



NONINO DISTILLATORI

Distillare con orgoglio

“Che la piasa, che la tasa, che la staga in casa”. Che piaccia, taccia e stia in casa. Queste erano le regole, per una donna in Friuli negli anni '60 e sovvertirle è stata una chiave del successo che ha trasformato la grappa “da Cenerentola a Regina dei distillati”. Merito della determinazione e dell'orgoglio del Cavaliere del Lavoro Giannola Bulfoni Nonino e del marito Benito Nonino, discendente di una famiglia di distillatori dal 1897. “Non sopportavo che l'ottima grappa di Benito fosse considerata un prodotto grezzo, povero tanto che, quando la portavamo in dono alle cene importanti dei nostri amici, venivano offerti Cognac e Whisky e mai la nostra Grappa”, racconta Giannola.

Ci sono voluti dieci anni di tentativi per arrivare al Picolit, la prima Grappa Monovitigno®, “un nettare venduto in ampolline con tappo d'argento ed etichetta scritta a mano che costava l'ira di Dio”.

“Quando ho assaggiato le prime gocce, il primo dicembre del 1973 – con le tre bambine che si stringevano alla mia gonna – mi sono messa a gridare: Benito, Benito ce l'abbiamo fatta! Ora, con molto orgoglio, Cristina, Antonella ed Elisabetta – le nostre figlie – con passione, amore e tanta professionalità, continuano a portare Nonino nel futuro!”.

Continua così una dinastia di imprenditrici che conta già negli anni '40 “la prima donna distillatrice in Italia”, Silvia Nonino, la madre di Benito, rimasta vedova di Antonio Nonino. “Preferiva lavorare con altre donne, anche per motivi di sicurezza”, racconta Elisabetta. La prevalenza femminile è rimasta: “abbiamo dovuto quasi inserire le quote azzurre!”, racconta. L'azienda in più di un secolo non ha mai chiuso, “perché non c'è azienda più resiliente di quella familiare, dove titolare e imprenditore sono tutti parte dell'impresa. Credo che sia un tratto proprio dell'Italia e che altri Paesi vorrebbero”, dice Cristina, quinta generazione.

Il metodo di lavoro, in quella che è stata eletta “Migliore Distilleria al Mondo” Spirit Brand/ Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast, è rigorosamente 100% con metodo artigianale.

Le Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto.
Particolare delle campane della distillazione
100% con metodo artigianale.

The Nonino Distillery in Ronchi di Percoto.
Detail of the 100% artisanal distillation bells.

© E. Ciol

Distilling with pride

‘Che la piasa, che la tasa, che la staga in casa’. Let her be pretty, let her be silent and stay in the house. These were the rules for a woman in Friuli in the 1960s and subverting them was a key to the success that transformed grappa “from Cinderella to the Queen of spirits”. Thanks to the determination and pride of Giannola Bulfoni Nonino, Knight of Labor, and her husband Benito Nonino, descendants of a family of distillers since 1897. “I couldn't stand the fact that Benito's excellent grappa was considered a crude, poor product so much so that, when we brought it as a gift to our friends' important dinners, they were offered Cognac and Whisky and never our Grappa,” says Giannola.

It took ten years of attempts to arrive at Picolit, the first Grappa Monovitigno®, “a nectar sold in small ampoules with a silver stopper and handwritten label that costed a lira of God”. “When I tasted the first drops, on the first of December 1973 – with the three little girls clutching my skirt – I started shouting: Benito, Benito we made it! Now – with great pride – Cristina, Antonella and Elisabetta – our daughters – they continue to lead Nonino into the future with passion, love and a lot of professionalism!

This is the progression of a dynasty of female entrepreneurs that already counts in the 1940s ‘the first woman distiller in Italy’,

“Restiamo la classica ‘casa-e-bottega’, con gli uffici attaccati al luogo dove è nato il nonno e dove vive ancora, e l’orto di fronte. Sul web mostro questa realtà”, spiega Francesca, sesta generazione Nonino, influencer. “Lavoro per rendere la cultura della grappa accessibile a tutti. C’è un problema di mancanza di trasparenza nel settore e tanti pensano di degustare una grappa artigianale che artigianale non è”.

La struttura dell’impresa è molto semplice, “non abbiamo dirigenti”. “Siamo l’unica realtà al mondo che ha 5 distillerie artigianali discontinue”, illustra Giannola. L’azienda guarda avanti da sempre; “dai primi anni 2000 lavoriamo con barman internazionali su cocktail a base di grappa: sembrava una cosa assurda, ma abbiamo aperto una nuova strada per l’intera categoria”, sottolinea Antonella.



Premio Nonino, 2024.
Nonino Prize, 2024.

Silvia Nonino, Benito’s mother, the widow of Antonio Nonino. “She preferred to work with other women, also for safety reasons,” says Elisabetta. The female predominance remained: “we almost had to insert blue quotas!” she recounts. In more than a century, the company has never closed, “because there is no company more resilient than the family business, where owner and entrepreneur are all part of the enterprise. I think this is a trait that is typical of Italy and that other countries would like,” says Cristina, fifth generation.

The working method, in what was voted ‘Best Distillery in the World’ Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast, is strictly 100 per cent artisanal. “We remain the classic ‘house-and-shop’, with the offices attached to where grandpa was born and where he still lives, and the vegetable garden in front. On the web I show this,” explains Francesca, sixth-generation Nonino influencer. “I work to make the culture of grappa accessible to everyone. There is a problem of lack of transparency in the sector and many people think they are tasting an artisanal grappa that is not at all artisanal”.

The structure of the company is very simple, “we have no managers”. “We are the only company in the world that has five discontinuous artisanal distilleries,” illustrates Giannola. The company has always been looking ahead, “since the early 2000s we have been working with international barman on grappa-based cocktails: it seemed absurd, but we have opened up a new path for the entire category,” stresses Antonella.



Benito Nonino e la nipote Francesca con la vinaccia fresca.
Benito Nonino and his granddaughter Francesca with fresh pomace.
© G. Iacolutti



Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino in Distilleria a Ronchi di Percoto.
Cristina, Antonella and Elisabetta Nonino in Distilleria in Ronchi di Percoto.

Le Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, particolare degli alambicchi discontinui a vapore in rame.
The Nonino Distillery in Ronchi di Percoto, detail of the discontinuous copper steam stills.
© M. Piazza



Giannola Nonino in Distilleria, particolare della campana di distillazione.
Giannola Nonino in the Distillery, detail of the distillation bell.
© E. Ciol



La famiglia Nonino si dedica alla distillazione dal 1897, a Percoto, in provincia di Udine. Ha 41 dipendenti, donne per oltre il 60%, ai quali si aggiungono 15-18 lavoratori stagionali per la distillazione della grappa da vinacce fresche, in concomitanza alla vendemmia. Il fatturato è di circa 20 milioni di euro e oltre metà, il 55%, è realizzato all'estero, con vendite in tutti i continenti. Oggi conta cinque distillerie, ognuna composta da 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, più uno per ogni nipote in segno di continuità. Lavora solo con metodo artigianale vinacce fresche, selezionate, fermentate in purezza in ambiente anaerobico. La Grappa e alcune Acquaviti vengono invecchiate naturalmente, sotto sigillo, in barriques e piccole botti nelle cantine padronali e imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

The Nonino family has been distilling since 1897, in Percoto, in the province of Udine. It has 41 employees, more than 60% women, to which are added 15-18 seasonal workers for the distillation of grappa from fresh pomace, during the harvest period. Turnover is around EUR 20 million and more than half, 55%, is achieved abroad, with sales in all continents. Today it has five distilleries, each consisting of 12 discontinuous copper steam stills, plus one for each grandchild as a sign of continuity. It only processes fresh, selected pomace using artisanal methods, fermented in purity in an anaerobic environment. Grappa and some Acquaviti are aged naturally, under seal, in barriques and small barrels in the manor cellars and bottled without the addition of colouring agents.



Il Borgo Nonino, immerso nella campagna friulana a Perserano, è la struttura ricettiva della Famiglia Nonino.
The Borgo Nonino, immersed in the Friulian countryside at Perserano, is the Nonino Family's accommodation facility.

Particolare della sala di degustazione del Borgo Nonino.
Detail of the Borgo Nonino tasting room.

Nella pagina a fianco / *On the opposite page*
Una delle 7 Cantine Invecchiamento di proprietà delle Distillerie Nonino.
One of the 7 Aging Cellars owned by the Nonino Distilleries.

ITALIENER STOSSEN AUF DEN ERFOLG AN

Nonino Brennerei

Mit Stolz destillieren

'Che la piasa, che la tasa, che la staga in casa'. Sie soll gefallen, still sein und zu Hause bleiben. So lauteten die Regeln für eine Frau im Friaul der 1960er Jahre, und sie zu unterlaufen war ein Schlüssel zum Erfolg, der den Grappa "vom Aschenputtel zur Königin der Spirituosen" machte. Dieser Erfolg ist der Entschlossenheit und dem Stolz von Giannola Bulfoni Nonino, Trägerin des Verdienstordens Cavaliere del Lavoro (Ritter der Arbeit), und ihrem Ehemann Benito Nonino, dem Nachkommen einer seit 1897 tätigen Brennerfamilie, zu verdanken. „Ich konnte es nicht ertragen, dass Benitos hervorragender Grappa als grobes, minderwertiges Erzeugnis angesehen wurde. Wenn wir den Grappa als Geschenk zu wichtigen Abendessen unserer Freunde mitbrachten, wurden Cognac und Whisky angeboten, aber niemals unser Grappa“, berichtet Giannola.

Zehn Jahre hat es gedauert und viele Versuche waren nötig, bis der erste reinsortige Picolit Grappa Monovitigno® kreiert werden konnte, „... wie ein Nektar, der in kleinen Kugelflaschen mit silbernem Verschluss und handgeschriebenem Etikett verkauft wurde und wahnsinnig teuer war“.

„Als ich am 1. Dezember 1973 die ersten Tropfen probierte - die drei kleinen Mädchen hielten sich an meinem Rock fest - rief ich laut: Benito, Benito, wir haben es geschafft! Heute führen unsere Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta mit großem Stolz, Leidenschaft, Liebe und viel Professionalität das Unternehmen Nonino in die Zukunft!“

Damit setzt sich eine Dynastie von Unternehmerinnen fort, die bereits mit Silvia Nonino, Benitos Mutter und Witwe von Antonio Nonino, in den 1940er Jahren "die erste Brennmeisterin Italiens" stellte. „Sie zog es vor, mit Frauen zusammenzuarbeiten, auch aus Sicherheitsgründen“, sagt Elisabetta. Die weibliche Überzahl blieb bestehen: „Wir mussten beinahe Männerquoten einführen!“ In mehr als einem Jahrhundert hat die Brennerei nie schließen müssen, „weil es kein Unternehmen gibt, das widerstandsfähiger ist als ein Familienbetrieb, in dem Eigentümer und Unternehmer alle Teil des Betriebes sind. Ich glaube, das ist eine Eigenschaft, die typisch für Italien ist und die sich andere Länder wünschen würden“, sagt Cristina, die fünfte Generation.

Die Arbeitsweise der Destillerie, die vom Fachmagazin Wine Enthusiast als "Beste Brennerei der Welt" Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 ausgezeichnet wurde, ist zu 100 % handwerklich.

„Wir bleiben das klassische 'Wohnhaus mit Betrieb', mit den Büros, die an das Haus angrenzen, in dem der Großvater geboren wurde und wo er immer noch lebt, und dem Gemüsegarten davor. Im Internet zeige ich auch, wie das aussieht“, erklärt Francesca, die Nonino-Influencerin aus der sechsten Generation. „Ich arbeite daran, die Grappa-Kultur für alle zugänglich zu machen. Es gibt in dieser Branche ein Problem mit mangelnder Transparenz, und viele Leute glauben, dass sie einen handwerklich hergestellten Grappa verkosten, aber dem ist dann nicht so: er ist alles andere als handwerklich“.

Die Organisationsstruktur des Unternehmens ist sehr einfach, „wir haben keine Manager“. „Wir sind das einzige Unternehmen der Welt mit fünf diskontinuierlichen, handwerklich betriebenen Brennereien“, erklärt Giannola.

Das Unternehmen hat schon immer nach vorne geschaut: „Seit Anfang der 2000er Jahre arbeiten wir mit internationalen Barkeepern zusammen, die Cocktails auf Grappa-Basis kreieren. Zuerst erschien das absurd, aber wir haben einen neuen Weg für die gesamte Branche eröffnet“, betont Antonella.

Familie Nonino destilliert seit 1897 in Percoto, in der Provinz Udine. Sie beschäftigt 41 Mitarbeiter, davon mehr als 60% Frauen, zu denen während der Weinlese noch 15-18 Saisonarbeiter hinzukommen, um die Destillation von Grappa aus frischem Trester durchzuführen. Der Umsatz beläuft sich auf etwa 20 Millionen Euro, von denen mehr als die Hälfte, nämlich 55 %, im Ausland erwirtschaftet wird, mit Absatzmärkten auf allen Kontinenten. Heute verfügt das Unternehmen über fünf Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer plus zusätzlich einen für jeden Enkel, ganz im Zeichen der Kontinuität. Nach handwerklicher Methode werden nur frische, ausgewählte Trester verarbeitet, die in reiner, anaerober Umgebung vergoren werden. Grappa und einige Edelbrände reifen auf natürliche Weise und unter Versiegelung in Barriques und kleinen Fässern in den betriebseigenen Reifekellern und werden ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt.

Didascalie

Die Nonino Brennerei in Ronchi di Percoto. Teilansicht der Destilliergeräte für die zu 100% nach handwerklicher Methode durchgeführte Destillation.

Nonino-Preis 2024.

Benito Nonino und Enkelin Francesca mit frischem Trester.

Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino in der Destillerie in Ronchi di Percoto.

Giannola Nonino in der Brennerei, Nahaufnahme des Destillierkolbens.

Die Nonino Brennerei in Ronchi di Percoto mit den diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer.

Borgo Nonino, eingebettet in die friaulische Landschaft in Perserano, ist der Beherbergungsbetrieb von Familie Nonino.

Verkostungsraum im Borgo Nonino.

Seite daneben / Einer der 7 betriebseigenen Reifekeller der Nonino Brennerei.