



Benito Nonino with his wife Giannola and their daughters Elisabetta, Antonella and Cristina, who all play a part in the family business

## OBITUARY

### **Benito Nonino obituary: Italy's 'father of grappa'**

*Innovator whose distillery elevated the uncouth, poor relation of wine into a premium beverage*

The Times

Wednesday August 07 2024, 5.00pm BST, The Times

The popular image of Italian cuisine is as the product of centuries of unchanged tradition. Nothing could be further from the truth. Italian cooking and viticulture are dynamic and have evolved greatly in the past 50 years. Supposed staples such as tiramisu and panettone are quite recent inventions, while carbonara may have been imported during the war by US soldiers.

What drove change was Marshall aid and membership of the European Economic Community. These transformed Italy's economy in the 1950s and 1960s, creating a large middle class who could afford to eat out and wanted more sophisticated food when they did. So it was too with grappa. Historically it was the uncouth, poor relation of wine, but Benito Nonino and his family turned it, in their words, "from a Cinderella into the queen of spirits".

Grappa is made from fermenting the pressed skins, pips and stems of grapes, a residue known as pomace. Its origins lie in the Middle East and by the 14th century — before grain-based spirits

were known — its manufacture was practised in what became its heartland in Italy, the Alpine regions. By the 19th century, when there were 200,000 distillers across the north, it was associated with the town of Bassano del Grappa, in the Veneto, and with neighbouring Friuli.

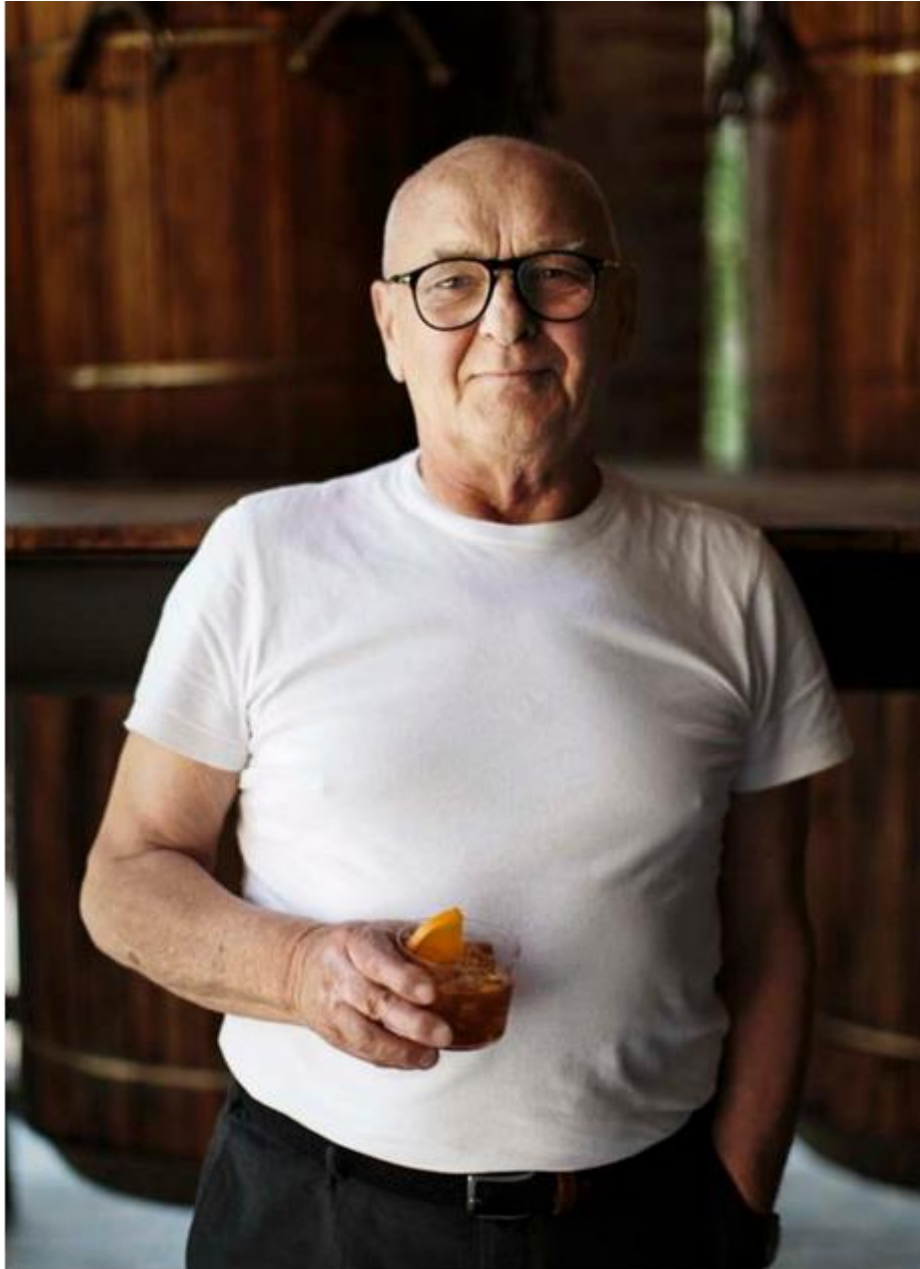


### Benito Nonino, left, before his father's death in the 1940s

Much of the area was still under Austrian domination and pomace was what was left to labourers once landowners had claimed the grape juice for their tables. Nonino's great-grandfather, Orazio, was clerk of the works for a Hungarian noble family. He also operated a mobile still, with a cart and donkey carrying it to vineyards until he opened a distillery in 1897 at Ronchi di Percoto, northwest of Trieste.

For generations more, however, grappa would still remain a rough moonshine, containing up to 60 per cent alcohol by volume. It was typically taken as a digestive after heavy meals or as a bracing "correction" to one's coffee before work on chilly mornings.

This all changed at precisely noon on December 1, 1973. At that moment, Benito Nonino knew that his experiment had worked and that he had distilled the first grappa made from only a single variety of grape.



Nonino was rightly proud of his business's success

Sensibly, he had been listening to his wife, Giannola, whom he had married in 1962. She nurtured a deep regard for and understanding of local culture, instilled in her by a father who had returned home to Friuli after making good in Argentina.

Pomace was customarily composed of a mixture of red and white grape skins, with the husks often collected when they had dried out. Giannola Nonino went to local farmers' wives and, knowing they were keen not to be dependent on handouts from their husbands, promised to pay them if they kept different kinds of skins separate and called her to collect them when they were still moist.

The Noninos focused on Picolit grapes, used to make dessert wine and in the 18th century a favourite of royal courts across Europe. By concentrating on a single variety, they were better able

to control the quality of the premium product they envisaged creating, with the distinctive taste of the fruit preserved.

The following year, Nonino made a single distillation from Ribolla grapes. Giannola knew that to get the borghesi to buy a drink that recalled the peasant identity many were trying to forget, it would have to look upmarket. She packaged it in bottles with silver stoppers wrapped in red thread and wrote to everyone influential she could think of to press samples on them.



A selection of the company's products

Where Monovitigno Nonino led the way, soon other producers followed. In 1983, Benito doubled his number of stills from 12 to 24 and kept them going 24 hours a day. That year, he distilled 1,200 quintals — more than 11 and a half tonnes — of pomace. Then one day a car pulled up at the Noninos' farmhouse. Out stepped a chauffeur who ordered 48 bottles of grappa for his employer, signor Dolce Vita himself, Gianni Agnelli, the owner of Fiat.

Benito Nonino was born at Percoto in 1934. His name was bestowed on him by his father, Antonio, in honour of Italy's then leader, Mussolini. Fortunately, his mother, Silvia, had better judgment and after she was left a widow in the 1940s became the first woman in Italy to make grappa and manage a distillery.

A fine cook, she used her knowledge of botanicals to improve the house amaro, or herbal liqueur. Benito's paternal grandfather, Vigi, had a similar reputation for resourcefulness, being admired locally for having saved his cows from the Austrian forces during the First World War by plying the troops with his grappa.



Nonino played a hands-on role in the business

While fond of sweet treats, and of canoeing and cycling, Benito was a man of reserved emotions and let his abilities speak for themselves in the still house. In 1984 he became the first to create a whole-grape distillate, which he named Ue.

As well as advancing grappa, the Noninos sought to preserve other traditions central to Friulian culture. In the mid-1970s, as they looked to distil other local grapes, they discovered that because they were not on the list of those regarded by the EEC as fundamental to wine-growing in the region, three varieties that had once been much-prized were no longer allowed to be cultivated.

They were Schioppettino, a red grape almost wiped out by a phylloxera epidemic a century before, Pignolo, another red with dense bunches like the pinecones after which it was named, and Tazzelenghe. Giannola Nonino pestered European officials for several years until a decree was forthcoming that reversed the ban.

In similar fashion, the couple founded the International Nonino Literary Prize in 1975. It is awarded to writers whose work is rooted in and conserves their cultures, and on half a dozen occasions its percipient judges have anticipated the approval of the Nobel prize committee by several years.

The winners of the prize, now regarded as one of the most prestigious in Italy, have included Ismail Kadare, VS Naipaul, William Trevor, Chimamanda Ngozi Adichie, John Banville and David Almond. Another longstanding friend was Peter Brook, the director, who in 1996 celebrated the centenary of the family business with a performance of Samuel Beckett's *Oh Les Beaux Jours*.

Giannola was appointed cavaliere del lavoro (the Italian equivalent of a dame) for her work in 1998, one of the first 25 women so to be honoured. By 2003, her husband's stills were producing more than one million litres of grappa annually, 20 per cent of it for export.

Key to that success was the growing involvement in the company of the couple's daughters, Cristina, Antonella and Elisabetta (there was a family rule that husbands were best excluded from it). Their contributions included, after a decade of research, discovering how to distil honey, a product they named Gioiello.

Keeping the family hand on the tiller into a sixth generation, Benito's granddaughter Francesca now handles Nonino's social media as the "grappa influencer".

Though he had been using a wheelchair due to illness for some years, on the last afternoon of his life Benito asked to be taken to look around the distillery a final time.

**Benito Nonino, distiller, was born on February 6, 1934. He died on July 7, 2024, aged 90**



Benito Nonino with his wife Giannola and their daughters Elisabetta, Antonella and Cristina, who all play a part in the family business

Benito Nonino con la moglie Giannola e le figlie Elisabetta, Antonella e Cristina, tutte con un ruolo nell'azienda di famiglia.

## NECROLOGIO

### NECROLOGIO DI BENITO NONINO: IL 'PADRE DELLA GRAPPA' ITALIANA

*Innovatore la cui distilleria ha elevato il rozzo e povero parente del vino a una bevanda premium.*

The Times

Mercoledì 7 agosto 2024, 17:00 BST, The Times

L'immagine popolare della cucina italiana è il prodotto di secoli di tradizione immutata. Nulla potrebbe essere più lontano dalla verità. La cucina e la viticoltura italiana sono dinamiche e si sono evolute notevolmente negli ultimi 50 anni. Si suppone che piatti base come il tiramisù e il panettone siano invenzioni piuttosto recenti, mentre la carbonara potrebbe essere stata importata durante la guerra dai soldati americani.

Ciò che ha guidato il cambiamento sono stati gli aiuti del Piano Marshall e l'adesione alla Comunità Economica Europea. Questi hanno trasformato l'economia italiana negli anni '50 e '60, creando una vasta classe media che poteva permettersi di mangiare fuori e, quando lo

faceva, desiderava cibi più ricercati. E' stato così anche per la grappa. Storicamente era il parente rozzo e povero del vino, ma Benito Nonino e la sua famiglia l'hanno trasformata, come dicono, "da Cenerentola a regina degli spiriti".

La grappa si ottiene dalla fermentazione delle bucce, dei vinaccioli e dei raspi dell'uva, un residuo noto come vinaccia. Le sue origini risalgono al Medio Oriente e nel XIV secolo, prima che gli alcolici a base di cereali fossero conosciuti, la sua produzione veniva praticata in quello che divenne il cuore dell'Italia, le regioni alpine. Nel XIX secolo, quando nel nord si contavano 200.000 distillatori, veniva associata alla città di Bassano del Grappa, nel Veneto, e al vicino Friuli.



Benito Nonino, left, before his father's death in the 1940s

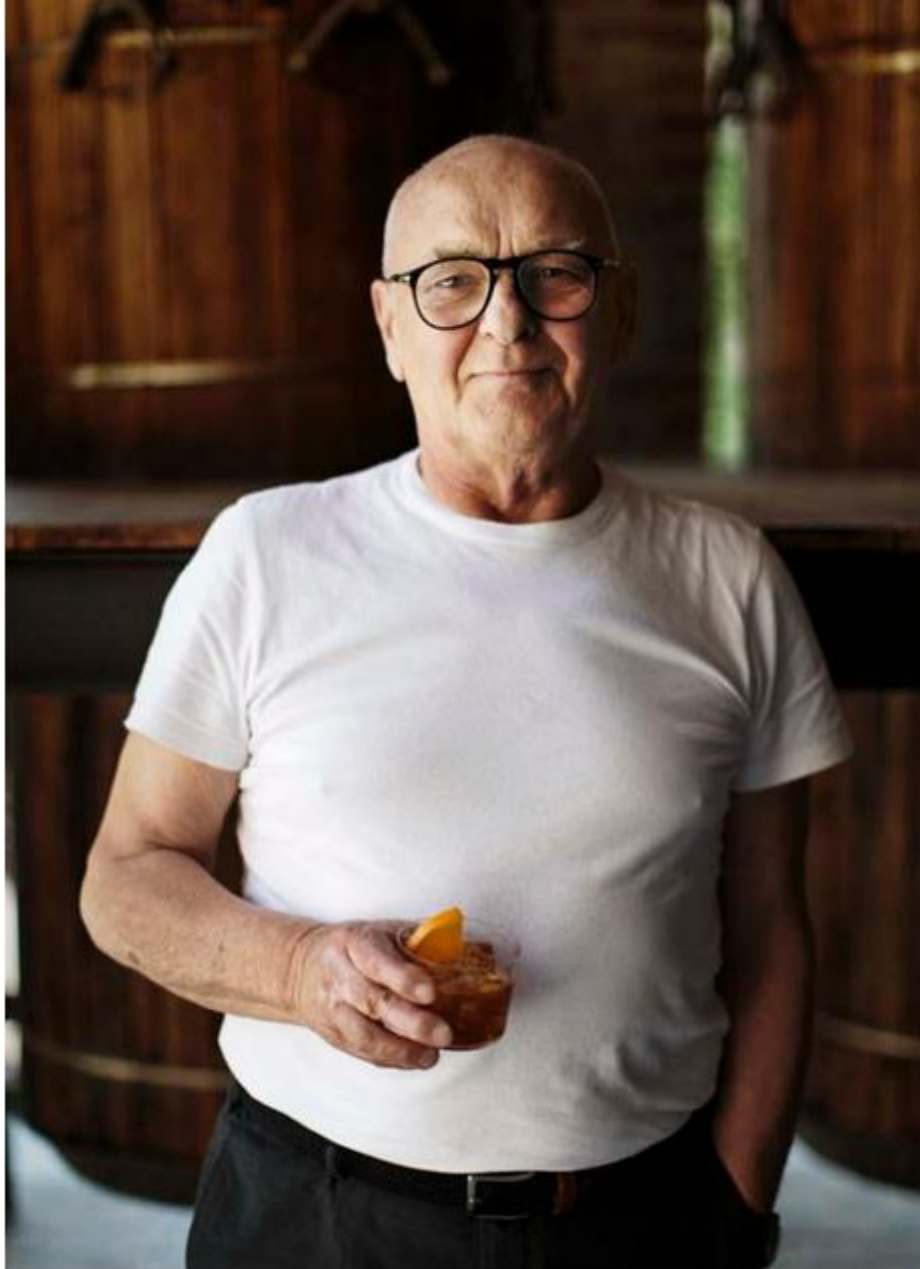
Benito Nonino, a sinistra, prima della morte del padre negli anni '40.

Gran parte della zona era ancora sotto la dominazione austriaca e le vinacce erano ciò che veniva lasciato ai braccianti una volta che i proprietari terrieri avevano ritirato il succo d'uva per le loro tavole. Il bisnonno di Nonino, Orazio, era sovrintendente presso una nobile famiglia ungherese. Operava anche un alambicco mobile, con un carro e un asino che lo trasportava nei vigneti finché non aprì una distilleria nel 1897 a Ronchi di Percoto, a nord-ovest di Trieste.

Per generazioni, tuttavia, la grappa sarebbe rimasta ancora una bevanda alcolica grezza, che conteneva fino al 60% di alcol per volume. Di solito veniva bevuta come digestivo dopo i pasti pesanti o come "correzione" tonificante al caffè prima del lavoro nelle mattine fredde.



Tutto questo cambiò esattamente a mezzogiorno del 1 dicembre 1973. In quel momento Benito Nonino seppe che il suo esperimento aveva funzionato e che aveva distillato la prima grappa ottenuta da un unico vitigno.



Nonino was rightly proud of his business's success

Nonino era giustamente orgoglioso del successo del proprio lavoro.

Sensatamente, aveva ascoltato sua moglie Giannola, che aveva sposato nel 1962. Lei nutriva profondo rispetto e comprensione per la cultura locale, inculcati in lei dal padre che era rientrato a casa in Friuli dopo aver avuto successo in Argentina.

La vinaccia era solitamente composta da una miscela di bucce di uva rossa e bianca, spesso raccolte dopo essere state asciugate. Giannola Nonino andò dalle mogli dei contadini della

zona e, sapendo che volevano non essere dipendenti dalle elemosine dei mariti, promise loro di pagarle se avessero tenuto separati i diversi tipi di bucce e l'avessero a raccogliere quando erano ancora umide.

I Nonino si concentrarono sull'uva Picolit, utilizzata per produrre vino da dessert e nel XVIII secolo una delle preferite dalle corti reali di tutta Europa. Concentrandosi su un'unica varietà, erano in grado di controllare meglio la qualità del prodotto premium che intendevano creare, preservando il gusto distintivo del frutto.

L'anno successivo Nonino fece un'unica distillazione di uve Ribolla. Giannola sapeva che per convincere i borghesi a comprare una bevanda che richiamasse l'identità contadina che molti stavano cercando di dimenticare, avrebbe dovuto avere un aspetto esclusivo. La confezionò in bottiglie con tappi d'argento legati da un filo rosso e scrisse a tutte le persone influenti che le vennero in mente per far avere loro dei campioni.



A selection of the company's products

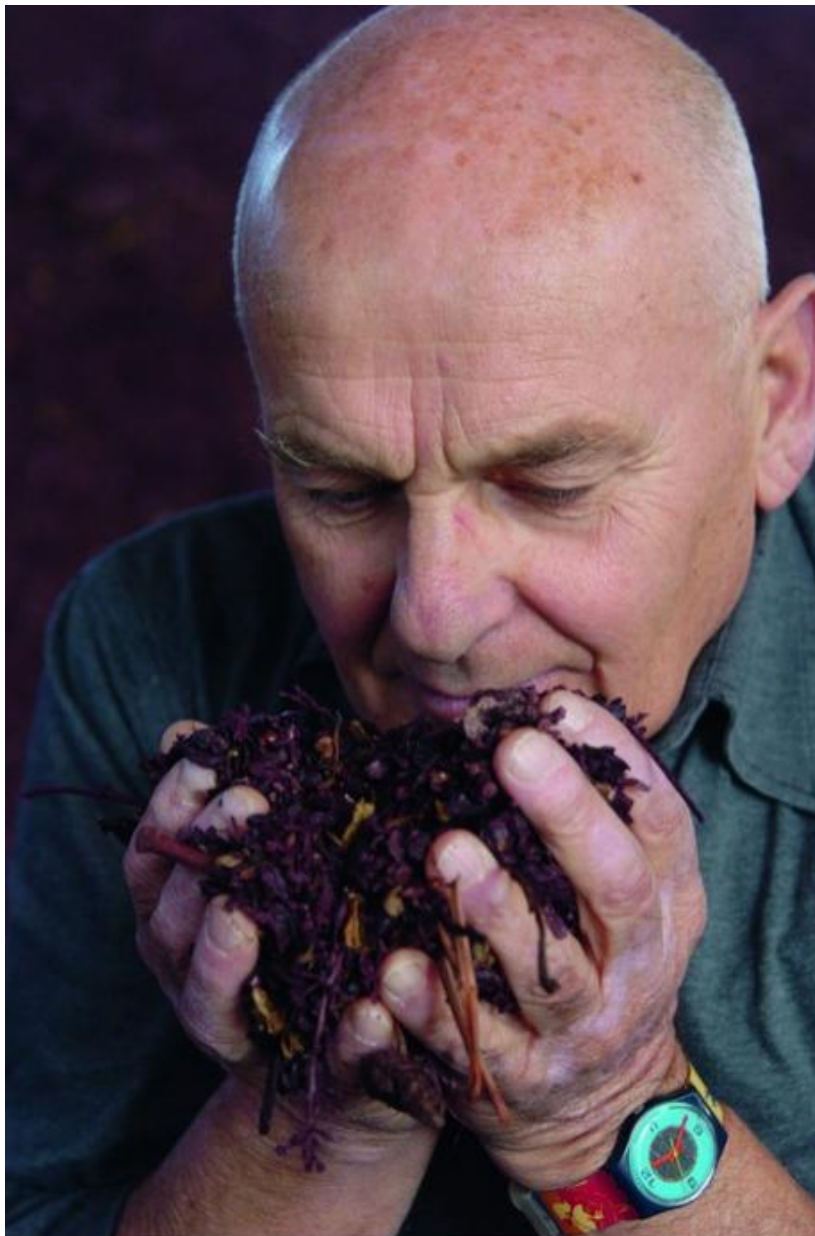
Una selezione dei prodotti dell'azienda

Il Monovitigno Nonino aprì la strada, presto altri produttori la seguirono. Nel 1983, Benito raddoppiò il numero dei suoi alambicchi da 12 a 24 e li fece funzionare 24 ore al giorno. Quell'anno distillò 1.200 quintali – più di 11 tonnellate e mezza – di vinacce. Poi un giorno un'auto si fermò davanti all'azienda dei Nonino. Scese un autista che ordinò 48 bottiglie di grappa per il suo datore di lavoro, il signor Dolce Vita in persona, Gianni Agnelli, proprietario della Fiat.

Benito Nonino era nato a Percoto nel 1934. Il suo nome gli fu dato dal padre Antonio, in onore dell'allora leader italiano Mussolini. Per fortuna la madre Silvia ebbe più giudizio e,

rimasta vedova negli anni Quaranta, divenne la prima donna in Italia a produrre grappa e a gestire una distilleria.

Cuoca raffinata, usò la sua conoscenza delle erbe per migliorare l'amaro della casa, o liquore alle erbe. Il nonno paterno di Benito, Vigi, aveva una pari reputazione di intraprendenza, essendo ammirato a livello locale per aver salvato le sue mucche dalle forze austriache durante la prima guerra mondiale offrendo alle truppe con la sua grappa.



Nonino played a hands-on role in the business

Nonino ebbe un ruolo pratico in azienda

Amante dei dolci, della canoa e della bicicletta, Benito era un uomo dalle emozioni riservate e lasciava che le sue capacità parlassero da sole in distilleria. Nel 1984 fu il primo a creare un distillato di uva intera, che chiamò Ùe.

Oltre a far progredire la grappa, i Nonino cercarono di preservare altre tradizioni importanti della cultura friulana. A metà degli anni '70, mentre cercavano di distillare altre uve locali, scoprirono che, non rientrando nell'elenco di quelle considerate fondamentali dalla CEE per la viticoltura della regione, tre varietà che un tempo erano state molto apprezzate non potevano più essere coltivate.

Erano lo Schioppettino, un'uva rossa quasi sterminata da un'epidemia di fillossera un secolo prima, il Pignolo, un altro rosso dai grappoli fitti come le pigne da cui prendeva il nome, e il Tazzelenghe. Giannola Nonino pressò i funzionari europei per diversi anni finché non venne emanato un decreto di revoca del divieto.

Allo stesso modo, nel 1975 la coppia fondò il Premio Internazionale Nonino di Letteratura. Viene assegnato a scrittori il cui lavoro è radicato e preserva la loro cultura, e in una mezza dozzina di occasioni i suoi perspicaci giudici hanno anticipato di diversi anni l'approvazione del comitato del premio Nobel.

Tra i vincitori del premio, ormai considerato uno dei più prestigiosi in Italia, figurano Ismail Kadare, VS Naipaul, William Trevor, Chimamanda Ngozi Adichie, John Banville e David Almond. Un altro amico di lunga data è stato Peter Brook, il regista, che nel 1996 ha festeggiato il centenario dell'azienda di famiglia con la rappresentazione di *Oh Les Beaux Jours* di Samuel Beckett.

Giannola è stata nominata cavaliere del lavoro (l'equivalente italiano di *dame*) nel 1998, una delle prime 25 donne a ricevere questa onorificenza. Nel 2003, gli alambicchi di suo marito producevano più di un milione di litri di grappa l'anno, il 20% dei quali destinato all'esportazione.

La chiave di quel successo è stata il crescente coinvolgimento nell'azienda delle figlie della coppia, Cristina, Antonella ed Elisabetta (c'era una regola familiare secondo cui era meglio escludere i mariti). Fra i loro contributi, dopo un decennio di ricerche, la scoperta di come distillare il miele, un prodotto che chiamarono Gioiello.

Con la famiglia al timone fino alla sesta generazione, la nipote di Benito, Francesca, ora gestisce i social media di Nonino come “influencer della grappa”.

Sebbene da alcuni anni fosse costretto su una sedia a rotelle a causa di una malattia, nel suo ultimo pomeriggio di vita Benito chiese di poter visitare per l'ultima volta la distilleria.

**Benito Nonino, distillatore è nato il 6 febbraio 1934. E' deceduto il 7 luglio 2024, all'età di 90 anni.**