



DOMENICA 11 AGOSTO 2024  
MESSAGGERO VENETO

La storia

Un lungo e dettagliato articolo a un mese dalla morte del distillatore La famiglia commossa e orgogliosa: siamo tutti rimasti senza parole

# Sul Times di Londra il ricordo di Nonino «padre e innovatore della grappa italiana»

MAURIZIO CESCO

Una sorpresa che ha commosso e inorgogliato la famiglia Nonino, a un mese esatto dalla scomparsa del capostipite Benito. Il "Times" di Londra, uno dei quotidiani più autorevoli e prestigiosi del mondo, ha dedicato un lungo e dettagliato articolo a Nonino, corredato da una fotografia in baracca con la moglie Giannola e le tre figlie, che è stato pubblicato sull'edizione cartacea di giovedì 8 agosto ed è presente sul sito Internet. «Ci avevano contattato dalla redazione londinese alcuni giorni fa - dice Antonella Nonino - per chiederci alcune fotografie di nostro padre. Ma non avremmo mai pensato a un omaggio così importante, che è stato tanto apprezzato da nostra mamma Giannola e da tutti noi. Siamo rimasti senza parole».

Benito Nonino, morto a 90 anni l'8 luglio, è definito dal "Times" «padre e innovatore della grappa italiana». «Storicamente quel distillato - si legge nel "pezzo", ricco di riferimenti storici, del quotidiano di Londra, uno dei più antichi del mondo - era il parente rozzo e povero del vino, ma Benito Nonino è la sua famiglia lo hanno trasformato, 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 mila distillatori, veniva associata alla città di Bassano

del Grappa, nel Veneto, e al vicino Friuli. Gran parte del territorio 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 apriva una distilleria nel 1897 a Ronchi di Percoto. 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 o come "correzione" tonificante al caffè prima del lavoro nelle mattine fredde. Tutto questo però cambiò esattamente a mezzogiorno del 1 dicembre

46

Register

## Benito Nonino

Italy's 'father of grappa' whose family distillery elevated the uncouth, poor relation of wine into a premium beverage

Contrary to stereotype, Italian cooking and viticulture are dynamic and have evolved greatly in the past 50 years. Supposed staples such as tiramisu and panetones 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, pulp 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 practiced 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. Much of the area was still under Austrian domination and pomace was what was left to labourers once landowners



Benito Nonino with his wife, Giannola, and their daughters Elisabetta, Antonella and Cristina, who all work for the business

the first grappa made from only a single variety of grape. Sensibly, he had been listening to his wife, Giannola, whom he had married in 1962. She nurtured a deep regard for and understanding of

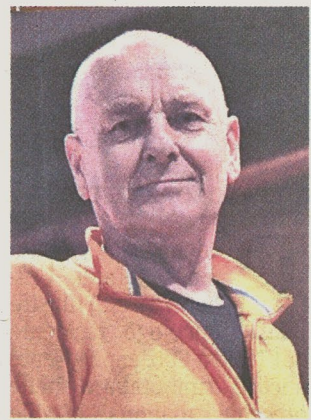
with the distinctive taste of the fruit preserved. The following year, Nonino made a single distillation from Ribolla grapes. Giannola knew that to get the best

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

tion 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 regulated 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; Pinogola, another red with dense bunches like the pinocenes after which it was named; and Tazzetlinghe. Giannola Nonino persuaded 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 preserves their cultures, and on half a dozen occasions its perceptive judges have anticipated the approval of the Nobel prize committee by several years. Giannola was appointed cavaliere del lavoro (the Italian equivalent of a dame) for her work in 1988, 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

Thursday August 8 2024 | THE TIMES

ATTUALITÀ 13



Nella foto a sinistra l'articolo che il Times ha dedicato a Benito Nonino, scomparso l'8 luglio

gente. «Sebbene da alcuni anni fosse costretto su una sedia a rotelle, nel suo ultimo pomeriggio di vita - scrive l'informatico giornalista inglese - Benito chiese di poter visitare per l'ultima volta la distilleria».

© DIBONNI/FINE EDUCATA

LA DISTILLERIA

### Sei generazioni



La distilleria Nonino è stata fondata nel 1897, a Ronchi di Percoto, dal capostipite Orazio, che fino ad allora aveva un alambicco mobile che portava nei vari paesi del Friuli. Benito Nonino ha rappresentato la quarta generazione di distillatori e, con la moglie Giannola, ha dato un impulso fondamentale alla grappa "moderna". Oggi al timone dell'azienda ci sono le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, mentre Francesca è la sesta generazione.

IL QUOTIDIANO INGLESE

### Fondato nel 1785



in a decade

"The Times" è un antico quotidiano inglese (fondato nel 1785) che si stampa a Londra ed è diffuso in tutto il Regno Unito. Assieme all'edizione domenicale, "The Sunday Times", il Times è pubblicato dalla Times Newspapers Limited, controllata da News International società del gruppo News Corp di proprietà dell'australiano Rupert Murdoch. La tiratura cartacea è di oltre 350 mila copie.

Fino al 25 agosto 2024

Ogni 30 € di cartoleria, 30 € di buoni spesa\*

Interspar ti rimborsa la scuola!

- 1 Acquista il materiale scolastico da Interspar. Ogni 30 € di materiale scolastico acquistato 3 buoni spesa da 10 €.
- 2 Interspar ti rimborsa la scuola. Utilizza i buoni spesa dal 26 agosto all'8 settembre su tutta la tua spesa.

Promozione valida solo per gli utenti App Despar Tribù. Info e regolamento su despar.it

**INTERSPAR** Il valore della scelta

CASSACCA (UD) | MARTIGNACCO (UD) | PALMANOVA (UD) | PRADAMANO (UD) | PORDENONE

VERIFICA SU WWW.DESPAR.IT GLI ORARI FERTILI E I FESTIVI DEL TUA PUNTO VENDITA