



## ENOLOGÍA

# Las hermanas Nonino, las reinas de la 'grappa' italiana

Nerea Serrano, Madrid

Dicen las hermanas Cristina, Antonella y Elisabetta Nonino que la *grappa* es su cuarta hermana. Desde luego han crecido juntas, ya que su familia produce este licor italiano desde 1897 en la región de Friuli. Nonino, que en España distribuye Primeras Marcas, se ha convertido en una de las destilerías más prestigiosas del mundo por el calado artesanal de su producción, como explica Elisabetta Nonino, la CEO de la marca. "En lugar de tener entre seis y 12 alambiques máximo como otras empresas de *grappa*, que además destilan orujo que ha estado almacenado hasta ocho meses, nuestra fábrica tiene 66 alambiques artesanales que sólo destilan durante la cosecha. Un proceso que se centra en preservar la frescura natural y aromas del orujo". Es lo que han aprendido en casa. "Nuestros padres nos enseñaron que, si realmente crees en algo, nunca debes rendirte. Dedicaron toda su vida a demostrar al mundo que era posible elaborar una *grappa* que no fuera aguardiente, y lo consiguieron creando Grappa Monovitigno, la primera monovarietal, en 1973. Otros destiladores se rieron de ellos en ese momento y ahora otras empresas han seguido el mismo camino", relata la directiva, quien sentencia: "Es la prueba de que cuando tienes un sueño, hay que tener la fuerza de esperar resultados a largo plazo, porque marcar la diferencia significa enfrentarse a muchas críticas al principio".

El objetivo de la CEO y sus hermanas es mantenerse fiel al legado que le dejaron sus padres y por el que acaban de recibir en su país natal el Premio Guido Carli al Mérito Empresarial. "Hemos sido fieles a

Fundada en 1897 en la región de Friuli, la destilería mantiene una producción artesanal

"Marcar la diferencia significa enfrentarse a muchas críticas en un principio"

la *grappa* porque nuestra familia siempre buscó la manera de transformar lo que se percibía como un producto pobre en un destilado capaz de competir con cualquier otro aguardiente extranjero de lujo". Todo un reto en un mundo embriagado de tendencias. "No creemos en las modas; creemos en dedicar nuestras vidas en ofrecer al mundo el mejor licor. Amamos tanto nuestros productos que siempre intentamos encontrarles nuevas formas de consumo. Mi hermana Antonella, por ejemplo, promueve el concepto *Be brave mix grappa!*, porque los nuevos consumidores quieren un cóctel que represente una experiencia cultural, y no hay ningún licor que represente mejor el sabor y la cultura italianos que la *grappa*", dice.

La CEO de esta empresa familiar responde también a cómo es trabajar con los que comparten apellido: "Los licores representan nuestro legado, ahí están las vidas de seis generaciones de Nonino. Hacer *grappa* se ha convertido en la misión de nuestra vida. Por otra parte, cuando la familia y el trabajo están tan unidos puede ser difícil separar las dos cosas, y cada vez que te reúnes con tu familia acabas hablando de trabajo".



La destilería italiana Nonino lleva seis generaciones en la misma familia.

## Le sorelle Nonino, regine della grappa italiana.

Fondata nel 1897 in Friuli, la distilleria mantiene una produzione artigianale.

"Fare la differenza significa affrontare molte critiche all'inizio".

Le sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino considerano la grappa la loro quarta sorella. Di certo sono cresciute insieme, visto che la loro famiglia produce questo distillato italiano fin dal 1897 in Friuli. Nonino, distribuita in Spagna da Primeras Marcas, è diventata una delle distillerie più prestigiose al mondo per l'artigianalità della sua produzione, come spiega Elisabetta Nonino, amministratore delegato del marchio. "Invece di avere un massimo di sei-dodici alambicchi come altre aziende produttrici di grappa, che distillano anche vinacce conservate fino a otto mesi, la nostra azienda possiede 66 alambicchi artigianali che distillano solo durante la vendemmia. Un processo che mira a preservare la freschezza e gli aromi naturali delle vinacce". Questo è ciò che hanno imparato a casa. "I nostri genitori ci hanno insegnato che, se si crede davvero in qualcosa, non bisogna mai arrendersi. Hanno dedicato tutta la loro vita a dimostrare al mondo che era possibile produrre una grappa che non fosse acquavite, e ci sono riusciti creando la Grappa Monovitigno, la prima monovarietale, nel 1973. All'epoca gli altri distillatori li deridevano e ora altre aziende hanno seguito il loro esempio", afferma l'AD, che conclude: "È la prova che quando si ha un sogno, bisogna avere la forza di aspettarsi risultati a lungo termine, perché fare la differenza significa affrontare molte critiche all'inizio".

L'obiettivo di Elisabetta Nonino e delle sue sorelle è quello di restare fedeli all'eredità lasciata dai loro genitori, per la quale sono appena state insignite del premio Guido Carli per il merito imprenditoriale nel loro Paese natale. "Siamo rimaste fedeli alla grappa perché la nostra famiglia ha sempre cercato un modo per trasformare quello che era percepito come un prodotto povero in un distillato capace di competere con qualsiasi altra acquavite straniera di lusso. Una bella sfida in un mondo inebriato dalle tendenze. "Non crediamo nelle mode, ma nel dedicare la nostra vita a offrire al mondo il miglior distillato. Amiamo così tanto i nostri prodotti che cerchiamo sempre di trovare nuove modalità di consumo. Mia sorella Antonella, ad esempio, promuove il concetto di *Be brave mix grappa!* perché i nuovi consumatori vogliono un cocktail che rappresenti un'esperienza culturale, e non c'è liquore che rappresenti il gusto e la cultura italiana meglio della grappa", afferma.

L'AD dell'azienda di famiglia risponde, inoltre, su cosa significhi lavorare con persone che condividono lo stesso cognome: "I distillati e i liquori rappresentano la nostra eredità, ci sono le vite di sei generazioni di Nonino. Fare grappa è diventata la nostra missione di vita. Va anche detto che, quando famiglia e lavoro sono così interconnessi, può essere difficile separare le due cose, e ogni volta che ci si riunisce con la propria famiglia si finisce per parlare di lavoro".