'brandy' di vinaccia, di solito fatto con i raspi, i semi, la polpa e la buccia dell'uva. Prezzo al dettaglio suggerito: \$156. Contattare Paterno Imports: (800) 950-7676. Il bicchiere da grappa "Bouquet" (\$15) prodotto da WMF, (800) 999-6347, si appoggia elegantemente sul vassoio alla moda (\$165) prodotto da Christofle, (877) 728-4566.

## RAISING THE BAR

*This holiday season, lift their spirits with a distinctive gift.*

by NICOLE SFORZA  
photo by BILL MILNE

### GRAPPA

*This dated, numbered and handmade bottle of Grappa Cru Monovitigno® Picolit is the brainchild of Nonino, a grappa producer from Friuli, Italy, who in 1973 created the first single-grape (monovitigno) grappa from the Picolit grape. According to Nonino, the grappa should rest in the glass a few minutes before it's tasted.*

*Grappa, often used as a digestif, is a pomace brandy usually made of grape stems, seeds, pulp and skins. Suggested retail: \$156. Contact Paterno Imports: (800) 950-7676. The "Bouquet" grappa glass (\$15) from WMF, (800) 999-6347, rests elegantly on the couture letter tray (\$165) from Christofle, (877) 728-4566.*



GETRANKE

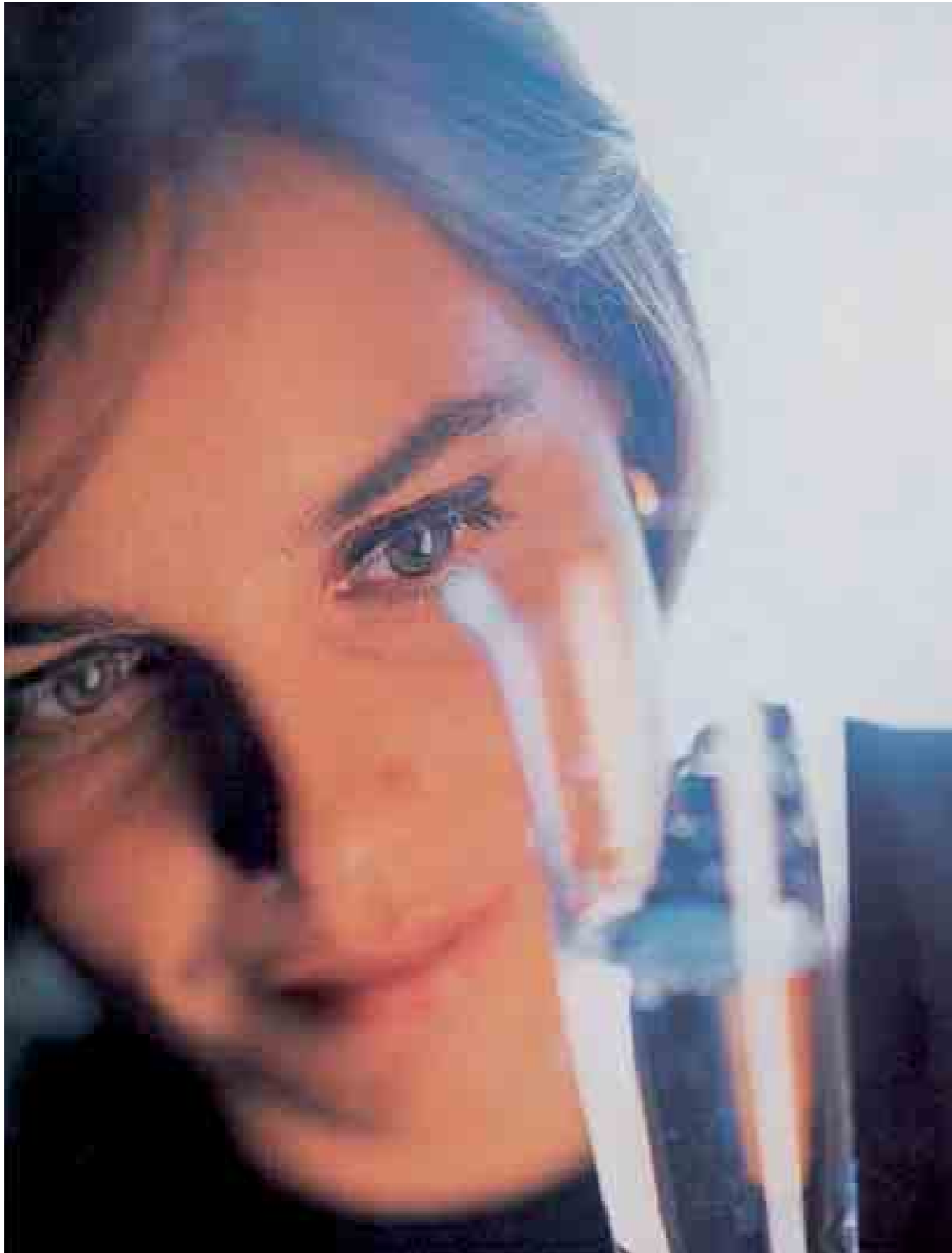
# NONINO: Die Grappa-Dynastie

Die Noninos: Mutter Giannola, Cristina, Vater Emilio, Antonella und Elisabetta

Foto: Silvia von Nord, Peter Günter Baur

*Bereits in der fünften Generation brennt Familie Nonino im Friaul edle Schnäpse aus Triesten. Als Digestif krönen sie jedes Festessen!*

www.der-feinschmecker.de 117



## NONINO: la dinastia della Grappa

*Giunta ormai alla quinta generazione la famiglia Nonino produce in Friuli preziose grappe ricavate da vinacce. Come digestivo concludono egregiamente ogni pranzo di gala!*

**Chiara, pura e dal profumo delicato...  
La Grappa soddisfa tutti i sensi.  
La tradizione e la pazienza nobilitano  
l'acquavite di buona famiglia.**

by ISOLDE VON MERSE  
photo GÜNTER BEER

Una tipica giornata d'autunno inoltrato in Friuli, l'estremità nordorientale dell'Italia. Nei due locali di produzione della distilleria Nonino a Percoto, Udine, si addensano nuvole di vapore e acerbi odori di vinacce – le bucce dell'uva pigiata – e di alcol. Durante la vendemmia qui si distilla in continuazione, di giorno feriale o festivo. Il risultato: la migliore delle grappe - la grappa italiana di vinacce. Un Signore silenzioso si aggira concentrato da un alambicco all'altro. Si tratta di Benito Nonino, titolare della ditta e primo grappaio (produttore di grappa), controlla di persona in maniera meticolosa ogni fase del procedimento di trasformazione - quasi silenzioso e pieno di mistero. L'ufficio accanto sembra una piccioniaia, il "capo", Giannola Nonino, è al telefono, sta decidendo con la più grande delle sue figlie Cristina un appuntamento, discute subito dopo con Antonella, la figlia di mezzo, e con il grafico una nuova bozza e nel frattempo chiarisce con un fiume di parole un problema con la figlia più giovane, Elisabetta. Chi osserva la Padrona di Casa Nonino quando è al lavoro, finisce innegabilmente per essere trascinato nel vortice del suo temperamento, della sua rapidità e della sua energia.

Anche il trio delle figlie-Nonino è ugualmente trascinate. "Unite siamo forti, qualche volta in accordo con i nostri genitori, qualche volta contro di loro" dichiara Antonella risoluta. "I nostri genitori hanno entrambi una personalità tanto forte e combattiva che noi figlie dobbiamo sempre allearci per far valere le nostre opinioni" aggiunge Cristina. Le tre giovani donne sono da tempo impegnate in questo lavoro. Conoscono perfettamente l'arte della distillazione, della gestione aziendale e del marketing. Nonostante ciò ognuna di loro ha un proprio ambito particolare: Cristina (37 anni) si occupa del mercato italiano, Antonella (34) cura la pubblicità. La più piccola, Elisabetta (32 anni) si occupa dei mercati d'oltremare.

## NONINO: the Grappa Dynasty

Now moving on to the fifth generation, the Nonino family in Friuli produce exquisite grappas obtained from grape pomace. As after-dinner drinks, they provide the perfect finish to any festive meal!

**Light-coloured, pure and delicately perfumed...grappa satisfies all the senses.  
Tradition and patience ennoble  
the distillates of this respected family.**

*It is a typical late autumn day in Friuli in the extreme northeast of Italy. In the two production locations of the Nonino distilleries in Percoto, Udine, swirl clouds of steam and the fresh smell of pomace – the skins of the pressed grapes – and alcohol. During the harvest, continuous distillation takes place here, even on high days or holidays. The result: the very best grappa – Italian grappa made from pomace. A gentleman silently goes from one still to another with much concentration. This is the domain of Benito Nonino, the proprietor of the business and the first grappaio (grappa craftsman), who controls in person in a meticulous fashion every step of the transformation process – almost totally silent and full of mystery. The office next door resembles a pigeon loft. The "Boss", Giannola Nonino is on the telephone, arranging a meeting with her eldest daughter, Cristina, straight afterwards she starts discussing a revised proof with Antonella, her middle daughter and with the graphic designer, and in between she highlights a problem in a torrent of words to her youngest daughter, Elisabetta. Any observer of the Mistress of the House of Nonino at work ends up being undeniably fascinated by the whirlwind of her temperament and by her speed and energy.*

*Furthermore, the trio of Nonino daughters is equally fascinating. "United we are strong. Sometimes we agree with our parents and sometimes we disagree," Antonella announces resolutely. "Our parents both have such forceful, pugnacious personalities that we daughters always have to present a united front in order to make our opinions count," adds Cristina. The three young women have been busy doing this work for a long time. They perfectly understand the art of distillation, the management of the business and the marketing. Nevertheless, each one of them has their own particular area of responsibility: Cristina (37 years old) is in charge of the domestic market while Antonella (34) looks after publicity. The youngest,*

La Distilleria Nonino fondata nel 1897 è oggi un'azienda efficiente con oltre trenta collaboratori. Tre quarti dei loro distillati sono grappe tradizionali. Gli altri prodotti Nonino sono acquiviti speciali, vale a dire pregiate grappe monovitigno ricavate da vinacce di varietà di uve regionali come il Picolit, il Refosco, il Verduzzo od il Tocai.

Ad essi si aggiungono le delicate e deliziose Acquaviti denominate UE (termine nel dialetto regionale che significa Uve), si tratta di acquaviti monovitigno distillate da uva intera - non spremuta -, come il Moscato, il Fragolino od il Traminer Friulano oppure preziosi distillati di frutta. Una specialità è l'aromatica "UE, la Riserva dei Cent'anni", una Cuvée di distillati maturati per oltre dieci anni in barriques, ricavata dalle migliori uve, scelte a mano.

Nonostante la considerevole quantità prodotta, che si aggira sui 700.000 litri l'anno, Nonino è una vera azienda familiare ed artigiana. Con l'aiuto di 42 alambicchi tradizionali per la distillazione, si lavora secondo procedimento discontinuo: qui ogni carico di uva segue il suo percorso, dall'inizio alla fine del procedimento di distillazione. Tutto ciò ha costi notevoli. Le distillerie industriali, al contrario, aggiungono via via le nuove vinacce.

Anche nel trattamento delle vinacce i Nonino sono meticolosi. Le vinacce vengono raccolte subito dopo la pigiatura dai vendemmiatori, vengono liberate delle parti legnose e vengono lavorate immediatamente. Solo in questo modo si evita la formazione dell'alcol metilico e una conseguente riduzione della qualità della grappa. Qualità è, infatti, la parola più usata dalla Dinastia-della-Grappa Nonino. I prodotti di punta di oggi sono il frutto di una solida tradizione familiare, ma anche di quasi quarant'anni di instancabile sperimentazione di tecniche e materie prime. Quando Giannola e Benito si sposarono, nel 1962, la Grappa era considerata una bevanda comune, a poco prezzo e ad elevato tasso alcolico destinata ad operai, contadini e soldati. Nel corso di soli dieci anni i Nonino hanno trasformato magicamente la grappa in un digestivo di importanza mondiale. Benito ha raffinato la tecnica di distillazione tradizionale, Giannola ha convinto i vignaioli a separare le vinacce. In questo modo la famiglia è stata in grado di ottenere grappe monovitigno. Soprattutto da rare e costose varietà di uva.

Dall'uva di varietà Picolit ad esempio, una rarità con leggero aroma di acacia, i Nonino distillarono nel 1973 100 litri di "Grappa Cru Monovitigno Picolit", la loro prima grappa monovitigno – una rivoluzione nel settore delle grappe. Tuttavia Giannola degli spiriti come viene chiamata la First Lady della Casa nel Friuli conservatore, con tono leggermente scettico, superò tutte le resistenze. Versò i 100 preziosi litri di "Cru Monovitigno Picolit" in piccole bottiglie da un quarto di litro, a forma di ampolla, realizzate a mano e chiuse con un tappo d'argento per conferire a questo nobile prodotto l'immagine più confacente. Il successo diede ragione a questa affascinata sobillatrice: l'elegante "Cru Monovitigno Picolit" con il suo delicato profumo di miele e disponibile solo in quantità limitata è apprezzato dagli intenditori di tutto il mondo. Per proteggere le viti autoctone, come il Picolit, e per mantenere i valori e la tradizione della cultura contadina la coppia Nonino fondò nel 1974 il premio "Nonino Risit d'Aur". Il premio venne poi esteso al settore della cultura e della letteratura ed è oggi una dei più prestigiosi premi italiani.

*Elisabetta (32), is responsible for their overseas markets.*

*The Nonino Distillery, founded in 1897, is today an efficient business employing thirty people. Three quarters of their distillates are traditional grappas. The other Nonino products are special acquavite, that is to say high quality monovitigno obtained from the pomace of a single regional grape variety such as Picolit, Refosco, Verduzzo or Tocai.*

*Alongside these there are also the delicate and delicious acquavite called UE, (the word for grape in the local dialect). As for these, they are single variety distillates made from whole grapes – as opposed to grape juice – such as Muscat, Fragolino, Traminer Friulano or other precious fruit distillates. A speciality is the aromatic "UE Hundred Year Reserve" which is a blend of distillates that has been aged for many decades in barrel, only made from the best hand-selected grapes.*

*Despite the considerable quantity produced, about 700,000 litres annually, the Nonino business is truly family run and artisanal. With the help of 42 traditional distillation stills, they carry out a double batch process: here every parcel of grapes follows its own particular journey from the beginning to the end of distillation. All this entails considerable costs. Industrial distilleries, by contrast, gradually add and mix all the loads of pomace.*

*In their treatment of the pomace, the Noninos are also meticulous. The pomace is quickly gathered after the pressing by the vignerons, it is separated from the woody parts and worked with immediately. Only in this way can the formation of methyl alcohol be avoided along with its consequent lowering of the grappa's quality. Quality is, in fact, the word used most often by the Nonino Grappa Dynasty. Their top products today are the fruit of a solid family tradition as well as almost forty years of tireless experiments on both the technical aspects and on the raw materials. When Giannola and Benito were married in 1962, grappa was thought of as a common drink of little value with a high alcohol content and was aimed at labourers, peasants and soldiers. In the course of only ten years, the Noninos have magically transformed grappa into an after-dinner drink of world importance. Benito has improved the technique of traditional distillation and Giannola has persuaded the vignerons to keep separate their pomace. In this way, the family has been able to make single variety monovitigno, especially from rare and expensive grape varieties.*

*From the Picolit variety, for example, a rare type with a light perfume of acacia, the Noninos distilled 100 litres of "Grappa Cru Monovitigno Picolit" in 1973, their first single variety grappa – a revolution in the world of grappa. This led to certain bright sparks in conservative Friuli calling Giannola "the First Lady of the House" in a slightly sceptical tone overcame all resistance. She poured the 100 precious litres of "Cru Monovitigno Picolit" into little quarter-litre bottles, hand-made in a flask shape and closed with a silver-plated stopper, in order to confer a more appropriate image on this noble product. Its success proved this busy instigator right: the elegant "Cru Monovitigno Picolit" with its delicate perfume of honey is only available in limited quantity and is appreciated by connoisseurs all over the world. To protect their indigenous vines like the Picolit and to maintain the value and the tradition of peasant culture, the couple founded the "Nonino Risit d'Aur" prize in 1974. The prize was then broadly related to the areas of culture and literature and today is one of the most prestigious Italian prizes.*

Un'occhiata agli alambicchi di distillazione: vinacce e uva vengono lavorate dai Nonino con un procedimento delicato. Metodo di produzione esclusivo: L'impianto di distillazione a vapore è stato realizzato dallo stesso Benito Nonino. (pag. 74-75)

*A view of the distillation stills: Pomace and grapes are handled by the Noninos in a delicate process. Their unique production method: The steam distillation plant was designed by Benito Nonino himself. (page 74-75)*

**E**

in passiflorischer Spülhering, im Frazid, Ball- und metallischem Zistel. Durch die beiden Produktionshallen der Destillier-Nezma in Perzico bei Udine stehen Dampfmaschinen und die hohen Gefäße von Destil - ausgepressten Traubenschalen - und Alkohol. Während der Winterszeit wird hier work, und herauf mit der Uhr destilliert. Das Resultat: frischer Grappa, oder italienische Treuer-schnaps. Ein solches Ereignis wandert konstant von einem Destillierkeller zum anderen. Betty Nenni, Firmenchef und oberster geschäftliche Entscheidungsträger, kontrolliert selbst persönlich jede Phase in dem fast hundert-jährigen Produktionsprozess.

Das Firmengebäude selbst ist ein Traubenschlag. Chiffre Giannola Nenni verbindet, einem schweben mit ihrer kleinen Tochter Cristina einen Terran ab, diskutiert gleich darauf mit der mittleren Annabella und dem Großvater eines neuen Entwurf und Uffat (schon mehrfach) westlich mit ihrer jüngeren, Elisabetta, ein Problem. Wie der Herrin im Haus Nenni bei der Arbeit über die Schäfte schaut, geht unregelmäßig in den Sag ihrer Temperaments, dem Tempo und dem Eifer.

Gewissen anschließend ist das Tüte der Nenni Tischtennis. Nenni sind wir stark, mit im Rand von dem Elben, mit im Rand gegen sie". (Elisa Annabella reichte. „Unser Elben sind beide so stark und unsere Charaktere, dass wir für der Jünger zusammenhalten müssen, um uns zu behaupten“, wandert Cristina. Da drei Jünger Frauen sind liegt voll im Gesicht integriert, alle beherrschen die Kunst der De-

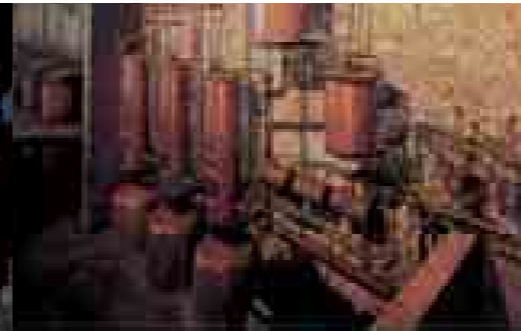
sterns, der Betriebsführung und der Vermarktung. Tria-Kem hat jede die Spezialgebiete: Cristina (37) den italienischen Markt, Annabella (44) die Öffentlichkeitsarbeit, Nenni, italienische Elisabetta (32) die Märkte in Übersee.

Die 1877 gegründete Destillier-Nezma ist heute ein langjährigstes Unternehmen mit mehr als dreißig Mitarbeitern. Drei Viertel ihrer Produktion sind traditionelle Grappas. Die übrigen Nenni-Produkte sind Apizentrande, eine hochwertige, sortenreiche Grappa aus dem Treuer regionalen Rebsorten wie Frazid, Bellone, Viduare oder Toca. Dazu kommen die zarten, köstlichen Apizentrande namens Uff (regionaler Markt für sie), Trauben, die sind weiteren destillierten Blende aus ganzen - nicht ausgepressten - Trauben von Moscato, Pergine oder Treuer (italienische) sowie alle Obststände. Eine Spezialität ist der wirrige „Uff la riera del cast'anni“, eine Cervé aus ihrer sehr feinen in Barrique gereiften Destillate, alle gefertigt aus einem handverlesenen Auswahl feiner Trauben.

Die der herrlichen Produktionsmenge von rund 30000 Litern im Jahr ist Nenni ein passiflorischer Familien- und Handwerksbetrieb geblieben. Mit Hilfe von 42 traditionellen Destillierkellern wird hier im diskontinuierlichen Verfahren gearbeitet. Dabei durchläuft jede Laubung Trauer für sich mit vom Anfang bis Ende der vollständigen Destillier-



Dunkel in einem Destillierkeller. Trauer und Trauben werden hier Nenni besonders schmackhaft verarbeitet



Elisabetta Herstellungsverfahren. Die Dampfdestillationsanlage mit Brenner. Nenni Nenni sind arbeiten

temperatur. Das ist notwendig und zwar im Gegensatz zu einer Methode (früher industrielle Benzindestillate während der Destillation kontinuierlich neuen Treuer zu).

Auch bei der Behandlung des Treuers sind die Nenni geübt. Er wird schon nach dem Kellern bei dem Wässern abgeleitet, von dem Stängel befreit und umgehend verarbeitet. Nur so lässt sich verhindern, dass Methylylalkohole entstehen und die Qualität des Grappa mindern. Und Qualität ist das meist benutzte Wort der Grappa-Dynastie Nenni.

Solche Familientraditionen führen zu dem Notwendigkeiten von heute, aber auch mehrere vierzig Jahre unerschütterliche Experimentierfreude mit Technik und Rohmaterial. Als Elisabetta und Nenni 1962 schrieben, gab Grappa als gewöhnlich, als billiger, schnell überwindlicher Trank für Arbeiter, Bauern und Soldaten. In Land von nur zehn Jahren haben die Nenni

aus dem schmeckenden Grappa einen unerschütterlichen Digestif mit Weltweit gemacht. Heute verleihten die traditionelle Destillationsmethode. Giannola übernahm die Wässer, die Treuer zu verwerten. So konnte die Familie weiterhin Grappa gewinnen, vor allem von besonders schmackhaft und kostbaren Rebsorten.

Aus der regionalen Südwelt-Rebsorte Poolei etwa, eine Reihe mit leichtem Alkoholgehalt, destillierten die Nenni im Jahr 1973 100 Liter „Grappa Cu Monovittigno Poolei“, ihren ersten sortenreinen Edeltrank - eine kleine Revolution in der Grappa-Welt. Doch Giannola dringt spirit, „Giannola der Gelber“, wie die First Lady des Hauses im konservativen Frazid mit leichter Skepsis genannt wird.



TRADITION UND GEDULD ADELN DEN Brand AUS GUTEM HAUSE





wuchs in allen Winkelzügen. Die flüchtigen 100 Liter „Cru Monovigno Picolit“ in handgefertigte, unempfindliche Viertelliterflaschen mit Silberverschluss, um dem edlen Produkt ein passendes Image zu verleihen.

**D**er Ertrag gibt der amerikanischen Urbesessenen recht. Der elegante „Cru Monovigno Picolit“ mit seiner runden Hängeweise ist stets nur in limitierter Auflage erhältlich und wird von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt. Um die ausnahmslos überaus überaus Refinement wie Picolit zu schützen und die Werte und Traditionen der historischen Zivilisation in Ethos zu halten, stiftete das

Ehrenamt Nonino 1974 den „Premio Nazionale Riserva“. Das Preis wurde später auf die Bereiche Kultur und Literatur erweitert und im Jahre 1996 die renommiertesten Auszeichnungen Italiens.

Was immer die Familie in Angriff genommen hat: Es ist ihr gegliedert. So die Einbringung ihrer Traubenreife in Italien hat sie bei den Reblisten Anbaugebiet, Giametta und Demio.



**Besitzer Donata Nonino kontrolliert den Destillationsprozess. Carole di Nonino, die Schwester von Tochter Cristina, trägt heute dem Elternhaus. Der Stammvater der Noninos befindet sich südlich von Udine**



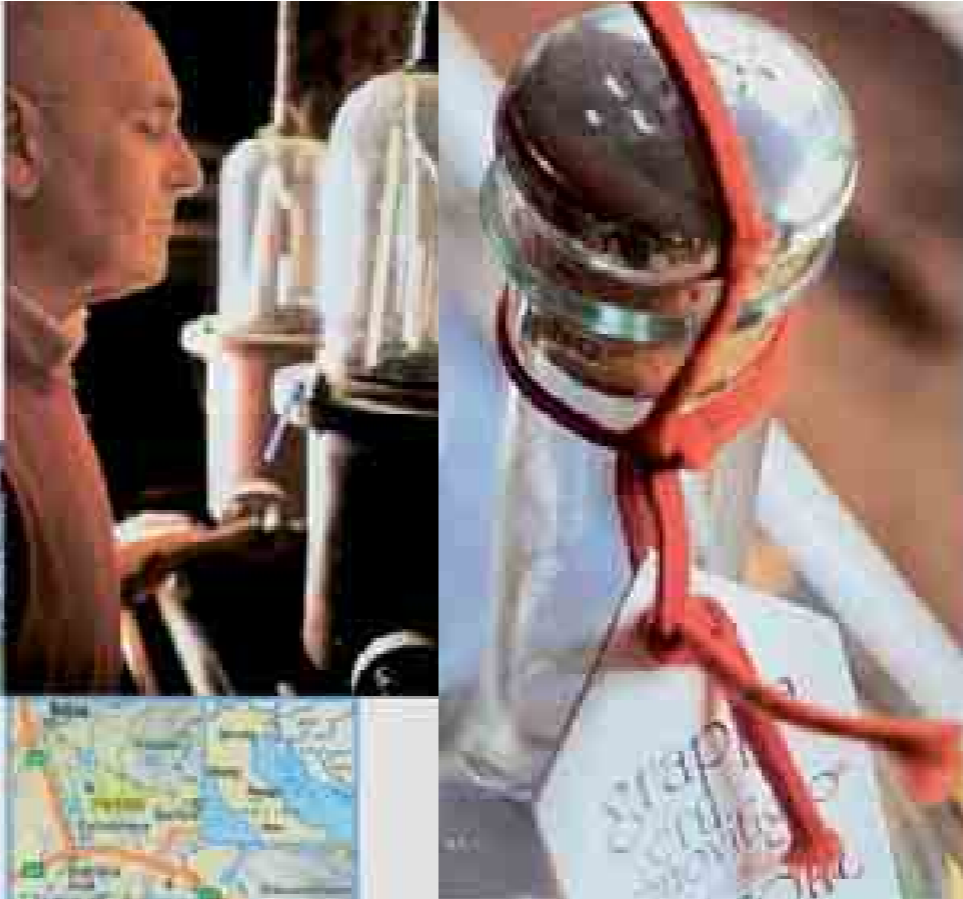
Nonino waren Anfang der sechziger Jahre die ersten Destillations im Land, die einen Traubenbrand erzeugen wollten. Weil die Schulpflanzerei in Italien vollständig privatisiert und überwachtes Staatsmonopol ist, brauchen sie dafür die Genehmigungen von drei Ministerien. Sie haben sie bekommen – und ihre Seite der „separata d’aria UE“ geschaffen.

Nach dem Eltern haben sich jetzt auch die drei Töchter einer Krone für Nonino ausgesucht, die „separata d’aria unica“, die Exzellenz der Reife, eines Heiligens.

Doch auf das neue Produkt müssen die Kunden vorerst noch warten: Die staatliche Genehmigung steht wieder mal am „Wiederschick“ vor, wie Donata Nonino zurechtfindet. Schließlich hat die Methode, sich in der Familie und außerhalb durchzusetzen, immer besser funktioniert. Signora Giametta beschreibt sie so: „Wir schmecken sehr, Wir trinken emersich. Aber dann genießen wir auch sehr.“

**NONINO DISTILLATORI**  
 Via Aquilina 106 - 33050 Nonino (Udine)  
 Tel. 0439-0412-07 01 11, Fax 0439 00 36  
 nonino@nonino.it, www.nonino.it  
 Dependance und Filialen sind ebenfalls verfügbar  
 nach telefonischer Vereinbarung möglich.  
**Rezeptionsbüro für Deutschland über: Eckhamborg**  
 Bismarckstr. 20, 53349 Bad Godesberg  
 Tel. 02225-92 20, Fax 92 33 81,  
 service@eckhamborg.de, www.eckhamborg.de

ENERGIE  
 UND EDLER  
**Geist**  
 GEHÖREN  
 ZUR FAMILIE



**DER FEINSCHMECKER TIPP**

**Grappa Vulsinär**  
 Ein edler, weicher und warmer Grappa aus Trentino, ein ausgewähltes reines Trauben der Anbauungsteile, Querc und Cella del Picolit. Es steht bei zu dem Ideal in Filmen aus Württemberg, 43 % Volumentanteil. Preis 0,7 l € 79,00 (inkl. USt 7 %)

**Il Refresco di Nonino UE Monovigno**  
 Ein weiß schimmernder Traubenbrand mit Wohlgeschmack aus der Reife der Reife, 43 % Volumentanteil. Preis 0,7 l € 62,50 (inkl. USt 7 %)

**Grappa Cru Monovigno Picolit**  
 Das Klassiker aus Ethos, Ethos aus der sehr schmeckenden Picolit. Das Destillat liegt eine Fülle von Aromen, immer im Hintergrund, durch nach Alkohol, Querc und Folger, 38 % Volumentanteil. Preis 0,7 l € 142,50 (inkl. USt 7 %)

Der Stern am Cappuccino-Himmel

IMPRESSA C65 mit dem Cappuccino

SWISS MADE

Die IMPRESSA C65 ist ein vollwertiges Espresso-Maschine mit 2000 Gramm für die perfekte Espresso-Extraktion in 2000 Millilitern. Sie ist die perfekte Wahl für den perfekten Espresso-Genuss. Besuchen Sie unsere Website unter www.illy.com für weitere Informationen.

IMPRESSA  
 Espresso

DER FEINSCHMECKER

Gennaio / January 2001

Il Padrone di Casa Benito Nonino, controlla il processo di distillazione. Castello di Moruzzo, il podere della figlia Cristina, si trova accanto alla casa paterna. La sede originaria dei Nonino si trova a sud di Udine. (pag. 76)

The owner of the business, Benito Nonino, controls the distillation process. Castello di Moruzzo, daughter Cristina's farm, is next door to the family home. The original seat of the Noninos is located south of Udine. (page 76)

Tutto ciò che questa famiglia ha intrapreso ha avuto successo. La naturalizzazione delle acquaviti dei Nonino si è imposta in Italia addirittura presso le autorità: Giannola e Benito Nonino, all'inizio degli anni ottanta furono i primi distillatori del paese a voler realizzare un'acquavite.

Poiché in Italia la produzione della grappa è monopolio di stato, custodito e controllato gelosamente, sono state necessarie autorizzazioni di tre Ministeri diversi. Le hanno ottenute ed hanno creato la loro serie di acquavite d'uva "UE". Dopo i genitori ora anche le tre figlie hanno dato vita ad una nuova "creazione" dei Nonino: "l'acquavite della Purezza", un'acquavite al miele. I clienti però dovranno attendere ancora un po'. L'autorizzazione statale non è ancora stata concessa: "arriverà", dice mamma Nonino sicura. In fondo il metodo di imporsi all'interno della famiglia e fuori ha sempre funzionato al meglio. La Signora Giannola ne parla così: "Gridiamo molto. Soffriamo anche terribilmente, ma poi abbiamo anche molte soddisfazioni".

L'ENERGIA E LO SPIRITO NOBILE SONO CARATTERISTICHE DI QUESTA FAMIGLIA

TRE CONSIGLI PER GLI INTENDITORI

Grappa Vuisinâr

Una grappa dolce, morbida e delicata ottenuta da vinacce di uve nere selezionate, prodotte nelle regioni del Grave e dei Colli del Friuli. Matura fino a tre anni in botti di ciliegio selvatico. 43% Volume. Prezzo: (0,7 l) 39,80 DM (20,30 €).

Il Refosco di Nonino UE Monovitigno

Un'acquavite d'uva dal sapore morbido con aroma di frutti di bosco, prodotta con uva Refosco. 40% Volume. Prezzo (0,7 l) 62,50 DM (31,90 €).

Grappa Cru Monovitigno Picolit

Il classico della Casa (vedi sopra) prodotta dalle rare uve Picolit. Il distillato racchiude una serie di aromi: ricorda il profumo del miele, profuma di fiori di acacia, di mele cotogne e di fichi. 50% Volume. Prezzo (0,7 l) 142,50 DM (72,70 €).

Everything that this family has undertaken here has been a success. The naturalisation of the Nonino acquavite was called for in Italy by the authorities. In the early 1980s Giannola and Benito were the first distillers in the country to want to make an acquavite.

As the production of grappa is a jealously guarded and firmly controlled state-run monopoly in Italy, the authorisation of three different ministries was required. They obtained it and they created the "UE" series of grape acquavite. Now following on from their parents, the three daughters have brought to life a new Nonino "creation": the acquavite known as "Purity", a honey acquavite. Their customers will, however, have to wait a little longer. The state authorisation has not yet been given: "It will come" says the Nonino mother with certainty. All things considered, the working method required both within and without the family unit has always functioned best. Giannola describes it like this: "We shout a lot. We also suffer terribly, but in the end it gives us huge satisfaction."

ENERGY AND A NOBLE SPIRIT CHARACTERISE THIS FAMILY

THREE NOTES FOR CONNOISSEURS

Grappa Vuisinâr

A grappa that is sweet, smooth and delicate, obtained from the pomace of carefully selected black grapes, produced in the Grave and Colli del Friuli regions. It matures for three years in cherry wood barrels. 43% alcohol by volume. Price: (0.7L) 39.80 DM (20.30 €).

The Nonino UE Monovitigno Refosco

A grape acquavite with a smooth flavour and forest fruit aromas, produced from the Refosco grape. 40% alcohol by volume. Price: (0.7L) 62.50 DM (31.90 €).

Grappa Cru Monovitigno Picolit

The classic style (see above) produced from the rare Picolit grape. The distillate contains a series of aromas: it is reminiscent of the perfume of honey, acacia flowers, quince and figs. 50% alcohol by volume. Price: (0.7L) 142.50 DM (72.70 €).

**GRAPPA**

- Nonino UE Grappa-Purezza 118
- In der Provinz GORIZIA, Nonino-Familie, Spanien im Friuli mit Schiefer- und Trauben
- Nonino Vuisinâr 134
- Die Gänge, die die Nonino-Familie seit Jahrhunderten in der Provinz GORIZIA
- Nonino UE Monovitigno Refosco 121
- Die Gänge, die die Nonino-Familie seit Jahrhunderten in der Provinz GORIZIA
- Nonino UE Monovitigno Picolit 136
- Die Gänge, die die Nonino-Familie seit Jahrhunderten in der Provinz GORIZIA

**LEBENSART**

- Grappa Vuisinâr 178
- Die Gänge, die die Nonino-Familie seit Jahrhunderten in der Provinz GORIZIA

**MAGAZIN**

- Grappa 118
- Nonino UE Grappa-Purezza 118
- Nonino UE Monovitigno Refosco 121
- Nonino UE Monovitigno Picolit 136
- Nonino Vuisinâr 134
- Nonino UE Grappa-Purezza 118
- Nonino UE Monovitigno Refosco 121
- Nonino UE Monovitigno Picolit 136
- Nonino Vuisinâr 134

**BIBLIOTHEK**

- Grappa 118
- Nonino UE Grappa-Purezza 118
- Nonino UE Monovitigno Refosco 121
- Nonino UE Monovitigno Picolit 136
- Nonino Vuisinâr 134

# CORRIERE DELLA SERA

TERZA PAGINA

Rappresentano il miracolo economico del Nordest, ma sono anche amici di Abbado e Naipaul. Ora la Triennale li celebra

## Dalla vite al Nobel, un distillato di cultura

### L'impresa, il premio, la storia: una mostra racconta la famiglia Nonino

«Quando sono nate le prime poche gocce di distillato, le ho parlate con le nonne. Cristina, Antonella e Elisabetta erano attaccate alle mie gambe. Ho sentito di nuovo l'odore di acacia e di miele della mia infanzia. Allora ho detto, a forza di volare, a mio marito Benito: un'abbiamo fatto!». Poi cominciarono da qui, dal racconto di Gianni la Nonino, l'epopea di quel Monovitigno che avrebbe cambiato il modo di fare la grappa. Tutti e due dal primo dicembre 1973, data di nascita ufficiale, si sarebbero fatti solo un'impresa: «un abisso». Nonno. Adesso si tratta di un'impresa.



RITRATTO DI FAMIGLIA / Nonino ritratti da Oliviero Toscani

Il 21 gennaio 1973, data di nascita ufficiale, si sarebbero fatti solo un'impresa: «un abisso». Nonno. Adesso si tratta di un'impresa. Il 21 gennaio 1973, data di nascita ufficiale, si sarebbero fatti solo un'impresa: «un abisso». Nonno. Adesso si tratta di un'impresa.

Ma a Milano il racconto, più che il lungo lavoro di un artigiano, quello di una famiglia che nel 1977 aveva inventato il suo primo cognac di qualità. Una piccola legge di

Nonno del miracolo economico del Nord-Est, ma sono anche amici di Abbado e Naipaul. Ora la Triennale li celebra. Il 21 gennaio 1973, data di nascita ufficiale, si sarebbero fatti solo un'impresa: «un abisso». Nonno. Adesso si tratta di un'impresa.

Nonno del miracolo economico del Nord-Est, ma sono anche amici di Abbado e Naipaul. Ora la Triennale li celebra. Il 21 gennaio 1973, data di nascita ufficiale, si sarebbero fatti solo un'impresa: «un abisso». Nonno. Adesso si tratta di un'impresa.

#### PROGETTI

Il Tempio di Percoto: tre pagode, cinque distillerie e dodici alambicchi con i nomi di genitori, figli e nipoti

«Quando sono nate le prime poche gocce di distillato, le ho parlate con le nonne. Cristina, Antonella e Elisabetta erano attaccate alle mie gambe. Ho sentito di nuovo l'odore di acacia e di miele della mia infanzia. Allora ho detto, a forza di volare, a mio marito Benito: un'abbiamo fatto!». Poi cominciarono da qui, dal racconto di Gianni la Nonino, l'epopea di quel Monovitigno che avrebbe cambiato il modo di fare la grappa. Tutti e due dal primo dicembre 1973, data di nascita ufficiale, si sarebbero fatti solo un'impresa: «un abisso». Nonno. Adesso si tratta di un'impresa.

quando sapere che c'era un profumo di un grande momento. In qualche parte d'Italia, un momento con la mia figlia per me. Ora, ad essere personalmente la mia grappa una fine di quel profumo.

La storia del Nonino è, ovviamente, una storia che come ogni parte evidente della storia della Triennale. Tutto non soltanto di tempo, tempo e adattamento con della bella storia (magari finché si riesce) della vita. Veramente. Ma anche di arte e cultura. Come il lavoro di cultura fatto da Marco Lodola, il primo di famiglia di Oliviero Toscani, la giornalista di Aldo Ballo, le 37 strisce firmate da «Checco» Altan (che, il giorno dopo, ha scritto il libro «Benito Munari che riproduce per ventisei anni il volto di Benito Nonino»). Tutti questi alla Triennale.

La storia del Nonino è, ovviamente, una storia che come ogni parte evidente della storia della Triennale. Tutto non soltanto di tempo, tempo e adattamento con della bella storia (magari finché si riesce) della vita. Veramente. Ma anche di arte e cultura. Come il lavoro di cultura fatto da Marco Lodola, il primo di famiglia di Oliviero Toscani, la giornalista di Aldo Ballo, le 37 strisce firmate da «Checco» Altan (che, il giorno dopo, ha scritto il libro «Benito Munari che riproduce per ventisei anni il volto di Benito Nonino»). Tutti questi alla Triennale.

La storia del Nonino è, ovviamente, una storia che come ogni parte evidente della storia della Triennale. Tutto non soltanto di tempo, tempo e adattamento con della bella storia (magari finché si riesce) della vita. Veramente. Ma anche di arte e cultura. Come il lavoro di cultura fatto da Marco Lodola, il primo di famiglia di Oliviero Toscani, la giornalista di Aldo Ballo, le 37 strisce firmate da «Checco» Altan (che, il giorno dopo, ha scritto il libro «Benito Munari che riproduce per ventisei anni il volto di Benito Nonino»). Tutti questi alla Triennale.

They represent the economic miracle of the North East, but they are also friends of Abbado and Naipaul. Now the Triennale of Milan celebrates them.

## From the Grapevine to the Nobel, a Distillate of Culture

The company, the prize, and the story: an exhibition tells the story of the Nonino family.

by STEFANO BUCCI

«When the first few drops of distillate came out, I collected them in my hands. Cristina, Antonella and Elisabetta were close to me. Again I felt the smell of acacia and honey of my childhood. Then I said, or better I shouted, to my husband Benito: we have made it!» These words, said by Giannola Nonino, can be considered to be the essence of the epic story of the Monovitigno, which changed the way of making grappa. As a result, since December 1<sup>st</sup> 1973, its official date of birth, people only speak of “before” and “after” the Nonino, at least as far as grappa is concerned.

The thirty years of Monovitigno Nonino, technically created with the separate distillation of the pomace of a single vine (Picolit), are celebrated in the exhibition opened yesterday at the Triennale Milan, the first “that does not celebrate an artist, an architect, a designer, but a family”. Somehow it is an exhibition, which marks a turning point (strongly wanted by the present president Davide Rampello) for the same, historical, institution of Milan.

In Milan, more than the destiny of a vine, they tell the one of a family who, in 1997 celebrated “the first one hundred years of distillation”. A story bound to the North East of the economic miracle which is already international: a quite female story, where daughters and nieces seem to have followed the way of their parents and grandparents “out of a spontaneous passion, uncompromising and catching”. The same that convinced the Nonino to open, in 2004 in “their” Percoto (in the province of Udine) the Temple of Distillation. With three wood and copper pagodas, five distilleries (each with the names of Benito and his ladies) and twelve stills (called after their grand-children) they will carry on their work according to the “Nonino method”. It is important to remember at the same time that 70 per cent of Italian grappa is produced (“unfortunately”) industrially.

The Nonino, however, do not live on of vines alone, as it is well witnessed in the book written by Cristina Compagno for UTET (The Nonino case, the spirit of enterprise), even if now they are all “noble” vines as pignolo, picolit, schioppettino, ribolla gialla, tazzelenge, fragolino or citrus fruit honey. They live by choices that seem to be based more on passion than on marketing, starting with the ones made by the founder of the family, Orazio Nonino, a “sotán” (a labourer with

nothing or next to nothing) who in 1897 had started his first still in the cellar of his house and moving on to the choices of the thirty-five employees “non members of the family”, who are also responsible for total sales (for the year 2002) of more than fifteen million euros, for production ranging between 500 and 700 liters “with a demand which constantly exceeds supply and with production levels that change from vintage to vintage”.

“Anger is what pushed us to make grappa well – says Giannola today – The anger I felt when I went to my friends’ houses in Udine and they offered me only whiskey, vodka and other distillates. Never grappa”. Or, always Giannola adds “To get our grappa known, whenever I found out that there was to be a meeting or an important dinner anywhere in Italy, I took off with my daughters to be there to offer my grappa personally at the end of the evening’s event”.

The story of the Noninos is, furthermore, a story that, as it appears clearly from the exhibition of the Triennale, is not made only of bottles and other containers with beautiful shapes (signed by well-known brands such as Venini), but also of art and culture, as shown in the bright sculpture by Marco Lodola, the portraits of the family by Oliviero Toscani, the photo mural by Aldo Ballo, the 37 strips signed by “Checco” Altan Ben, Noah’s fourth son, or the wall poster by Bruno Munari which reproduces the Nonino symbol twenty-five times. They are all exhibited at the Triennale.

And especially as it is shown by the story of a prize. The Nonino concept was born in 1975, “to save the ancient vines of Friuli which were on the way to extinction”. Later in 1977, it was turned into Nonino Literature, a prize for which the first jury was made up of Mario Soldati, Father David Maria Turollo, Gianni Brera and Luigi Veronelli, and which today, after being enriched in 1984 with an international section, can count on (in addition to a jury presided over by Claudio Magris) a list of illustrious luminaries from Leonardo Sciascia to Claude Levi-Strauss, from Rigoberta Menchù to Claudio Abbado, from Emmanuel Le Roy Ladurie to Henry Roth. Once again, however, in Giannola’s reflections there is no celebratory voice, in fact it’s a down-to-earth familial tone she uses. “V.S. Naipaul? After the Nobel prize he called us immediately”. Just like one of the “family”.

Stefano Bucci



THE NEW YORK TIMES INTERNATIONAL SATURDAY, DECEMBER 6, 2003

THE SATURDAY PROFILE

A Dynamo and Her Daughters Turn Leftovers to Gold

By FRANK BRINE

GIANNOLA NONINO was grimy and the dough refused to scrape it. That is one way to describe her experience...



"I have changed grappa from a Cinderella to a queen."

"I have changed grappa from a Cinderella to a queen," said Ms. Nonino, 62, at the end of a recent lunch here, near a glass of the unadorned drink.

She is the matriarch of a family of five women who have turned grappa into a multi-million-dollar business.

Grappa is the most common of the wine byproducts. The most common are the three species: white, red and rosé.

"I DON'T drink it yet," she said with a shrug, shrugging and a mischievous look on her face.

Grappa had a low status. It was a byproduct of wine-making, something that was often discarded.

INTERNATIONAL

FRANCE: Bomb blasts as an attack on elections

PARIS (AP) — A series of explosions in the Paris subway system on Saturday...

U.S. job growth rises, but slowly

WASHINGTON (AP) — The U.S. economy added 150,000 jobs in November...

Europe-wide network enlists fighters for Iraq

PARIS (AP) — A coalition of European countries has announced...

Terror blast kills dozens on train in Russia



INTERNATIONAL Herald Tribune THE NEW YORK TIMES

U.S. job growth rises, but slowly



Terror blast kills dozens on train in Russia

Sharon ally predicts concessions

BRUSSELS (AP) — A coalition of European countries has announced...

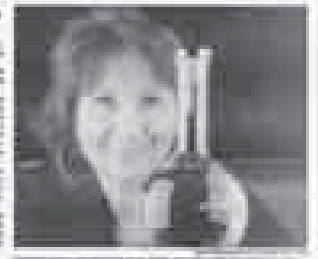
Europe-wide network enlists fighters for Iraq

PARIS (AP) — A coalition of European countries has announced...

Taking grappa from swill to nectar

PARIS (AP) — A coalition of European countries has announced...

Taking grappa from swill to nectar



# A Dynamo and Her Daughters Turn Leftovers to Gold

by FRANK BRUNI

PERCOTO, Italy  
GIANNOLA NONINO was given garbage, and she simply refused to accept it. That is one way to distill her experience and adventure, a liquor-trade tale in which she played Pygmalion to a peasant's swill.

Before Ms. Nonino administered her makeover, Italian grappa was no more dignified than its ingredients: the grape skins, seeds and stems left over from making wine. That mash was trash, and the crude concoction it produced often tasted that way.

But she saw a potential in grappa and a possible market for it that no one else did. She envisioned what it became: a crystalline nectar that could compete with cognac and do battle with brandy.

"I have changed grappa from a Cinderella to a queen," said Ms. Nonino, 65, at the end of a recent lunch here, over a glass of that post-dessert delicacy.

She accomplished something else, too. In the process of refining grappa, she both exemplified and defined what Italian ingenuity is all about, becoming a success story at once utterly representative and strikingly different.

Like many profitable businesses in Italy's rich north, hers is compact and focused, propelled by a special sense of style and built on the indefatigable drive of a closely knit family.

Unlike many others, the Nonino operation is a matriarchy through and through, with one sex clearly reigning supreme. Giannola is the muse and mastermind of the enterprise. The senior executives are her three spirited daughters: Cristina, 40, Antonella, 37, and Elisabetta, 35. They have no brothers. Their father hovers on the fringes of the frenetic activity. Their spouses are kept at an even greater distance.

"There is a family rule that husbands stay out of the business," Elisabetta said.

That formula works. Exactly 30 years to the month since Giannola and her husband, Benito, 69, unveiled the first truly high-end grappa, they have a brand and business well known not only throughout Italy but also in Germany, Japan, South Africa and America.

From their headquarters here near the northeastern Italian city of Trieste, the Noninos produce about one million liters of grappa a year, about 20 percent exported.

In recognition of that, they just received a special prize given annually by the president of Italy to the entrepreneur who has helped to bring worldwide prestige to the phrase "made in Italy."

That award belongs above all to Giannola, the mother of all Italian grappa - at least as it is currently seen, sipped and savored - and a sharp-tongued, sharp-witted, obstinate force of Italian nature.

"I DON'T ever let up!" she said with a throaty chuckle and a mischievous wink at her daughters, who were huddled with her where almost all Italian families huddle: the dining-room table.

"The lady is a grump," Cristina added, "but she's bravissima." "When she married my father," Antonella chimed in, referring to the early 1960's, "his mother said, 'That woman will be your ruin.' Instead she was his fortune."

Benito Nonino's relatives were then distilling a liquor of an entirely different kind. Grappa was the Italian equivalent of Kentucky moonshine: a cheap source of warmth, a lightning path to drunkenness.

"It was a raw drink, associated with men and hard work," Giannola said. She wanted more for it and for her family, suspecting that both could do better.

Her scheme started with the winemaking detritus from which grappa had long been made. That gritty refuse mingled different varieties of grapes and usually sat around for days on end.

Giannola went to winemakers' wives, who depended on their husbands' for spending money, and offered them extra cash if they would keep the leftovers of one kind of grape separate from others. She also insisted that they hand it over while it was still fresh.

She and Benito, meanwhile, invested in state-of-the-art equipment, with the goal of sanding down enough of grappa's rough edges so that its fruit could be tasted, its sweetness set free. They accomplished that in December 1973, with a special batch of grappa from a single type of grape, the picolit variety.

Then came the harder part: selling it. "The bourgeois wouldn't even keep grappa in their liquor closets," explained Antonella, the family's unofficial historian. "They were ashamed."

Giannola had a few ideas. She put Nonino grappa in clear, gently curved, distinctive bottles that looked like upscale chemistry-class flasks. She placed silver stoppers atop them and used red yarn to attach labels that she wrote by hand. She stormed wine tastings and fine Italian restaurants, her treasure in tow. She mailed it to famous people, beseeching them to taste it. "For 10 years I did nothing but work on this grappa," she said. "I didn't even have time to watch television, I was so busy writing the blessed labels."

One day a car pulled up to the family's offices. A driver got out and placed an order, on behalf of his employer, for 48 bottles. That employer was Giovanni Agnelli, the head of Fiat. That moment was the validation of Giannola's vision.

She never really doubted herself. If a woman could manage something as unruly as a family, why not a business? In the Noninos' case, there were no boundaries between one and the other. Dinner was a strategy session. "Dad worked in the distillery, and my mother did everything else," Antonella said, adding that she and her sisters could not help but be swept into the whirlwind. "Grappa is part of our chromosomes."

So is marketing. While most Nonino labels are no longer handwritten, the family's push to fix grappa's image as a special, \$60-a-liter luxury never ends. Over the years, the Noninos have put their grappa in so many elegant containers that a museum in Milan once collected them for an exhibition.

GIANNOLA'S life is like a rose-colored version of having it all. Her youngest grandchildren's drawings decorate the walls of the offices that she shares with her daughters. Her house, repeatedly renovated over the decades, is just a few dozen paces away: close enough for her and her daughters to eat lunch there almost every day, with the grandchildren flitting into and out of view.

She has many Italians' candor. She has all Italians' flair for melodrama, which was clear when she cataloged the toll of her exertions.

"I've had three ulcers, a broken leg and two broken wrists," she said, not making clear precisely how these ailments were connected to grappa.

But the second of the wrist injuries was classic Giannola. It happened in a restaurant, toward the end of a business lunch, when she sped too recklessly from the table and lost her balance.

She was sprinting to get the check before any of the men there could.

The New York Times

Herald Tribune

Saturday, December 6, 2003

Sunday, December 7, 2003

Sabato 6 Dicembre 2003

Domenica 7 Dicembre 2003

## Una dinamo e le sue figlie trasformano i resti in oro

di FRANK BRUNI

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 Pigmalione 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.

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 norddest 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 ampole da laboratorio di alta classe. Le copri 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 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.

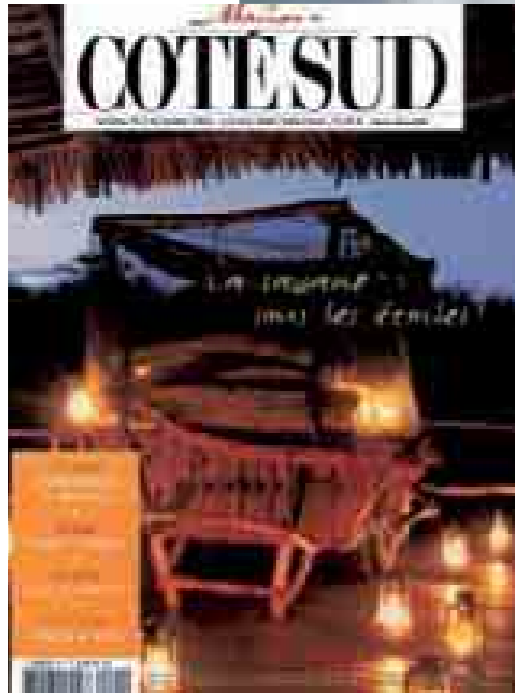
I ritratti dei suoi nipoti decorano le pareti degli uffici che divide con le sue figlie. La sua casa, ripetutamente rinnovata nel corso degli anni, è a pochi passi di distanza: abbastanza vicino perché lei e le sue figlie possano pranzare assieme quasi ogni giorno, con i nipoti che gironzolano sotto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

Ha il candore di molti italiani. Ha la propensione di tutti gli italiani al melodramma, che evidenziò quando elencò gli 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.



*Passion*

*Ne se ne va pas pour cette eau-de-vie cristalline,  
ce bouquetement de feu, qui naît en Italie au pied des Alpes  
romaines. C'est un feu, jamais comme se propage.  
La famille Nonino est un feu magique. Grâce à elle,  
cet alcool rustique est devenu un élite d'exception.*

ROMANEO DI TORO (ITALY) - PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

# La grappa des fées...









COTÉ SUD

Dicembre 2004 - Gennaio 2005 / December 2004 - January 2005

Questa donna ti rovinerà! aveva predetto la madre di Benito. Esaltando la grappa fino ai livelli in cui si trova oggi. Giannola ha fatto la sua fortuna! E ha trasmesso la sua passione alle figlie (qui sotto Cristina e Antonella). (pag. 90)

Distillare vuol dire affrettarsi affinché la vinaccia si alteri il meno possibile, ma distillare lentamente per estrarne gli aromi più delicati.

Delle etichette color pastello del designer Renato Calligaro alle ultimissime bottiglie, firmate dall'architetto Luca Cendali, la bottiglia per Nonino è importante quanto l'ebrezza. (pag. 93)

"This lady will ruin you!" predicted Benito's mother. By lifting the standard of grappa to the level it is at today, Giannola has in fact made his fortune! And she has passed on her passion to her daughters (below: Cristina and Antonella). (page 90)

Distillation is about acting fast enough so that the pomace is impaired as little as possible but slowly enough to extract all the delicate aromas.

From the pastel coloured label by the designer, Renato Calligaro, to the latest bottle signed by the architect, Luca Cendali. The bottle it as important to the Noninos as the intoxicating substance within it. (page 93)

Un ritratto per i dépliant? Con una bella faccia tosta, Giannola contatta Oliviero Toscani (le pubblicità Benetton) per una foto di famiglia magnifica che ha fatto il giro d'Italia.

Una bottiglia fuori del comune? È il designer Renato Calligaro che disegnerà le linee pure e i begli adesivi color pastello delle grappe Monovitigno, prima che Baccarat, Riedel, e soprattutto Venini, creino in serie limitata, delle ampolle magiche, in uno stile molto Murano, murini e rigattini compresi. Quando crea un premio per attirare l'attenzione del pubblico sui vitigni della regione e sui vignaioli meritevoli, Giannola si fa oltrepassare dal successo!

Oggi il Premio Risit D'Aur ricompensa degli artigiani di talento - Benito può fare 50 km in bicicletta per scovare lo Stradivari del prosciutto o del pecorino - ma anche... i più grandi scrittori. Rigorosamente autofinanziato per evitare le pressioni delle case di edizione, è diventato un riferimento letterario internazionale.

Gli insigniti del Premio cominciano sempre per chiedere: "ma dove cavolo è Percoto?". Da qualche parte tra Venezia e la frontiera slovena, l'ultimo sabato di gennaio, il paesello ha visto sfilare Rigoberta Menchù, Jorge Amado, Léopold Sédar Senghor, Erik Orsenna, Peter Brook, V.S. Naipaul... "Non sono molto istruita ma è incredibile quello che ho imparato con le persone straordinarie che ho incontrato tramite il Premio", gioisce Giannola! Qualcuno è diventato un amico: Claudio Abbado inizia Giannola alla musica, Claude Lévy-Strauss invita le figlie a Parigi, Emmanuel Le Roy Ladurie fa loro visitare la Biblioteca Nazionale, Leonardo Sciascia insegna loro la ricetta della pasta con le sarde.

In questa famiglia, non si fanno mai le cose a metà... Oggi la transizione è assicurata dalle tre fate che sanno fare tutto o quasi. A 15 anni, sceglievano già il mosto presso i produttori e conoscono la regione sulla punta delle dita!

Da settembre a dicembre, bisogna vederLe lavorare in distilleria, in jeans, pullover di Missoni e grossi guanti in cuoio, manipolare i coperchi in piombo delle caldaie, serrare le alette, dare vapore oppure ascendere i gradini sino alle caldaie.

Il resto dell'anno si occupano di marketing, di comunicazione, di ricerca o commercializzazione, sotto l'ala protettrice di Giannola che vede tutto, urla "Mi piace" oppure "Non mi piace", sbatte le porte e poi con modi molto italiani riunisce tutti attorno ad una tavola per una "pasta asciutta". Anche i generi danno il loro contributo, come l'architetto dal molto talento Luca Cendali, spinto a disegnare un'ampolla da collezione oppure il nuovo logo!

Con i loro 66 alambicchi di un rosso abbagliante sotto un tetto di rame e legno chiaro, questo insieme ultracontemporaneo è un'idea di Benito, convinto che bisogna distillare sempre più velocemente per preservare la purezza dei profumi.

Aggiungete a tutto questo 20 ettari di vigne sperimentali da sorvegliare molto da vicino, una battaglia da portare avanti contro la grappa industriale che inonda il mercato, dei prodotti da ricercare quali la UE, una splendida acquavite di uve intere, oppure Gioiello, un divino distillato di varietà di miele e solo allora capirete che l'ora della pensione non ha ancora suonato a Percoto.

Per essere dei contadini, abbiamo avuto fortuna, vero? si stupisce Giannola. Con quasi un milione di litri di grappa distillati ogni anno e delle bottiglie di collezione che sfiorano i 3.000,00 Euro all'asta Christie's, si potrebbe quasi parlare di magia bianca.

responsible for Benetton's advertising) to do a magnificent photograph of the family which went all over Italy.

A bottle that was out of the ordinary? It was the designer Renato Calligaro who designed the pure lines and the beautiful pastel colours for the Monovitigno Grappa which first Baccarat, Riedel and above all Venini turned into a limited edition series of magical glass flasks in a style very like that of Murano, complete with swirls and stripes pressed into the glass.

When they set up a prize to attract public attention to their region's vines and worthy growers, Giannola surpassed herself again! Today, the Risit D'Aur Prize is awarded to talented artisans - Benito will travel 50km by bicycle to root out the Stradivarius of prosciutto or pecorino - and, of course... for the greatest writers. Strictly self-financed in order to avoid any possible pressure to manipulate it, the prize has become an international literary reference point.

The famous people involved with the prize always start by asking: "But where the heck is Percoto?" From every direction, through Venice and across the Slovenian border they come on the last Saturday in January. The nation watches the likes of Rigoberta Menchù, Jorge Amado, Léopold Sédar Senghor, Erik Orsenna, Peter Brook, V. S. Naipaul, etc. pass by. "I'm not very educated but it is incredible what I've learned from the amazing people I've come across in connection with the prize," enthuses Giannola! Some have become friends: Claudio Abbado introduced Giannola to music, Claude Lévy-Strauss invited the girls to Paris, Emmanuel Le Roy Ladurie made them visit the National Library, Leonardo Sciascia taught them his recipe for pasta with sardines.

In this family they never do things by halves. Today, the three fates' education ensures that they know how to do anything and everything. At 15 years old, they were already choosing the must from the different producers and they knew the region like the back of their hands! From September to December, you should see them working in the distillery, dressed in jeans, Missoni pullovers and large leather gloves, handling the lead lids of the boilers, closing the taps off, letting off steam or going up the steps that lead to the stills. For the rest of the year, they are kept busy with marketing, communications, research or publicity, under the protective wing of Giannola who oversees everything. She yells out either "I like it" or "I don't like it", she slams the door and then in a very Italian way, they all come together around the table for a little "humble pie (or pasta!)". The sons-in-law also make a contribution, such as the talented architect, Luca Cendali, who went to the trouble of designing a flask for their bottle collection and the new logo!

With their 66 brighting copper stills under a copper and light-coloured wooden roof, this ultra-contemporary design was the brainchild of Benito, convinced as he was that he needed to distil ever more quickly to preserve the purity of the aromas.

Add to everything else the 20 hectares of experimental vines that they have to keep a close eye on and a battle to continue waging against industrial grappa that floods the market, new products to pursue like UE, a splendid distillate using whole grapes, or Gioiello, a divine spirit made from a variety of honeys, and only then can you understand that the moment for retirement has not yet arrived in Percoto. "To do this on a daily basis, we're really lucky, aren't we?" wonders Giannola. With almost a million litres of grappa distilled every year and with some collector's bottles reaching 3,000,00 Euro at auction at Christie's, it almost suggests white magic.

COTÉ SUD

Dicembre 2004 - Gennaio 2005 / December 2004 - January 2005



La distilleria nonino, a Percoto, in provincia di Udine, è un luogo magico. È qui che si produce la grappa Nonino, una bevanda che ha fatto la fortuna di una famiglia che ha saputo trasformare un'attività artigianale in un'attività commerciale di successo. La grappa Nonino è prodotta in un'azienda che ha investito molto in tecnologia e in marketing, ma che non ha mai dimenticato le sue radici. La grappa Nonino è una grappa di alta qualità, prodotta con uve intere e con un processo di distillazione che preserva tutti gli aromi. La grappa Nonino è una grappa che ha fatto la fortuna di una famiglia che ha saputo trasformare un'attività artigianale in un'attività commerciale di successo.



Benito il Nonino, qui con le figlie e con le sorelle e nipotini



**Wallpaper\***  
40 years of Wallpaper\*  
Special issue

1996

2006

## High spirits

Gone are the grimaces when friends return from Italy bearing grappa. These days, we whip out the drinks tray as soon as they touch down.

We're always happy to welcome friends back from Italy, especially if they return bearing a bottle of Barolo. But there has always been a concern that any Umbrian odyssey might also turn up the digestivo of the Dolomites, grappa.

A fear of the Italian firewater is increasingly misplaced, however. Where grappa was once distilled from the mixed sweepings of the wine press, single variety grapes are now made from fruit, single variety grapes and come aged in oak.

The Nonino family from Friuli (www.nonino.it) were the pioneers of this new breed of grappa. Having been in the top-end of the game since 1973, they understand better than anyone that a great spirit, as well as a great taste, is essential. Standard

collections come in simple flasks with tasteful logos, while limited-edition versions are designed annually by the likes of Barolo. An 18-year-old UE Monovitigno Traminer Cru Cà Viola Riserva is now found on top restaurant tables around the world and is being served daily such as the Harrods Food Hall in London and Peck in Milan.

...that's why we're always happy to welcome friends back from Italy, especially if they return bearing a bottle of Barolo. But there has always been a concern that any Umbrian odyssey might also turn up the digestivo of the Dolomites, grappa.

**GRAPPA STRAORDINARIA**  
UE® Monovitigno® Traminer Cru Cà Viola  
Riserva invecchiata 18 anni, £ 170,  
di Nonino.

**SMASHING GRAPPA**  
UE® Monovitigno® Traminer Cru Cà Viola  
Riserva aged for 18 years, £ 170,  
by Nonino.

## SUPERALCOLICI

*Non si storce più il naso quando gli amici ritornano dall'Italia portando la grappa. Anzi, oggi, appena atterrano prepariamo rapidamente il vassoio dei drink.*

## HIGH SPIRITS

Gone are the grimaces when friends return from Italy bearing grappa. These days, we whip out the drinks tray as soon as they touch down.

Siamo sempre felici di incontrare gli amici che rientrano dall'Italia, specialmente se ritornano portando una bottiglia di Barolo. Tuttavia c'è sempre stato il terrore che una qualsiasi odissea in Umbria potesse anche far apparire il digestivo delle Dolomiti, la grappa.

*We're always happy to welcome friends back from Italy, especially if they return bearing a bottle of Barolo. But there has always been a concern that any Umbrian odyssey might also turn up the digestivo of the Dolomites, grappa.*

La paura "dell'acqua di fuoco" italiana è tuttavia sempre più fuori luogo. Dove una volta la grappa veniva distillata dai resti mescolati della lavorazione del vino, ora si fanno grappe di alta qualità da uve fresche, di Monovitigno® che vengono anche invecchiate in botti di quercia.

*A fear of the Italian firewater is increasingly misplaced, however. Where Grappa was once distilled from the mixed sweepings of the wine industry, high-end grappas are now made from fresh, single variety grapes and come aged in oak.*

La famiglia Nonino, del Friuli, (www.nonino.it) è stata il pioniere di questa nuova generazione della grappa. Essendo in testa alla classifica fin dal 1973, hanno capito meglio di chiunque altro che una "grande" bottiglia, unita a un "grande" gusto, sono essenziali.

*The Nonino family from Friuli (www.nonino.it) were the pioneers of this new breed of grappa.*

Le collezioni standard vengono commercializzate in ampolle eleganti con loghi di design, mentre le versioni in edizione limitata vengono realizzate ogni anno secondo il gusto di Venini.

*Having been in the top-end of the game since 1973, they understand better than anyone that a great bottle, as well as a great taste, is essential. Standard collections come in simple flasks with tasteful logos, while limited-edition versions are designed annually by the likes of Venini. Its 18-year-old UE Monovitigno Traminer Cru Cà Viola Riserva is now found on top restaurant tables around the world and in distinguished delis such as the Harrods Food Hall in London and Peck in Milan.*

La loro UE® Monovitigno® Traminer Cru Cà Viola invecchiata 18 anni si trova ora sulle tavole dei migliori ristoranti di tutto il mondo e anche in raffinati negozi di gastronomia quali Harrods Food Hall a Londra e Peck a Milano.

# Frankfurter Allgemeine SONNTAGSZEITUNG



**CHEERS**  
How the Noninos transformed Grappa into a noble distillate.

**BRINDIAMO**  
Come i Nonino hanno trasformato la Grappa in un distillato nobile.



## 38 WIRTSCHAFT

# Der Grappa kommt nicht nur von Papa

Grappa war ein wärmender Fasel für arme Holzfäller. Dann kamen die Noninos und machten daraus einen Felsberggipfel.

VON GREGOR BILIAN

Das kochende Chianti von Giannola Nonino schmeckt so wie ein warmes Lagerfeuer. Das ist die Grappa, die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat. Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.



Startet sich vor allem die Produktion von Wein zu vermindern, fällt der Weinbau in Italien zurück. Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.



Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.



Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

Die Nonino-Grappa ist ein warmes Lagerfeuer, das die Nonino seit 1977 in der Grappa-Produktion zum Leben erweckt hat.

*La grappa era un distillato scadente usato dai boscaioli poveri per riscaldarsi. Poi vennero i Nonino e ne fecero un'Acquavite nobile.*

## La Grappa non viene solo dal papà

di TOBIAS PILLER

Nell'immagine: L'affascinante distillatrice Giannola Nonino. Nel periodo della vendemmia vengono in aiuto le figlie Antonella, Elisabetta e Cristina. (pag. 97)

FOTOGRAFIE DI DANIEL PILAR

Al fascino energico di Giannola Nonino nessuno può resistere. La più nota imprenditrice italiana di grappa è solita abbracciare il mondo intero. Personalità riservate e formali capitolano dinanzi a lei. Come Paolo Bulgari, della miliardaria dinastia di gioiellieri italiani, che lei ha convinto a presentare una collezione di grappa nella casa madre di Bulgari, sulla più prestigiosa via romana dello shopping, via Condotti. Prima di lei nessun altro ci era mai riuscito.

Grappa Nonino accanto a gioielli Bulgari. L'evento costituisce una pietra miliare per la distilleria. La grappa Nonino è stata promossa tra l'aristocrazia.

La strada verso una grappa nobile per enoteche di prestigio e ristoranti con le stelle è stata faticosa, e per Giannola e il marito Benito Nonino costituisce il lavoro di una vita, molto prima che in Italia andassero di moda gocce pregiate e specialità costose.

Negli anni sessanta i Nonino ereditarono una piccola distilleria e, con essa, la tradizione di famiglia del nonno; questi gestiva un piccolo impianto di distillazione montato su ruote quando nel 1897 si stabilì nel paese di Percoto, vicino Udine. Tuttavia, all'epoca la grappa era considerata un distillato scadente, con cui boscaioli, agricoltori e soldati potevano ubriacarsi molto rapidamente. Per soddisfare la crescente domanda, vennero inoltre introdotti metodi di distillazione continua, con cui si poteva produrre la variante italiana dell'acquavite a costi particolarmente bassi.

Nei prestigiosi ristoranti italiani si arricchiva il naso per il superalcolico nostrano e veniva richiesto il Cognac come digestivo, fatto da lei percepito come offensivo, come dichiara la stessa imprenditrice. Giannola e Benito Nonino hanno cercato, quindi, di nobilitare il proprio prodotto in tutti i modi possibili e si sono per questo considerati fra i precursori dell'ascesa della grappa al rango di bevanda di culto.

Invece di rivolgersi come altri alla produzione di merce di largo consumo, Benito Nonino è rimasto legato ai metodi tradizionali con alambicchi che devono essere riempiti dopo ogni cotta, e tuttavia ha preso ad esempio la produzione del Cognac per migliorare i suoi procedimenti. In particolare, egli pone estrema cura nella materia prima della grappa, ovvero la vinaccia: le bucce secche che residuano dalla prima spremitura dell'uva. Sostanzialmente la vinaccia è un prodotto di scarto della cantina. E viene spesso trattata come tale.

Per contro i Nonino credono che la qualità delle vinacce sia determinante per il gusto e per l'aroma della grappa. Pertanto, hanno convinto i loro fornitori di materia prima a non consegnare semplici montagne di residui, bensì a dividere le vinacce in base al vitigno, come l'uva.

Nel 1973 venne presentata la prima grappa in purezza di un singolo vitigno e per questa scelsero subito il vitigno più raro e prestigioso del Friuli: il Picolit.

Affinché il gusto non vada perduto, le vinacce vengono subito ritirate dalla spremitura, immerse immediatamente in tini d'acciaio e lavorate nel giro di poco tempo. La "fabbrica di grap-

pa", con cinque distillerie artigianali e un totale di 66 alambicchi, ha una capacità tale che durante la vendemmia la materia prima viene lavorata immediatamente.

Non solo il senso degli affari, ma soprattutto l'amore per il prodotto e il perfezionismo sono alla base della strategia d'impresa dei Nonino, come è dimostrato ancora oggi, a decenni di distanza, dopo che l'impresa di famiglia ha subito una forte crescita e fra i marchi di lusso italiani è divenuta un esempio per numerosi modelli commerciali. Se a causa di una cattiva vendemmia, come nel 2004, non è disponibile materia prima a sufficienza e di qualità soddisfacente, la produzione viene ridotta in misura proporzionale e nella curva delle vendite, altrimenti in continua ascesa, si trova un valore sconfinante verso il basso.

Non è previsto alcun compromesso nel processo produttivo. Gli impianti di distillazione lavorano giorno e notte. Il personale raddoppia da 30 a 60 unità con i lavoratori ausiliari durante la campagna della grappa. Tuttavia, dalla fine della vendemmia, e lo scorso anno già dagli ultimi giorni di ottobre, il numero si arresta.

"Durante le poche settimane della vendemmia si schiera l'intera famiglia, incluse le tre figlie, e a volte entriamo in competizione con le cinque distillerie per produrre la qualità migliore", dice la figlia Antonella Nonino. Tuttavia, l'idea che, come avviene altrove, le vinacce possano venire conservate per settimane e quindi lavorate lentamente è inaccettabile per lei come per l'intera famiglia.

I metodi di produzione e i prodotti hanno visto un continuo affinamento col passare degli anni. La grappa più preziosa invecchia in 1400 barrique. E alla grappa si è aggiunta anche l'"Acquavite UE", in sostanza un'acquavite d'uva che si ottiene non solo dai residui del torchio, bensì direttamente da buccia, polpa e succo d'uva. Come nome le è stato dato il termine "UE" che significa uva in friulano.

Ciononostante, l'aspirazione a prodotti sempre di grande pregio rappresenta solo metà del successo dei Nonino, che dagli inizi umili ha portato a una produzione annua che raggiunge il milione di bottiglie e da solo, negli ultimi dieci anni, ha fatto crescere il fatturato del 50 per cento fino a 17 milioni di euro. Allo stesso tempo, Giannola Nonino, amministratore delegato dell'azienda, possiede un talento nella vendita che non ha pari in questo ramo. Fin dall'inizio lei ha dato importanza a presentare con stile le preziose gocce, in contenitori di vetro soffiato a mano, con tappi argentati e vivaci etichette scritte a mano. Conquista sempre il proprio interlocutore con i suoi modi affabili, che grazie ad un disarmante "tu" lo fa subito sentire parte della famiglia. Le tre figlie, che si occupano del mercato estero curando degustazioni da Rio a Tokio e da New York a Shanghai, hanno imparato dalla madre a coniugare fascino e risoluto istinto di vendita. Da allora l'azienda Nonino è un dominio femminile. Il padre Benito si tira volentieri indietro per conservare il ruolo di responsabile della produzione e della qualità.

Tra i produttori di grappa per la Germania, il principale mercato d'esportazione per tutte le aziende italiane, la Nonino si annovera tra i marchi di maggior prestigio. Al più alto segmento di mercato si attribuisce una quota pari al 6 per cento del volume e all'8 per cento del fatturato. Tuttavia, se i Nonino suddividono con precisione il mercato, non viene rivelato in dettaglio che in totale le esportazioni italiane di grappa in Germania sono davvero considerevoli: circa 3,8 milioni di bottiglie per un valore di 40 milioni di euro. Di questi la Nonino fornisce grappa normale a partire dai 29 euro per la bottiglia da 0,7 litri, chiede fra i 50 e i 90 euro per mezzo litro di grappa di monovitigno e fino a 1650 euro per prestigiosi prodotti numerati e invecchiati che si possono trovare al KaDeWe di Berlino o al celebre negozio di specialità gastronomiche Dallmayr di Monaco.

Giannola Nonino è il personaggio di spicco della famiglia. L'Università di Udine le ha conferito una laurea honoris causa. È stata nominata "Cavaliere del Lavoro" dal capo dello Stato. "I Nonino sono riconosciuti quali veri ambasciatori della grappa italiana nel mondo", recitava la motivazione ufficiale.

*Grappa was a cheap distillate used by poor woodsmen to get warm. Then the Nonino came and they made it a noble Acquavite.*

## Grappa doesn't come only from dad

by TOBIAS PILLER

Photo legend: The charming distiller lady Giannola Nonino (above). During the vintage period Antonella, Elisabetta and Cristina, the three daughters, join to help. (page 97)

PHOTO BY DANIEL PILAR

Nobody can resist Giannola Nonino's powerful charm. The most famous Italian Grappa producer is used to embracing the whole world. Reserved and formal personalities surrender in front of her. As Paolo Bulgari, of the billionaire dynasty of Italian jewelers, whom she convinced to introduce a collection of grappa at Bulgari's head store, on the most prestigious shopping street of Rome, via Condotti. Before her nobody else had ever succeeded.

Nonino Grappa side by side with Bulgari jewels. The event represents a milestone for the distillery. Nonino Grappa was promoted among the aristocracy.

The road towards a noble grappa for prestigious wine stores and starred restaurants has been hard, and for Giannola and her husband Benito it means the work of their life, long before in Italy precious drops and expensive specialties became fashionable.

In the sixties the Noninos inherited a small distillery and, with it, the grandfather's family tradition; he managed a small distillation equipment assembled on wheels when in 1897 he settled in Percoto, near Udine. However, at that time grappa was considered a poor distillate, with which woodsmen, farmers and soldiers could get drunk very quickly. To satisfy the growing demand, methods of continuous distillation were introduced, making it possible to produce the Italian variety of aquavite at very low costs.

In prestigious Italian restaurants they turned up their nose for the local spirit and Cognac was requested as the after dinner drink, a fact she has always perceived as offensive, as the business woman says. Giannola and Benito Nonino tried, therefore, to ennoble their product in all possible ways and for this reason they can be considered the forerunners of the elevation of grappa to the standing of cult drink.

Instead of turning to the production of convenience goods, as many others did, Benito Nonino remained loyal to traditional methods with stills that have to be filled after each batch, taking the production of Cognac as an example to improve his procedures. In particular, he takes great care of the primary product of grappa, the pomace: the skins that are left from the first pressing of grapes. Substantially pomace is a waste product of the winery. And it is often treated as such.

On the contrary the Noninos think that the quality of the pomace is vital for the taste and for the flavour of grappa. Therefore they convinced their suppliers of primary product not to deliver simply huge amounts of leftover, but to divide them according to the vine (stock) as it is done for grapes.

In 1973 the first grappa made in purity of single vine (stock) was introduced and for this occasion they immediately chose the rarest and most prestigious vine of Friuli: Picolit.

To avoid the loss of flavour, the pomace is immediately collected from pressing, promptly stored in steel containers and processed in a short period of time. The "grappa factory", with five different distilleries and a total of 66 stills, has the capacity to process the primary product immediately during the vintage.

Not only the sense for business, but especially the love for the

product and perfectionism are at the basis of the business strategy of the Noninos, as it shows even today, after decades, after the family business has gone through a strong growth and among Italian luxury brands it has become an example for several commercial models. If because of a bad vintage, as in 2004, the primary product is not enough and not of good quality, the production is reduced proportionally and in the sales curve, which otherwise shows a continuous growth, there is a value that tends downwards.

No compromise is admitted in the production process. The distillation plants work day and night. The staff doubles from 30 to 60 units with auxiliary workers during the grappa campaign. Anyway, at the end of the vintage, and last year as early as the last days of October, they stop.

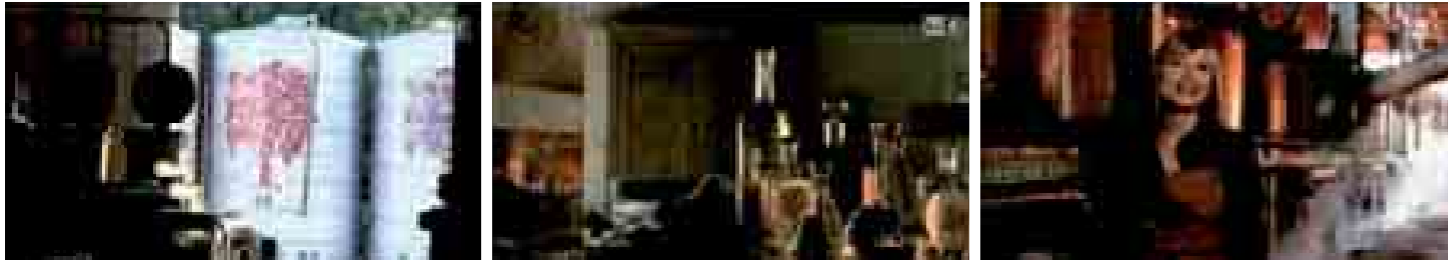
"During the few weeks of the vintage the whole family draw up, the three daughters included, and sometimes we get in a competition with the five distilleries to produce the best quality", Antonella Nonino, the daughter, says. However, the idea that, as it happens elsewhere, the pomace can be stored for weeks and then processed slowly is unacceptable for her as for the whole family.

The production methods and the products have gone through a continuous refining with the passing of years. The most precious Grappa ages in 1400 barriques. And grappa has been joined also by "UE Aquavite", essentially grapes aquavite that is obtained not only from the leftover of the press, but directly from the skin, pulp and juice of the grapes. It has been called "UE", which means grapes in Friulano language.

Nevertheless, the aspiration to high-quality products always represents only a half of the Noninos' success, which starting from humble origins has led to a yearly production that reaches one million bottles and alone, in the latest ten years, has increased the sales proceeds of 50%, up to 17 million euro. At the same time, Giannola Nonino, managing director of the company, has a real talent for selling that is not equaled in this sector. From the very beginning she has given importance to the presentation of the precious drops with style, in glass hand blown bottles, with silver caps and lively handwritten labels. She always conquers the person she is talking to with her friendly manners, which thanks to a disarming tu makes you soon feel part of the family. Her three daughters look after the foreign market taking care of tastings from Rio to Tokyo and from New York to Shanghai, they have learned from their mother how to join charm and a determined sales instinct. Since then the Nonino company has been a female dominion. Benito, the father, gladly holds back to preserve his role of production and quality manager.

Among the grappa producers for Germany, the main export market for all Italian companies, the Nonino is one of the most prestigious brands. In the highest segment of the market they have a share of 6 per cent of the volume and 8 per cent of the sales proceeds. Anyway, if the Noninos divide the market accurately, it is not shown in detail that the total amount of Italian export of grappa in Germany is really considerable: about 3.8 million bottles for a value of 40 million euro. Of these the Nonino supplies normal grappa starting from 29 euro for the 0.7 liter bottle, asks between 50 and 90 euro for half a liter of grappa Monovitigno (Single Grape grappa) and up to 1,650 euro for prestigious numbered and aged products that can be found at KaDeWe in Berlin or at the famous store of gastronomic specialties Dallmayr in Munich.

Giannola Nonino is the leading figure of the family. The University of Udine conferred her a honoris causa degree. She has already been appointed "Cavaliere del Lavoro" by the President of the Republic. "The Noninos are acknowledged as the true ambassadors of Italian Grappa in the world", the official motivation reports.



## DINASTIE Nonino, legati alla terra

*Dicembre 2012, RAI 5, la Radiotelevisione pubblica italiana, dedica un documentario di 50 minuti alla Famiglia e alla Grappa Nonino: Dinastie "Storie, racconti e vicende di chi ha fatto e fa grande l'Italia" per raccontare una parte dell'Italia che ha respirato la storia e ne ha fatto parte creando qualcosa di innovativo, simbolo anche all'estero del Made in Italy.*

## DINASTIE The Noninos, bound to the land

*On December 2012, RAI 5 (Italian public Television Broadcasting) dedicates to the Nonino Family and Grappa a documentary of 50 minutes: Dynasties "Stories, tales and events of who has made Italy great" to tell of a part of Italy that has breathed history and has been part of it creating something innovative, a symbol of the Made in Italy also abroad.*



TRAVELS LA DOLCE VITA/2  
NEW WAYS OF DRINKING

## Amaro and no rum. The Mojito from Friuli

Nonino: grandpa's recipe re-harmonized

by GIUSEPPINA MANIN

The alchemists from Percoto bustle about alembics and copper pots. They proportion tastes and scents, control transparencies and colors. And when the elixir is perfect, proportioned at the right point, they chose the most precious glass, the suitable phial to contain such fragrance and knowledge. The alchemists from Percoto, a village in the middle of a sweet and wild countryside, are little witches expert of herb and grape extracts, but they are also genial business-women, ready to catch moods and trends, to invent time by time that "something" more that can turn a liquor into a sublime potion of good humor, to be sipped wisely in good company.

"The secret of our success? Never give up trying, never be satisfied, always go ahead", says Giannola, the matriarch of the Noninos, the mother of three young women, Cristina, Antonella and Elisabetta, all working with her in the over a hundred year old family distillery, whose reins for almost 40 years have been in the firm hands of Giannola, Benito, her husband, and their three daughters. All of them overwhelmed by Giannola's overflowing energy and enthusiasm.

The latest invention created in that forge of art and craftsmanship of drinking is an ancient bitter, restored according to today's taste. "A recipe of my grandfather - Cristina explains - a mixture of Alpine herbs re-harmonized and enriched with parts of "Ue", our aged grape Aquavita. Bitters usually turn out to be quite nauseating to the palate or so sour to taste like medicine. We wanted to create one neither too bitter nor too sweet. When we found it we called it Quintessentia".

It is not enough. They have made it the base of a product that is already a cult among young people, a very special Mojito, where instead of rum there is this new bitter that, mixed with cane sugar, mint, and lime, offers new sensations. "A creation made by the bartender Davide Girardi that has excited the mixologists of the web, an unlimited forge of comparisons, recipes, and opinion exchanges", Cristina explains. Another wizard of alcoholic alchemies, Mirko Falconi, is the creator of another cocktail that mixes the legendary family Fragolino Grappa with some rose syrup. Title: Nonino Passion. "Passion has always been a winning arm - Giannola assures -. Our first goal, profit comes after. Without passion, without the enthusiasm for research, the challenge to reach the top, nothing of all this would have happened".

But Our Lady of Grappa hasn't stopped there. If Nonino has become one of the best known brands of the made in Italy all over the world (40% of the turnover in foreign countries) this is due also to another passion. Giannola's love for the values of rustic civilization and culture. "My father, son of immigrants who later became a farmer, passed me the affection for the land. My mother

came from a wealthy family, she was graduated, and taught me the taste for beauty. Special parents, who educated me in a non-conventional way. Certainly not as a "crybaby", but as a modern and independent woman, however without forgetting the bond with land and nature. A lesson Giannola has never forgotten and out of which, in 1977, the Nonino Prize for literature was born. A very special Prize, which in the years has turned the village of Percoto into a meeting place of the best talents of narrative as well as music, architecture, and cinema. Peter Brook and Claudio Abbado, Ermanno Olmi, Renzo Piano, Claudio Magris, Le Roy Ladurie, Javier Marias, Rigoni Stern, Leonardo Sciascia, Edgar Morin, Lévi-Strauss, Senghor, Grotowsky, Adonis, Naipaul ... have been here. All of them sitting around the fireplace in that old country house, talking and tasting one of the magic family grappas. Giannola, lady of spirits, and her three beautiful girls always there, to watch over them, to make their guests at ease, and turn the austerity of a Prize into a joyful meeting of old friends. "Sepulveda was so enthusiast that he wanted to make a film on what he called the 'very special atmosphere' of our house", Giannola says. She is so fond of her grappa that she always has two small bottles in her bag. "A small flask of honey distillate and one of Prosecco Grappa. If I go somewhere for dinner, I pour some in my glass, instead of other spirits. Sure that my stomach won't have problems and at night I'll sleep very well". For her longer sleep she's getting organized. "When my time will come, I have decided that my ashes shall be preserved in one of the columns of the distillery. So my daughters passing there will knock on that spot and say: 'Hurrah mum even this time grappa has turned out very well!' And I will smell the fragrance and be happy. Spirit among spirits".

### COCKTAIL NONINO FROZEN

#### Ingredients:

50ml Amaro Nonino Quintessentia®  
1 top of soda  
1 lime  
Cane sugar  
2 leaves of mint

#### How to make it:

Pound ¼ lime with two spoons of cane sugar. Fill the glass with ground ice, Amaro Nonino and a top of Soda. Stir with energy with a spoon in the glass and decorate with two small leaves of mint and a segment of lime.

### NONINO PASSION

#### Ingredients:

3cl Grappa Nonino Cru Monovitigno® Fragolino  
1.5cl Cinzano bianco  
1cl Aperol  
1cl Passion juice  
0.5cl Rose syrup

#### How to make it:

Shake all the ingredients but Grappa. Pour into a mixing glass, add ice and Nonino Grappa and serve in frozen Cocktail glass. Decorate with apple, melon and pumpkin.

(DISTILLATO DI CINQUE GENERAZIONI)

Dal 1897 la famiglia Nonino alza i calici di una tradizione ad alta gradazione. Riscrivendo con un tocco femminile la storia dell'acquavite. In Friuli e nel mondo



... come Minerva, nel 1897 infatti, era la bellezza italiana e la leggenda di Pirene e Dioniso a ispirare...  
... la storia della famiglia Nonino...  
... la grappa nonino...  
... la tradizione...  
... la qualità...

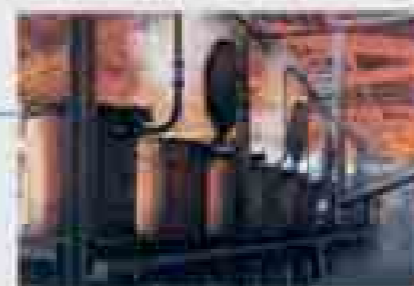
... La distillazione...  
... la grappa...  
... la tradizione...  
... la qualità...

... la grappa...  
... la tradizione...  
... la qualità...



La grappa che profuma di donna

di Alessandra Pizzardi



### L'eccellenza nasce dalla ricerca appassionata e dal coraggio

per la scelta la ricetta ufficiale del marchio Nonino. Perché, dopo l'acquisto dell'azienda, con una distilleria artigianale per la ricerca di nuove espressioni ottenne la prima grappa monofrutto, il Picolo. Fino ad allora i distillati erano abbinati a coraggioso insieme le più diverse varietà di vinacce e a distillarle secondo un'antica ricetta. Dimostrando la validità della loro ricerca, e valida per seguire a distillare i vitigni autoctoni, Biadde Giamaide si unisce con il Picolo, Schioppettino, Ribolla Gialla e Valbroghe ma erano mai inseriti nell'elenco consuetudinario della vinaccia vinale coltiva- ta in Friuli, segnando così la loro forte impronta. Giamaide con il suo temperamento creativo, si oppose alle convenzioni e decise, nel 1975, di distillare un grappa in bianco per la sottigliezza delle caratteristiche. Nasce così il Premio Nonino Best of Best (Barbabella Fanci, un abito di amore verso la terra friulana e la tradizione, per proteggere e trasmettere gli antichi valori della qualità, del rispetto per l'ambiente per le sue tradizioni. Da quel momento le menti del passato e i successi attuali per un'azienda italiana, un interesse inimitabile ha fatto cultura e amore della famiglia. Le nuove imprese si sono aperte, le iniziative di cultura e vitigni nel mondo sono state compiute, nel 1977 si aggiunge il Premio Lys, insieme con la introduzione di personaggi del calibro di Luigi Veronelli, Mario Schifano, Gianni Decca, Paolo David Martin, Tassinari.

Nel 1981 si affaccia al loro gruppo gli etichisti internazionali, il servizio a loro scelti, insieme per la pubblicazione in Italia. Nella stessa anno viene che l'industria della grappa venga per altri 10 anni. Insieme, il Nonino distillare l'era insieme con altri suoi amici, creando l'esperienza d'ora. Un'idea originale che in Friuli, interpretando una strada nuova per la quale ottengono l'unico riconoscimento internazionale. Ma come nasce una grappa? In che modo si può realizzare un grappa? L'esperienza di distillazione diventa un'esperienza Nonino e fino in fondo, insieme con il Friuli, produce il Nonino. Nasce oggi, con i suoi vitigni, 30 anni, una ricerca ad affascinazione del lavoro.



scrittando persino durante le notti insondabili nei suoi giorni straordinari. Questi ultimi, insieme 24 ore su 24, contemporaneamente alla fermentazione, distillano la vinaccia come è fatto, in modo continuo dopo la fermentazione a temperatura controllata, evitando così l'imbottitura e l'effetto della colata di distillazione. L'apparecchio distillazione consiste di un cilindro per ogni partita di vinaccia, con il tubo, la qualità della materia prima, l'ambiente, i tempi e i modi della distillazione, segnando le temperature costanti per evitare, intervenendo così al momento opportuno con il taglio della testa e della coda per selezionare esclusivamente la parte più pura e migliore del distillato. L'eccellenza nasce dalla ricerca appassionata, la diligente attenzione deriva dal mestiere in Abbinato con un'abilità. Anche con il

Premio Nonino opera famiglia ha percorso i tempi bene per garantire una alta qualitativa. Insieme al premio Nobel, il riconoscimento Riccardo Marchi, Nonino nel 1980 e Nobel nel 1995, a Valbroghe Schioppettino, Nonino nel '91 e Nobel nel 2001, a Tassinari Tassinari, Nonino nel 2004 e Nobel nel 2011. Quest'anno i riconoscimenti di Tassinari premio, sono per essere una casa indipendente e forte degli ultimi riconoscimenti Premio Ribolla proprio per la bellezza gli aromi sono giusti al meglio insieme Best of Best (Premio italiano) al primo premio Tang Liang (Premio Internazionale), alla ribalta, insieme Michael Bachelard (Premio Massimo del nostro tempo) e vari altri degli anni di Gortana (Premio Best of Best). L'era, nel ultimo volume di premio, Premio diventa una grande esperienza della cultura, due personaggi importanti di tutto il mondo vengono premiati con la stessa ricerca familiare, insieme alla grande ricerca di una grappa della grappa, come un'idea di qualità e bellezza. Nasce, e dalla sua nascita, Giamaide, Tassinari, Tassinari, Tassinari e insieme con il Friuli, produce il Nonino. Nasce oggi, con i suoi vitigni, 30 anni, una ricerca ad affascinazione del lavoro.

In alto, Giannola Bulfoni, 30 anni di passione verso il proprio lavoro, che con la moglie Giamaide (a sinistra, ex Donna Barbabella Fanci) ha assicurato la base vinale del premio Best of Best nel 2011. In basso, il premio Nonino Best of Best (Barbabella Fanci), per la sottigliezza delle caratteristiche. In alto, il servizio a loro scelti, insieme per la pubblicazione in Italia.



## FIVE GENERATION DISTILLATE

## Grappa has the scent of women

*Since 1897 the Nonino Family has been toasting to a high proof tradition. Rewriting the story of aquavita with a female touch. In Friuli and all over the world.*

by ALESSANDRA PIUBELLO

Let's drink, let's drink from this merry chalice, that beauty so truly enhances; and the brief moment will be happily inebriated with voluptuousness ... on the notes of the famous waltz rhythm drinking song of the first act of Giuseppe Verdi's *Traviata*, the opening of the thirty-seventh edition of the Nonino Prize takes place. Imagine the scene: in the temple of distillation, among the wood and copper pagodas, five distilleries, 66 stills and a chorus that surrounds the room with powerful voices that fly high on the wings of music. In the background, in the half-darkness, stand out the white gloves of a group of children that accompany the music with their gestures, the Manos Blancas Chorus of Friuli, awarded by the Nonino Family some years ago. Then, spectacularly and in a single movement, the ancient steam stills are opened while the white magic flows in the glasses. Let's raise the goblets, let's toast together with Grappa Monovitigno Il Prosecco Late Vintage (a preview for the guests) to this Prize that has gained international reputation.

Clear and pure, this novelty expresses a delicate scent of acacia flowers, golden apples and honey; little by little the fragrance becomes succulently sweet, giving life to a soft sip, complete and convincing. Sinuous and elegant, it is a further confirmation that the Noninos have been able to turn Grappa from Cinderella into the Queen of distillates. The "fire water" revolution starts from this little village, Ronchi di Percoto, in the southern part of Friuli, in an ordinary though tormenting countryside, south of Udine. Here, with passion and determination, pages of history that have led the Noninos to be acknowledged as the true ambassadors of Italian Grappa in the world have been written. Pages that have to be read and told, with the classic opening words "once upon a time" that dates back to the nineteenth century, when Benito Nonino's great-great-grandfather, Orazio, distilled from house to house with a wheel mounted still. At that time grappa was a common, cheap drink with a high alcoholic content, a heritage of poverty, cold, and hunger. But let's come to the Sixties: Benito marries Giannola and they start their adventure to ennoble the most ancient and traditional distillate of Northern Italy, researching the absolute quality.

"When the first drops came out", Giannola Nonino says, "I collected them in my hands. My daughters Cristina, Antonella and Elisabetta (a family that actually is a matriarchy, writers' note), were close to me, unaware but enchanted by the sacredness of the event. I smelled the fragrance of acacia and quince apples of my childhood and shouted at my husband: we've made it!". It is 1973, the year that marks the turning point: the official birth of the "Nonino method". Benito, the gifted interpreter of the still, with an artisanal drop to drop distillation of separate varieties of pomace obtains the first Grappa Monovitigno (single grape grappa), Picolit. Until then distillers were accustomed to collect the most different varieties of pomace together and distil them in a period of months.

Page 114

If once grappa was stored in big bottles and demijohns, the Noninos have revolutionized also the packaging.

In the side page, Cristina, Antonella and Elisabetta Nonino, the three wonderful sisters of the fifth generation who are entrusted with the future of a company that has a great past ([www.nonino.it](http://www.nonino.it)). "There is grappa before the Noninos and then the one after", the "New York Times" wrote.

Page 117

Above Benito Nonino, 78 years of devotion to his work, who, with his wife Giannola (left, with Grappa Monovitigno Moscato) has consolidated the worldwide reputation of the company. In 1975 Giannola creates the Nonino Risit d'Âur Prize (Gold Shoot), for the safeguard of the typical varieties of Friuli. In all the images, there are the boilers where the batch takes place.

Having demonstrated the validity of their idea, and being determined to carry on the distillation of autochthonous vines, Benito and Giannola realize that Pignolo, Schiopettino, Ribolla Gialla, and Tazzelenghe had not been included in the EEC list of viticultural varieties grown in Friuli, marking their future disappearance. Giannola, with her vivid temper, opposes the institutions and, in 1975, decides to create a money prize for the safeguard of typical varieties. The Nonino Risit d'Âur Prize (Gold Shoot) is born, a deed of love towards the land of Friuli and rustic civilization, to protect and pass on the ancient values of quality, and the respect for the land and its traditions. Since that moment the destiny of the prize and the success of the company go along together, an indissoluble interlacement of work, culture and sense of the family. Important stages follow one another, the mission of saving the vines is accomplished in three years, in 1977 the Literary Prize is established, with the support of people as Luigi Veronelli, Mario Soldati, Gianni Brera, and Father David Maria Turoldo.

### EXCELLENCE COMES FROM KEEN RESEARCH AND COURAGE

In 1984 besides the two existing prizes, the International one is created; it is reserved to a foreign writer who, however, is published in Italy. In the same year the tireless couple thinks up another total innovation. The Noninos distil the whole grape and not only its leftover, creating UE (grapes in the language of Friuli), grape distillate, taking a new way, for which they obtain the Ministry Authorization. But how have these epochal changes been conceived? The Nonino artisanal discontinuous distillation plant is the product of the continuous research made by Benito, a prodigious alchemist. Still today, at the age of 78, he cannot stay away from his work, controlling his precious stills even during autumnal nights. The stills, working 24 hours a day, at the same time of the grape harvest, distil fresh and sound pomace immediately after fermentation at controlled temperature, in this way avoiding ensilage and the use of the demetilization column. The discontinuous equipment allows controlling the quality of the primary product for any kind of pomace, grapes or fruit, deciding times and methods of distillation, following the operations at any instant, and so intervening at the right moment with the cutting of heads and tails in order to select just the best part of the distillate. Excellence is born from keen research, a brilliant intuition comes from challenging stated certainties. Also with the Nonino Prize this family has anticipated the events: three prize-winners were later awarded the Nobel Prize. Namely Rigoberta Menchù, Nonino in 1988 and Nobel in 1993, Vidiadhar Surajprasad Nair, Nonino in 1993 and Nobel in 2001, and Thomas Tranströmer, Nonino in 2004 and Nobel in 2011. This

year, this influential prize, well known for being an independent and outside-the-norms voice (nicknamed Rebel Prize for its rebellion against stereotypes) has awarded the Swiss theologian Hans Küng (Nonino Prize), the Chinese poet Yang Lian (International Prize), the English historian Michael Burleigh (A Master of our Time) and the farmers of the "gardens of Gorizia" (Risit d'Âur Prize).

And so, every last Saturday of January, Percoto becomes a small capital of literature, where important personalities from all over the world are welcomed with the same true familiarity reserved to common people by our Lady of Grappa, the way Veronelli used to call Giannola, and her three fairies, Cristina, Antonella and Elisabetta. On leaving the steaming stills of this distillery lost in the countryside of Friuli, after listening to deep conversations on the meaning of life, a sacred fire runs in the veins ... but it isn't just grappa!



Style & Design | Drinks

# Sweet Bitter Love

Our drinks correspondent falls for amaro, which blends herbs (or roots) with magic potions

By Howard Chua-Eoan

IN A BLOCK OF OLD FRAMEWORKS in downtown Manhattan, you will discover a tiny but well-preserved brick building and feel it like the inside of a fairy castle—which might have been a nice name for this tight little establishment or a drink it might have served here, a Shirley Temple spiked with rambutan. But words for more poetic and romantic things are the ones Amor y Amargo, which is Spanish for "love and bitter." A recent addition to David Delfino's East Village cocktail bar, Amor y Amargo is the city's only tasting room devoted exclusively to bitter—a part of a global wave of increasingly monogamous single-spirit, from rum to double orange and more.

At Amor y Amargo, the shelves are stocked with German, Spanish, Czech, Romanian, Argentine, even an American-made herb liqueur, which has all the pocketfuls of root beer or its cousin, Dandelion. The roots are the source of herbs, each with its own proportion of aromatic medicinal herbs, like the closely guarded recipe for a magic potion.

Well, perhaps not everyone's magic potion. "Amaro?" a friend asked when I told him of my latest love. "Boy, that's that thing that tastes like laundry."

That it is unfair is the amaro (which means bitter in Italian) and



It comes from around the world.

...The recipes for amari are proprietary combinations of root, bark, herbs and vegetables that are macerated in alcohol and then aged. The end products can be as little as 20% alcohol or more than 40%. More and more Italian manufacturers feature a range of amari. New York City's Dell'Anima offers three amazing things that only Italian masterpieces can be found at Amor y Amargo: its eight-herb Sazerac, perfumed with citrus, can get a cocktail in any city.

As aperitifs, amari and bitters are hailed for their therapeutic qualities. I am almost convinced. At a Robert Burns supper of gourmet haggis and a buffet of single-malt Scotch, a dining companion brought out tiny bottles of a German herbal bitter (40% alcohol). He instructed me to sip it at the end of the night to prevent a hangover. It did—as far as I can remember. ■

### Starting Six: An Amaro Tasting Menu

<p>1. Amaro liqueur made with 12 different herbs and roots, including gentian, wormwood, and St. John's wort. It's a classic, balanced amaro.</p>	<p>2. Amaro liqueur made with 12 different herbs and roots, including gentian, wormwood, and St. John's wort. It's a classic, balanced amaro.</p>	<p>3. Amaro liqueur made with 12 different herbs and roots, including gentian, wormwood, and St. John's wort. It's a classic, balanced amaro.</p>	<p>4. Amaro liqueur made with 12 different herbs and roots, including gentian, wormwood, and St. John's wort. It's a classic, balanced amaro.</p>	<p>5. Amaro liqueur made with 12 different herbs and roots, including gentian, wormwood, and St. John's wort. It's a classic, balanced amaro.</p>	<p>6. Amaro liqueur made with 12 different herbs and roots, including gentian, wormwood, and St. John's wort. It's a classic, balanced amaro.</p>

Photograph by Annie Chung for TIME

## Dolce amore amaro

Il nostro corrispondente per le bevande si innamora dell'amaro, che trasforma erbe e radici in pozioni magiche.

by HOWARD CHUA-EOAN

In un vecchio isolato nel centro di Manhattan, scoprirete un piccolo bar con le pareti ricoperte di feltro rosso lavorato in rilievo. Sembra l'interno di un rubino vellutato – che avrebbe potuto essere un nome carino per questo locale stretto e piccolo o per una bevanda che qui si sarebbe potuta servire (per esempio, un Shirley Temple corretto con rambutan). Ma parole ancora più poetiche e ammonitrici sono appese alla porta: Amor y Amargo, che in spagnolo significa “amore e amari”. Aggiuntosi di recente al feudo dei cocktail di Ravi DeRossi nell'East Village, Amor y Amargo è l'unica sala di degustazione della città dedicata esclusivamente agli amari – parte di un'ondata globale di bar che fanno voto di monogamia nei confronti di un singolo liquore, dal mescal allo shochu, al whisky single-malt.

Da Amor y Amargo le mensole sono piene di Jägermeister tedesco, Becherovka cecco, un fernet argentino e persino un intruso americano, chiamato Root, che presenta le maliziose caratteristiche della root beer (birra di radici) da 40 gradi. Sono gli amari italiani che dominano la sala, ognuno con la sua proporzione segreta di radici ed erbe arcane, come le ricette ben custodite di una pozione magica.

Ebbene, forse non la pozione magica di tutti. “Amaro?” un amico sbuffava quando gli parlavo del mio ultimo amore. “Intendi quella cosa che sa di liquirizia?” È così ingiusto nei confronti dell'amaro e dei suoi cugini di tutto il mondo.

Le ricette degli amari sono miscele protette di radici, scorze, erbe e verdure fatte macerare in alcol e poi invecchiate. I prodotti finiti possono avere da solo il 20% di alcol a oltre il 40%. Sempre più ristoranti italiani propongono un assortimento di amari. Dell'Anima a New York City offre una gamma di tre amari. Ma l'amaro capolavoro della mia città si trova da Amor y Amargo. Il suo Sazerac da otto amari, ingentilito con bitter, può far brillare qualsiasi occhio.

Come digestivi, amari e bitter sono apprezzati per le loro qualità terapeutiche. Ne sono quasi convinto. Durante una cena in onore di Robert Burns a base di salsicce gourmet e un buffet di whisky single-malt, un commensale ha tirato fuori delle bottigliette di un amaro tedesco (44% vol.). Mi ha consigliato di berlo tutto d'un fiato alla fine della serata per evitare i postumi di una sbornia. Ha funzionato - per quanto mi ricordo.

### PARTENDO DA SEI: UN MENÙ DEGUSTAZIONE A BASE DI AMARO

*Nonino*  
Fatto con la grappa e invecchiato cinque anni in rovere, l'amaro Nonino suggerisce asprezza. E invece no! Sa in modo incantevole di agrumi, è dorato, quasi come un analcolico.





**Page 132**  
**Among the vapors of alcohol**

- 1. Benito Nonino and his artisanal steam stills
- 2. Elisabetta Nonino working in the family's distillery

**Page 133**  
**Entrepreneur wine makers**

- 3. Cristina Nonino in the cellar near wooden barrels.
- 4. Giannola and Benito Nonino in the distillery, in a picture taken in the seventies, after the first distillation of grappa from a single vine had been made.
- 5. Antonella Nonino among the columns of the stills of the distillery.

**Page 134**  
**From Orazio on**

- 1. The Noninos' genealogic tree drawn by Altan.
- 2. The bottle that celebrates "UE la Riserva dei Cent'anni Nonino", with grappa aged 14 years in barriques
- 3. The grappa "engine room": a view of the Nonino distilleries at Ronchi di Percoto.

**Page 134**  
**The catalogue counts 20 kinds of grappa (besides the limited number editions), different both for the primary product, and for the methods and the ageing containers (oak, chestnut, cherry ... barrels)**

**GREAT ITALIAN BRANDS - NONINO**

*An ancient family of winemakers, the entry of a resourceful woman, Luigi Veronelli's advice: and in 1973 the first aquavita obtained from a single vine was born. Something that has changed the way of drinking.*

**A distillate of ideas in a bottle of grappa**

by ENRICO MANNUCCI

*In this story, Pygmalion is a woman and the object of social promotion isn't a person but a liquid – a dry distillate, to be precise – which for ages had been living in the slums of humble drinks with a high alcoholic content: known with the name of grappa, it had a nickname, rotgut, which was much more meaningful.*

*A kind of drink with the "plebeian" label since its origins: grappa, in fact, is made with pomace, grape skins, the leftover of the grape harvest. A still world, the one of grappa makers, confined to bars and village shops, until ...*

*Until a sort of tornado arrived, the wife of Benito, fourth generation producer, great grandchild of an itinerant grappa maker, Orazio Nonino, who, since 1897, traveled from vineyard to vineyard dragging a still on a cart and getting the pomace from the farmers with the barter, in practice a share of what was produced.*

*The tornado-wife is Giannola Bulfoni, her grandparents had emigrated to Argentina, her parents had come back to Italy: she studies languages at Ca' Foscari, interrupts to follow the agricultural tools family company, and in 1962 marries Benito.*

*Eleven years of slalom. Well, Giannola's entry in the world of grappa isn't immediately revolutionary. She joins the company, in fact, to do what nobody else wants to do: leave early in the morning and go around to buy pomace. Later, however, she starts to know about distillation, and realizes that Nonino is already one of the best grappas. So the decisive swerve soon: «Sure that our product was really exceptional, Benito and I conceived the idea of transforming the concept that the consumer had of this product: giving it the same dignity of great foreign distillates. It wasn't easy, but I am obstinate», Giannola says today.*

*It's a double adventure, production and marketing, a parallel slalom among thousands of problems and difficulties, eleven years long. Until December 1973, when - in Percoto, in the Province of Udine, where there was Orazio's ancient company – the first distillation of grappa from a single vine is made, Nonino Cru Monovitigno Picolit.*

*Some explanations are necessary (apart from the fact that the Zingarelli [Italian dictionary], in the definition of "Monovitigno", writes fustily: «Registered trade mark of the Nonino distilleries...»): Picolit is the noblest vine, it suffers of floral abortion, and on each bunch there are very few grapes. "Cru" means obtaining the final product from a single vineyard: a rule that, for Italian wine, Luigi Veronelli had been recommending for long time. Giannola applies it to grappa (but, we will return to*

*Veronelli soon) even if she has to overcome hard oppositions: «Wine makers didn't want to separate Picolit pomace from the others. I managed to convince them working psychologically on their wives: the unbelievable price I paid, even two hundred times the usual one, attracted them, and they pushed their husbands to accept», she says remembering the times when she started to become a tornado.*

*The Murano flask. But it wasn't enough to make grappa have success. Giannola preserved a heavy memory in her heart, when she went to visit her friends bringing one of her precious bottles as a gift: after dinner never once it was offered, out came whisky, vodka or cognac, the present with the Nonino label would be used to offer a sip to the first plumber who would come into the house ... An idea is necessary. And here we pass to marketing. The grappa obtained in this way, moreover, is very expensive. And also the package is very expensive because they have decided to make it suitable for such a product: a hand blown flask in Murano glass, with a silver stopper.*

*Giannola of spirits – this is another way she is called – decides to give it as a present: she sends it throughout the world to the most important names of politics, the show business, and journalism, from Richard Nixon to Marcello Mastroianni, from Indro Montanelli to Gianni Agnelli. Then, in 1975, the Nonino Prize is created "for the revaluation of rustic civilization": in the years it will spread as to involve great personalities of international culture. A storm of initiatives. It will take four years, but then the orders will start to arrive: and the Nonino flask will enter the cellars of the world's best restaurants.*

*In the meanwhile, research goes on. New rare vines are experimented and, each time, problems and obstacles have to be overcome: norms that do not allow these uses, provisions that forbid certain operations, a bureaucracy that is against innovations.*

*If Giannola is the Pygmalion of grappa, Veronelli – better "Gino", the way she calls him, with devotional admiration, after almost ten years from his death – is the advisor, the strategist, the enlightened inspirer. With him, in 1984, a new step forward is taken, the distillation of grape aquavita: it will be the famous Nonino UE. It happens that, during a trip to Alsace, going through the "shrines" of distillation, Veronelli manages to make the Noninos appreciate fruit distillates and, back in Percoto, they create a plant only for this purpose (and dedicate it to their daughters Cristina, Antonella and Elisabetta who, by the way, have followed their mother's steps with the same enthusiasm).*

*The fruit to be distilled, however, is missing. And here Giannola-tornado produces another of her lightings: why don't we take the grapes – skin and juice, together – and use it like fruit? Experiments, attempts, tests.*

*The big problem is that the distillation of grapes, in Italy, was not allowed.*

*New battles, new negotiations, new meetings. There will be the direct intervention of a minister to open up the situation. Today, the catalogue of the company counts over twenty kinds of grappa (without the extremely special editions with a limited number), different both for the primary product, and for the methods and the ageing containers (oak, chestnut, cherry ... barrels) (about the distillation the Noninos have decided that the best system is using batch steam stills): as they say in their brochures, a precious "symphony of fragrances".*

*From Cinderella to a Queen: the "political" program conceived by Giannola for grappa is now an accomplished fact.*

**R2 CULTURA**

L'impresa che  
conferma la storia  
della sua famiglia  
e il Premio  
letterario che  
aprirà la  
stagione di  
Natali

**B**

**TERRA  
& CULTURA**

Giannola Nonino: «Con la grappa difendiamo la civiltà contadina»

«Quando volavo a  
Parigi e cercavo  
di entrare in  
una casa  
senza permesso»

«Quando volavo  
a Parigi e cercavo  
di entrare in  
una casa  
senza permesso»

## LAND&CULTURE Giannola Nonino: «With grappa we defend the rustic civilization»

The entrepreneur tells the story  
of her family and of the literary Prize  
that has often anticipated the Nobel

by PAOLO MAURI

“I went to Paris  
looking for  
Levi-Strauss without  
knowing where  
he lived”

“When I wanted  
to give a flask  
to Gianni Agnelli  
I was body-searched  
as if I was a terrorist”

You just tell her «Good morning, how are you?» and Giannola Nonino from Percoto, Our Lady of Grappa the way Gianni Brera used to call her, has no hesitations: perfectly! And then submerges you with a flow of memories, which are full of stories of writers, poets, great scholars, actors and obviously grappa, the famous Grappa Nonino that in 1973 stopped being the Cinderella of strong drinks and became a true queen. At the beginning grappa was distilled from the leftovers of grape harvest, mixing the skins of different grapes. «The masters – Giannola says – didn't know what to do with the skins and so left them to the workers. Orazio, my husband's grandfather, has a still assembled on wheels and with it he went around to distil grappa. The farmers often paid in kind: there was no money and administrators took almost everything...». Forty years ago Benito and Giannola got the idea of distilling one vine at a time and started from Picolit: the purity of the product grows, the fragrance grows... well a magic and a true cultural revolution. Grappa Nonino wears the Sunday best: extremely refines bottles and flasks and starts its way for the conquest of the world. The Noninos fight a battle to protect the autochthonous Friulian vines and win, overcoming all resistances: better, they create a prize for the vine growers who grow those vines and which is the bases of a long and passionate defense of the land, its products and its civilization. «Brera had also nicknamed me the princess of the clod», Giannola, who loves remembering her parents, says smiling. From them she learned to love the country and a certain life-style. «My father was an emigrant and the son of emigrants, fond of his land, my mother had the cult of beautiful things, from flowers to Leopardi's poetry», Giannola likes to underline. Now she's also Cavaliere Del Lavoro.

Later the prize for the farmers, the Risit d'Àur, was implemented with the Literary Nonino, which now has a really enviable roll of honor and an international jury presided by V.S. Naipaul, and composed by Le Roy Ladurie, Claudio Magris, Norman Manea, Edgar Morin, Ermanno Olmi and others... The members of the jury are all prize winners who later became members of the jury. The prize brings luck: many who had won the Nonino first, then won the Nobel. «When he was awarded the Nobel, Naipaul immediately called us. Even if he has the reputation of a difficult man we got soon made friends. The same with many others who were awarded the prize. I called Sciascia myself, in 1983, when the jury decided to award Ker-messe. It was already midnight and Sciascia did not like prizes. He let me talk and talk and I think I almost stunned him. Then he was silent for a while and in the end he accepted. During the awarding ceremony a journalist asked him if he thought that the industrial age would kill the rustic civilization. And Leonardo answered: «The day the rustic civilization dies the man will die as well». Sciascia spent with us his last holiday, he used to go to the mountains with Benito, even if he didn't like excursions too much. In Percoto he wrote The Knight and Death with a dedication that is: «To Giannola and Benito, whose serene hospitality thus non-serene story is due». Always thanks to the prize, also Claude Levi-Strauss arrived in Percoto, who later confessed he

had never made such an exotic trip. «He, the author of Tristes Tropiques and The Savage Mind!», says Giannola who soon remembers how their first meeting took place in the winter of 1986. «Nobody knew where he lived; his agent had left for the Christmas holidays. I decide to go to Paris with Mara, Altan's wife, who is Brazilian. Somehow I get the telephone number and with my poor French I start to explain Monique, his wife, why I'm calling. They invite us to dinner and we eat foie-gras under a wonderful sculpture by Calder. At the end I ask: «Will you come to Percoto?». And he: «Mas oui, madame Nonino».

I bugged him and we became good friends, so that my daughters, when they studied at the Sorbonne, often spent the weekends with him». Giannola goes to Paris to see Tognazzi who acted in a theater and who she well knew as she had had him as a guest during a tour in Friuli. In the hall she meets Marcello Mastroianni and introduces herself, with a little heartthrob, but when he hears the name Nonino: Nonino grappa he asks? ... but I'm the one who bows, he adds. «Needless say that we became friends and he came to the Prize several times», Giannola comments.

I look through the list of the prize-winners and find Toni-no Guerra, Luigi Meneghello, Jorge Semprun, Adonis, but also Claudio Abbado and Rigoberta Menchù, who then was awarded the Nobel Prize for Peace. «We awarded also the Swedish poet Tomas Tranströmer, in 2004. Then the Nobel came in 2011», explains Giannola who, in the meanwhile, has started a bitter reflection on the present crisis. «In Udine there are many shops that close, others are on sale. The atmosphere is not fine, even if we keep on growing». The Nonino Family is absolutely matriarchal: Benito and Giannola have three daughters, Cristina, Antonella and Elisabetta. The sons in law are out of the company and even Benito, to whom the company owes a lot, prefers being represented by Giannola. Who, in fact, does not stop in front of anything and tells, for example, of when, as the Jury had decided to award Jorge Amado, she took the phone and stared to speak in the Venetian dialect. «I was sure the Venetian dialect was quite similar to Portuguese. So I called and Zelia Gattai answered, and said: «I'm Jorge's wife. I was born in Pieve di Cadore and I tell you that I, Jorge and our children will come to Percoto» ».

The prize is useful for grappa and grappa for the prize. However, besides literature and culture the Noninos have wisely diffused their grappa, sending it as a present to many personalities, just to make it known. One day, Giannola says, a car stops at our company and Gianni Agnelli's driver introduces himself. The lawyer wanted to buy several bottles. «Later it happened that Agnelli», Giannola continues, «came to Udine as he was the president of Confindustria (Italian Manufacturers' Association) and I brought him a flask of one of the most prestigious grappas, Monovitigno Picolit, the very one now is turning forty years old. Well, I was stopped and a police-woman body-searched me fearing I might have a bomb. Then finally I could give Agnelli the flask myself». In December 1997 the New York Times dedicated a fine article to the Noninos and their company, and the Italian television broadcast a fifty minutes special on Rai 5. But we would never stop talking with Giannola: and here comes out, might he be missing?, Mario Soldati, met through Luigi Veronelli and later a good family friend. «Once he called me from Florence: he didn't have enough money to pay the hotel and asked me for help». And naturally and once more Gianni Brera, who didn't even want a refund for his journey costs and if it was necessary he ran, just for friendship, but surely for the bond with the rustic world that meant many things. «The prize will be awarded next 24<sup>th</sup> January», Giannola tells me, answering one of my questions, but nothing is known about the winners yet. The jury will meet in the next days. We said goodbye. Then one thing came to my mind: I'd like to know if Giannola is sorry for not having had the chance of awarding Pasolini, wonderful poet in the Friulian language and defender of the rustic culture to the bitter end. Shall I call her again? No, another time.



### FAMIGLIA NONINO Percoto di Udine by VanMossevelde+N

Hanno ideato la grappa prodotta artigianalmente per tradizione nei territori del Friuli e del Trentino. Sono stati i pionieri del concetto di monovitigno, dopo i vini di Valle d'Aosta con vitigni misti. Nel 1975 hanno iniziato un percorso per promuovere la "Nostrana", il primo per un'azienda italiana. Oggi il nome Nonino è conosciuto in 59 paesi, con una produzione di 900 mila bottiglie l'anno. Espone la grappa italiana, fondata nel 1879, racconta invece una bellissima storia di famiglia a scriverla oggi sono le sorelle Antonella (responsabile marketing), Cristina (produzione e vendite Italia) ed Elisabetta (export e relazioni internazionali, tutte uomini stranieri del gruppo). Con loro lavorano 34 dipendenti, di cui ben 25 sono le sorelle gemelle e il successore della famiglia di gestione da un trentennio.

prima persona in prodotti cristallini, profumati e molto precisi, sono un gruppo straordinario», dice Antonella. «Noi abbiamo un legame fortissimo con la terra, imprimiamo nella nostra grappa della natura un nostro modo di essere, la nostra grappa». La produzione artigianale di Nonino utilizza un metodo discontinuo a rispetto: «Possiamo adattare la distillazione in ogni vitigno e in ogni anno», spiega Cristina. «Distilliamo in contemporanea alla vendemmia per mantenere la freschezza dell'uva e i profumi. La lavorazione è controllata, in fase di acciaio inossidabile e le bottiglie sono in vetro, un catalizzatore migliore dell'alluminio». Ragionando sull'Expo, Elisabetta spiega: «C'è bisogno di raccontare l'alto artigianato italiano, l'arte del dettaglio, di un mestiere plurisecolare come la bevanda». (Dietro scena e al bar: Antonella, Cristina, Missoni, Alessio, Tiziana, Missoni, Dina e Anna e in basso a sinistra: Giuseppe, Ewa, Halina, Malika, Alena, Krupic. Face to Face using Keune Cosmetics. Fashion editor Rossana Passalacqua). Federico De Cesare Viola



**People**  
**FOOD & BEVERAGE: I GRANDI D'ITALIA.** Storie di gusto e di fiuto imprenditoriale, con in comune la passione  
**Dal Piemonte alla Sicilia, dalla cucina alla vigna, le star dell'enogastronomia nostrana si raccontano**  
[www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars](http://www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars)

### NONINO FAMILY Percoto, Udine by VanMossevelde+N

They have legitimized grappa, a rustic product par excellence, in the good salons of whisky and cognac. They have been the pioneers of the concept of Monovitigno, after centuries of distillation with mixed pomace. In 1975 they created a prize to promote biodiversity, which later became an important literary selection. Today the Nonino name is known in 59 countries, with a production of 900 thousand bottles a year. And yet the Friulian Company, founded in 1879, still tells a very beautiful family story: today it is written by the sisters Antonella (marketing manager), Cristina (production and sales Italy) and Elisabetta (export and company relations), all managing directors. They are supported by a staff of 34 people, 25 are women. «Our parents fell in love with the chance of obtaining a crystalline and very fragrant product from a very poor primary product, and wanted to produce an extraordinary kind of grappa», says Antonella. «We have a very strong tie with the land: on the primary product of nature we imprint a savoir-faire to obtain its quintes-

sence». Nonino's artisanal production uses a batch steam method: «We can adapt distillation to each single variety and year», explains Cristina. «We distil at the same time of the harvest to maintain the freshness of the grapes and the fragrances. Fermentation is controlled, in stainless steel tanks, and the boilers are made of copper, a catalyst better than aluminum». Reasoning about the Expo, Elisabetta explains: «There is the need of telling about the high Italian handicraft, the art of the detail. In a globalized world what's important is biodiversity». (Back on the left and below on the right. Missoni suit. Center: Missoni total look. Back on the right and below on the left. Etro suit, hair and MakeUp Alemka Krupic@ Face to Face Using Keune Cosmetics. Fashion editor Rossana Passalacqua)

Federico De Cesare Viola

Il traguardo al quale prepararsi durante il lockdown. L'obiettivo è quello di rifare ogni giorno.



## La libertà di essere come vogliono: il tempo delle donne

di BEPPE SEVERGNINI

Le donne chiedono correttezza e giustizia, certo. Ma hanno bisogno, soprattutto, di libertà. La libertà di essere chi vogliono, non ciò che ci attendiamo da loro. La condiscendenza era un'arma usata spesso contro le donne, nel Novecento. Le aspettative sono le trappole del nuovo secolo. Molte, anche le più forti e capaci, rischiano di caderci dentro. Per questo, nella tre giorni del "Tempo delle Donne", in programma tra oggi e domenica a Milano, è stata scelta una canzone del 1972 di Giorgio Gaber, virata al femminile da Andrea Mirò. Libertà, appunto.

## The freedom of being how they want: the time of women.

by BEPPE SEVERGNINI

*Women demand honesty and justice, sure. But most of all they need freedom. The freedom of being who they want, not what we expect from them. Compliance was a weapon used against women quite often, in the Eighteenth Century. Expectations are the traps of the new century. Many, even the strongest and the most skilled, risk falling into them. For this reason, in the three days of the "Tempo delle Donne", scheduled in Milan between today and Sunday, they have chosen a song of 1972 by Giorgio Gaber, veered to the female by Andrea Mirò. Freedom, precisely.*

UVA - CHILE

Ottobre / October 2014

UVA - CHILE

Ottobre / October 2014



# FEME NO NI NO

TXT Camila Manríquez

IMG Nonino

**S**on jóvenes, inteligentes y guapas. Son las responsables de uno de los destilados de uva más renombrados de Italia y el mundo. Y es que la grappa –definida en pocas palabras como un destilado de los orujos de la uva– está en los cromosomas de estas tres hermanas. Cristina, Antonella y Elisabetta Nonino son la quinta generación responsable de una pequeña compañía que nació en 1897 en la ciudad de Friuli, fundada por su tatarabuelo Orazio Nonino. No fue hasta 1962 cuando sus padres, Benito y Giannola, renovaron la manera de elaborar esta popular bebida italiana [que antes sólo se reducía a cualquier tipo de hollejo, semilla y tallo sobrante de la elaboración del vino], ganándose así un lugar en la industria. Hoy, estas tres mujeres no están solas. Son parte de un matriarcado liderado por Giannola, directora ejecutiva, madre y cabeza detrás de Nonino, la misma mujer que décadas atrás tuvo la visión de potenciar la grappa como nadie antes lo había hecho, elevando su calidad y así hacerla competir con otros grandes destilados como el cognac y el brandy. “Quería cambiar esta bebida familiar de una cenicienta a una reina”, fueron las palabras de

la mente intelectual de esta marca. Y no se equivocó. Para lograr esa calidad consiguió que los agricultores separaran los orujos según la variedad [hoy algo normal, pero muy poco común en esa época]. El resultado fue la primera grappa monovarietal de Italia. Además, en su afán por redescubrir esta bebida, Giannola logró rescatar cepas autóctonas del norte de Italia al borde de la extinción y, con ello, creó el Premio Nonino, hoy famoso por galardonar a quienes están comprometidos con preservar lo que es único en la zona. Aunque actualmente el equipo está conformado por 30 personas, son estas cuatro mujeres las que están al mando de la destilación de los orujos frescos de diferentes variedades. Desde chardonnay, sauvignon blanc y merlot hasta cepas menos conocidas, como fragola o müller thurgau. Y la curiosidad por ir más allá las llevó a realizar otras líneas. Añejadas, frutales, con miel e incluso una grappa amarga macerada con 33 hierbas según la receta del abuelo. 130 años de historia en una elegante y femenina botella que, sin duda, hoy se ha ganado un cetro entre los destilados. ¿Se acabará el reinado? Con estas mujeres a la cabeza, difícil. ♥



## FEME NO NI NO

*Sono giovani, intelligenti e belle. Sono le artefici di uno dei distillati d'uva più rinomati d'Italia e del mondo. La grappa – distillato di vinacce d'uva – è presente nei cromosomi di queste tre sorelle.*

Testo: CAMILA MANRÍQUEZ

Immagini: NONINO

Cristina, Antonella e Elisabetta Nonino sono la quinta generazione alla testa di una piccola azienda fondata nel 1897 dal loro trisavolo Orazio Nonino nella cittadina friulana. Soltanto nel 1962 i loro genitori, Benito e Giannola, rinnovano il modo di elaborare questa popolare bevanda alcolica italiana (che prima si limitava a qualsiasi tipo di vinaccia, seme e stelo residuo dell'elaborazione del vino), guadagnandosi uno spazio nel settore. Oggi, queste tre donne non sono sole. Fanno parte di un matriarcato guidato da Giannola, direttore esecutivo, madre e cervello della Nonino, la donna che decenni fa ebbe la visione di potenziare la grappa come mai nessuno aveva fatto prima, elevandone la qualità e facendola competere con gli altri grandi distillati, quali il cognac e il brandy. “Volevo che questa bevanda familiare smettesse i panni della Cenerentola per indossare quelli di una regina”, sono le parole della mente pensante di questo marchio. E non si è sbagliata. Per raggiungere questa qualità è riuscita a ottenere che gli agricoltori separassero le vinacce in base alla varietà (una cosa normale oggi, ma molto poco comune a quell'epoca). Il risultato è stato la prima grappa italiana monovitiigno. Inoltre, animata dal desiderio di valorizzare questa bevanda, Giannola è riuscita a salvare ceppi autoctoni dell'Italia settentrionale a rischio di estinzione creando il Premio Nonino, riconoscimento famoso che premia chi si impegna a preservare ciò che è unico della zona. Sebbene la squadra attuale sia composta da 30 persone, sono queste quattro donne a essere al timone della distillazione delle vinacce fresche di diverse varietà. Da chardonnay, sauvignon blanc e merlot fino ai ceppi meno conosciuti, quali uva fragola o müller thurgau. E la curiosità di andare oltre le ha portate a realizzare altre linee. Stagionate, fruttate, con miele e persino un amaro macerato con 33 erbe secondo la ricetta del nonno. Centotrenta anni di storia in una bottiglia elegante e femminile che, senza dubbio, ha conquistato uno scettro tra i distillati. Finirà il suo regno? Con queste donne a capo, difficile.

## WOMEN NO NI NO

*They are young, intelligent and beautiful. They are the creators of one of the most famous grape distillates of Italy. Grappa – pomace distillate – is present in the chromosomes of these three sisters.*

Text: CAMILA MANRÍQUEZ

Images: NONINO

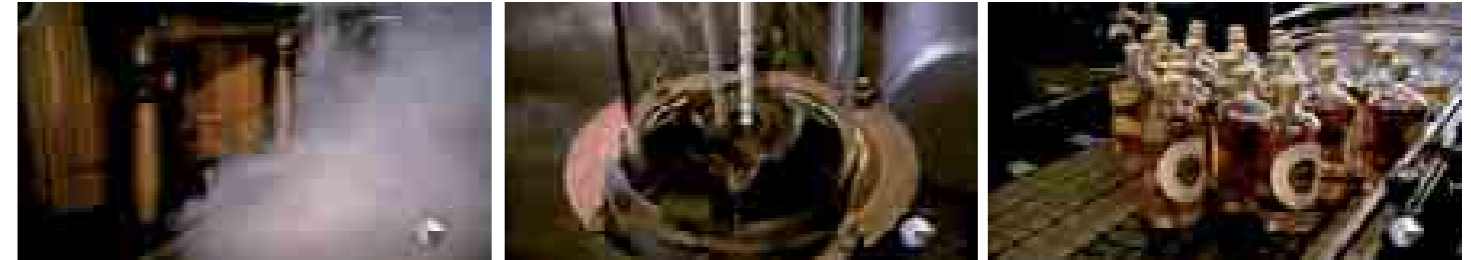
*Cristina, Antonella and Elisabetta are the fifth generation at the head of a small company established in 1897 by their great-great-grandfather Orazio Nonino in the Friulian town. Only in 1962 their parents, Benito and Giannola, renewed the way of producing this popular Italian alcoholic drink (which before was limited to any kind of pomace, seeds and stalks left from the production of wine), gaining a space in this sector. Today, these three women are not alone. They are part of a matriarchate led by Giannola, executive manager, the mother and the brain of the Nonino, the woman that decades ago had the vision of developing grappa as nobody had ever done before, elevating the quality and making it compete with the other great distillates, like cognac and brandy. “I wanted this family drink to leave Cinderella's place and become a Queen”, these are the words of the thinking mind of this brand. And she wasn't wrong. To reach this quality she managed to obtain that wine-growers separated the pomace according to the variety (something that is normal nowadays, but very uncommon in those times). The result was the first Italian single vine grappa. Besides, encouraged by the desire of giving value to this drink, Giannola managed to save some autochthonous vines of northern Italy, which were dying out, creating the Nonino Prize, a famous acknowledgement that awards who undertakes to preserve what is unique of the area. Even if today's team consists of 30 people, these four women are at the helm of the distillation of fresh pomace of different varieties. From Chardonnay, Sauvignon Blanc and Merlot to less known varieties, like Strawberry vine or Müller Thurgau. And the curiosity of going further led them to create other lines. Seasoned, fruity, with honey and even a bitter macerated with 33 herbs, according to grandfather's recipe. One-hundred and thirty years of history in an elegant and female bottle that, undoubtedly, has conquered a scepter among the distillates. Will its reign come to an end? With these women at the lead, it's difficult.*







How It's Made



### Giugno 2014

*La Grappa Nonino viene presa come esempio ed icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), il famoso documentario in onda sulla rete Americana di Discovery Channel, il canale tematico che soddisfa ogni curiosità.*

### June 2014

*Grappa Nonino is taken as an example and icon of artisanal Grappa in "How It's Made", the famous documentary broadcast on the American network of Discovery Channel, the thematic channel that satisfies all sorts of curiosities.*

HOW TO SPEND IT

Ottobre / October 2014



HOW TO SPEND IT

Ottobre / October 2014

**WEEKEND PERITTO | UDINE**

# Antonella Nonino

*Con l'aiuteria di famiglia ha rivoluzionato il mondo della grappa. Lei distilla buonomore e indizzi doc. Fra sapori, profumi e amicizie letterarie.*

**Il weekend inizia venerdì sera** con una grappa della tradizione... **Il sabato mattina** si parte per un giro in barca... **Il domenica** si parte per un giro in barca... **Il lunedì** si parte per un giro in barca...

**Il weekend inizia venerdì sera** con una grappa della tradizione... **Il sabato mattina** si parte per un giro in barca... **Il domenica** si parte per un giro in barca... **Il lunedì** si parte per un giro in barca...

**Il weekend inizia venerdì sera** con una grappa della tradizione... **Il sabato mattina** si parte per un giro in barca... **Il domenica** si parte per un giro in barca... **Il lunedì** si parte per un giro in barca...

**Il weekend inizia venerdì sera** con una grappa della tradizione... **Il sabato mattina** si parte per un giro in barca... **Il domenica** si parte per un giro in barca... **Il lunedì** si parte per un giro in barca...

A perfect weekend | Udine

Antonella Nonino

With the family company she had revolutionized the world of grappa. She distils good humor and doc addresses. Among tastes, fragrances and literary friends.

by STEFANO SALIS

The weekend starts on Friday evening. After closing the offices of the Distillery, which is named after my family since 1897, my husband Luca and I, with our daughters Gaia and Sofia, when it is possible, my sisters, or some friends living in Udine, like going to Toso. A trattoria in Tricesimo, not far from the city, where Giancarlo cooks the meat in front of the customers with rare ability, which has won him the title of trattoria of the year in the Il Sole 24 Ore Guide. The atmosphere is relaxed, the menu a certainty, and the tastes come from tradition.

On Saturday morning at Caffè Beltrame, in the center of Udine, at Ada and Ornella: greetings, chats, commenting the news, cappuccino and brioches. Later, a walk in Piazza San Giacomo.

If there are the stalls, we stop to look for some antiques. Piazza San Giacomo is also the first destination of our friend, the writer V.S. Naipaul, Nobel Laureate and member of the Jury of the Nonino Prize, as soon as he arrives he goes to drink a good cup of hot chocolate. I'm always happy to go with him.

The morning goes on at Senza Tempo, a store of vintage and design, that a short visit at SpazioQuerini, an innovative concept store, or a glance at the windows of the Tarantola book store, for the latest editions and the essays on the territory and on wine making.

On Saturday the family lunch is an institution. My sisters Betty and Cristina and I, with our husbands and children, our parents Giannola and Benito, who marked the turning point in our sector with single varietal grappa, meet at the Vitello d'Oro restaurant, for fish and very fresh vegetables prepared by Massimiliano. Then, if possible, we take a trip.

To the mountains or to the seaside, according to the season. We have just re-discovered Carnia, still wild, full of beautiful surprises, or Mount Lussari, close to Tarvisio.

One of our destinations is Sauris, a precious address for

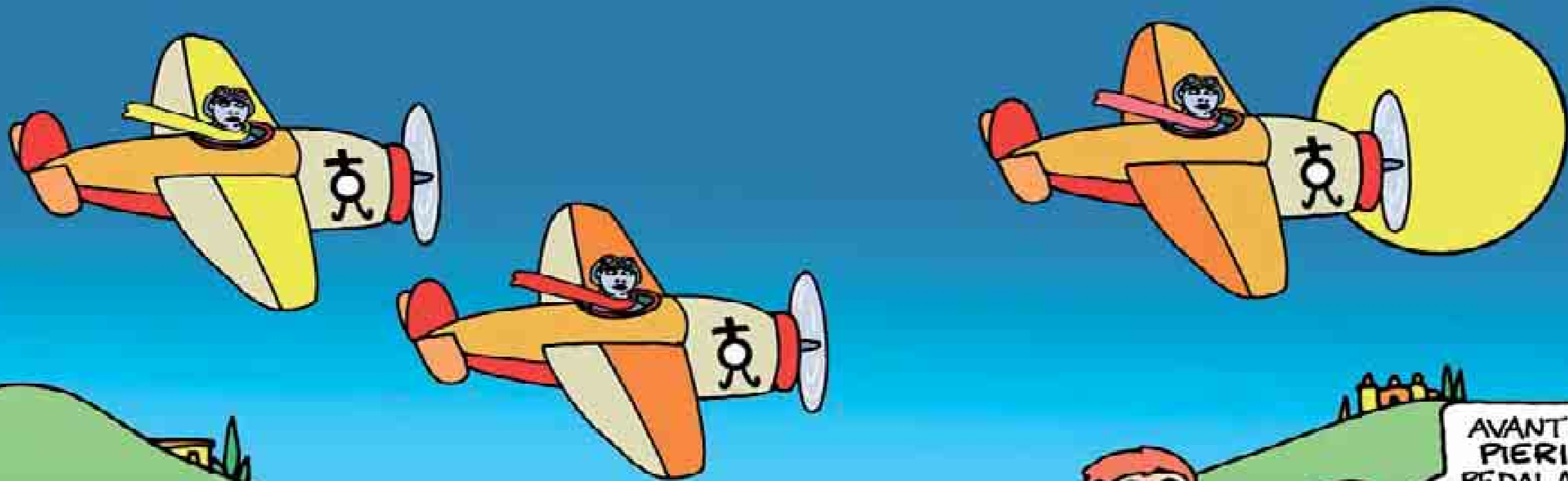
raw ham: we used to go there with Leonardo Sciascia, making him experience the thrill of walking on top of the mountains, even if he suffered of dizziness! I suggest the walk along the Alpe Adria cycle track, with a compulsory stop at the former station of Chiusaforte. Fabio Paolini has renovated the structure with great respect, making it a warm and comfortable place. At Mount Lussari, on the contrary, a dinner at the Tarvisio Golf Club, for the excellent food, with Balkan traces given by the chef, Ilia Pejic.

On Sunday a trip to some other places of the region where not too many people go. For example Gorizia, a town I love, where you can breathe Middle-European air, with the Federico Ossola's Antique Leg Book Store, specialized in prints and books about our region and the Michaelstaedter Fund.

Lunch or dinner, according to the time, at the excellent Rosenbar. Michela suggests an innovative and thought cuisine, with the "Rosa di Gorizia", rare red chicory, which has been grown here since the late eighteenth century. Wine remains our great passion, which we want to hand on to our children. We like going to the Subida of Cormons for lunch (but you can also sleep there), the gourmet institution of the Sirk family. Connoisseurs of vinegar and cooking, sometimes they find some yellow Vespa scooters to go freely all around the vineyards.

The Collio di Friuli is a land that has to be savored: wine, and ham like D'Ossvaldo's, in Cormons. During the period of the Nonino prize, which has been awarded to important personalities of the world of culture for thirty years, we invite our guests to take some trips.

We recommend Palazzo Fortuny in Venice, or, to remain closer to Udine, Villa Manin. One of the best memories I keep is Peter Brook's holidays in Italy. Smiles, cheerfulness, and all together to pick up strawberries and raspberries in the country. Yes, our land still gives great surprises.



AVANTI,  
PIERI,  
PEDALARE!



DOVE ANDIAMO, BEN?

“... Forse il nostro vero merito  
è stato quello di sfidare il futuro  
senza dimenticare la parte  
migliore del passato.”

*“... But perhaps our greatest merit  
is to have taken on the future  
without forgetting the best  
of the past.”*

 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

