



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.

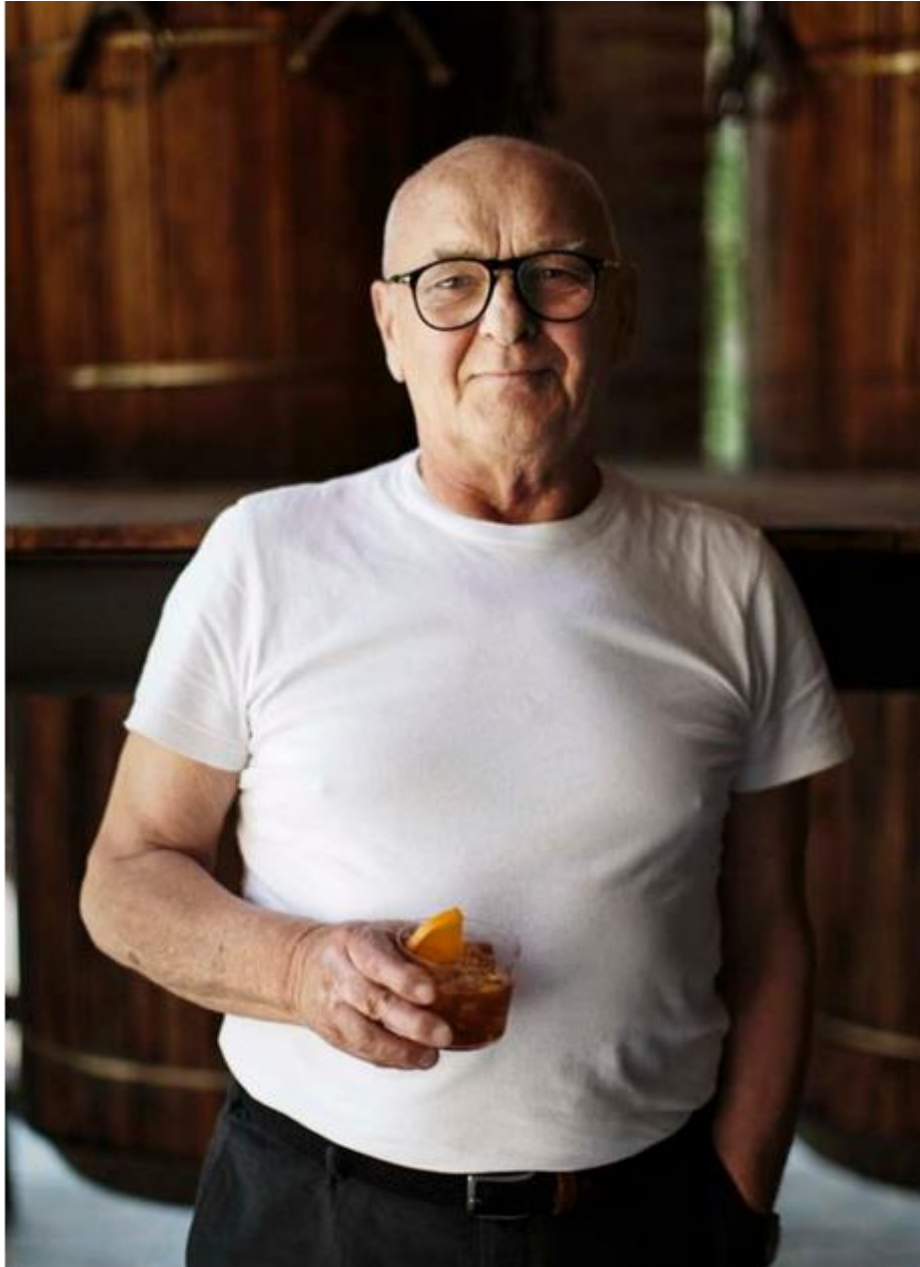


Benito Nonino, left, before his father's death in the 1940s

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

NACHRUF

Nachruf auf Benito Nonino: der Vater 'des italienischen Grappas'

Ein Innovator, dessen Brennerei den ungehobelten und armen Verwandten des Weins zu einem Premium-Getränk erhob.

The Times

Mittwoch, 7. August 2024, 17:00 BST, The Times

Das populäre Bild der italienischen Küche ist das Produkt jahrhundertealter unveränderter Tradition. Nichts könnte weiter von der Wahrheit entfernt sein. Die italienische Küche und der Weinbau sind dynamisch und haben sich in den letzten 50 Jahren erheblich weiterentwickelt. Es wird vermutet, dass Grundgerichte wie Tiramisu und Panettone recht neue Erfindungen sind, während die Carbonara möglicherweise während des Krieges von amerikanischen Soldaten importiert wurde.

Was den Wandel vorangetrieben hat, waren die Hilfen des Marshall-Plans und der Beitritt zur Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft. Diese verwandelten die italienische Wirtschaft in den 1950er und 1960er Jahren und schufen eine breite Mittelschicht, die es sich leisten konnte, auswärts zu essen, und wenn sie es tat, anspruchsvollere Speisen verlangte. So geschah es auch mit dem Grappa. Historisch gesehen war er der grobe und arme Verwandte des Weins, aber Benito Nonino und seine Familie verwandelten ihn, wie sie sagen, "vom Aschenputtel in die Königin der Spirituosen".

Grappa wird durch die Fermentation von Traubenschalen, -kernen und -stielen hergestellt, einem Rückstand, der als Trester bekannt ist. Seine Ursprünge reichen bis in den Nahen Osten zurück, und im 14. Jahrhundert - bevor getreidebasierte Spirituosen bekannt waren - wurde seine Produktion in dem Teil Italiens betrieben, der zum Herzland dafür wurde, d. h. in den Alpenregionen. Im 19. Jahrhundert, als es im Norden 200.000 Brennereien gab, wurde er mit der Stadt Bassano del Grappa in Venetien und dem benachbarten Friaul in Verbindung gebracht.

Ein Großteil des Gebiets stand noch unter österreichischer Herrschaft, und der Trester war das, was den Landarbeitern überlassen wurde, nachdem die Landbesitzer den Traubensaft für ihre Tafeln abgezogen hatten. Noninos Urgroßvater Orazio war Aufseher bei einer ungarischen Adelsfamilie. Er betrieb auch eine mobile Brennerei mit einem Karren und einem Esel, der ihn durch die Weinberge transportierte, bis er 1897 in Ronchi di Percoto, nordwestlich von Triest, eine Brennerei eröffnete.

Über Generationen hinweg blieb Grappa jedoch ein grobes Destillat mit einem Alkoholgehalt von bis zu 60 Volumenprozent. Üblicherweise wurde er als Verdauungsschnaps nach schweren Mahlzeiten oder als belebende "Korrektur" im Kaffee vor der Arbeit an einem kalten Morgen getrunken.

All das änderte sich genau um 12 Uhr mittags am 1. Dezember 1973. In diesem Moment wusste Benito Nonino, dass sein Experiment funktioniert hatte und er den ersten Grappa aus einer einzigen Rebsorte destilliert hatte.

Vernünftigerweise hatte er auf seine Frau Giannola gehört, die er 1962 geheiratet hatte. Sie hegte tiefen Respekt und Verständnis für die lokale Kultur, die ihr von ihrem Vater eingeflößt worden

waren, der nach einem erfolgreichen Aufenthalt in Argentinien in seine Heimat Friaul zurückgekehrt war.

Der Trester bestand normalerweise aus einer Mischung von roten und weißen Traubenschalen, die oft erst nach dem Trocknen gesammelt wurden. Giannola Nonino ging zu den Frauen der örtlichen Bauern und versprach ihnen - wissend, dass sie nicht von den Almosen ihrer Männer abhängig sein wollten - sie zu bezahlen, wenn sie die verschiedenen Arten von Schalen getrennt halten und sie sammeln würden, solange sie noch feucht waren.

Die Noninos konzentrierten sich auf die Picolit-Traube, die zur Herstellung von Dessertwein verwendet wurde und im 18. Jahrhundert eine der Favoriten an den königlichen Höfen in ganz Europa war. Indem sie sich auf eine einzige Sorte konzentrierten, konnten sie die Qualität des hochwertigen Produkts, das sie schaffen wollten, besser kontrollieren und den unverwechselbaren Geschmack der Frucht bewahren.

Im folgenden Jahr führte Nonino eine einzige Destillation von Ribolla-Trauben durch. Giannola wusste, dass diese Spirituose exklusiv aussehen musste, um die Bürgerschicht davon zu überzeugen, ein Getränk mit bäuerlicher Identität zu kaufen - die viele zu vergessen versuchten. Sie verpackte das Destillat in Flaschen mit silbernen Verschlüssen und einem roten Band, und schrieb an alle einflussreichen Personen, die ihr einfielen, um ihnen ein Probeexemplar zukommen zu lassen.

Der Monovitigno Nonino ebnete den Weg, bald folgten andere Produzenten der Nonino-Methode. 1983 verdoppelte Benito die Anzahl seiner Brennkolben von 12 auf 24 und ließ sie rund um die Uhr laufen. In diesem Jahr destillierte er 1.200 Doppelzentner – mehr als 11,5 Tonnen – Trester. Dann hielt eines Tages ein Auto vor dem Betrieb der Noninos. Ein Chauffeur stieg aus und bestellte 48 Flaschen Grappa für seinen Arbeitgeber, den Herrn Dolce Vita in persona, nämlich Gianni Agnelli, den Besitzer der Fiat-Werke.

Benito Nonino wurde 1934 in Percoto geboren. Seinen Namen erhielt er von seinem Vater Antonio zu Ehren des damaligen italienischen Führers Mussolini. Glücklicherweise hatte seine Mutter Silvia mehr Urteilsvermögen und wurde, nachdem sie in den 1940er Jahren Witwe geworden war, die erste Frau in Italien, die Grappa herstellte und eine Brennerei leitete.

Als raffinierte Köchin nutzte sie ihre Kräuterkenntnisse, um den hauseigenen Amaro oder Kräuterlikör zu verbessern. Benitos Großvater väterlicherseits, Vigi, hatte einen ähnlichen Ruf in Sachen Unternehmergeist und wurde vor Ort dafür bewundert, dass er während des Ersten Weltkriegs seine Kühe vor den österreichischen Truppen gerettet hatte, indem er den Soldaten seinen Grappa anbot.

Benito liebte Süßigkeiten, Kanufahrten und das Fahrrad. Er war ein Mann, der seine Emotionen zurückhielt, doch er ließ seine Fähigkeiten in der Brennerei für sich sprechen. 1984 war er der erste, der ein Destillat aus ganzen Trauben herstellte, das er *ÙE* nannte.

Neben der Weiterentwicklung des Grappas versuchten die Noninos, andere wichtige Traditionen der friaulischen Kultur zu bewahren. Mitte der 1970er Jahre, als sie versuchten, andere lokale Trauben zu destillieren, entdeckten sie, dass drei Sorten, die einst sehr geschätzt waren, nicht mehr angebaut werden durften, da sie nicht auf der Liste der von der EWG als grundlegend für den Weinbau der Region erachteten Sorten standen.

Es handelte sich um Schioppettino, eine rote Traube, die ein Jahrhundert zuvor fast durch eine Reblaus-Epidemie ausgerottet worden war; Pignolo, eine weitere rote Traube mit dichten Beeren

wie die Tannenzapfen, nach denen sie benannt war, und Tazzelenghe. Giannola Nonino übte mehrere Jahre lang Druck auf die europäischen Beamten aus, bis schließlich ein Dekret erlassen wurde, das das Verbot aufhob.

In ähnlicher Weise gründete das Paar 1975 den Internationalen Nonino-Literaturpreis. Er wird an Schriftsteller verliehen, deren Werk in ihrer Kultur verwurzelt ist und diese bewahrt, und in einem halben Dutzend Fällen haben seine weitsichtigen Juroren die Wahl des Nobelpreiskomitees um mehrere Jahre vorweggenommen.

Zu den Gewinnern des Preises, der inzwischen als einer der prestigeträchtigsten in Italien gilt, gehören Ismail Kadare, VS Naipaul, William Trevor, Chimamanda Ngozi Adichie, John Banville und David Almond. Ein weiterer langjähriger Freund war Regisseur Peter Brook, der 1996 das hundertjährige Jubiläum des Familienunternehmens mit einer Aufführung von Samuel Becketts 'Oh Les Beaux Jours' feierte.

Giannola wurde 1998 zum Cavaliere del Lavoro (italienischer Orden, in England das Äquivalent von *Dame*) ernannt, und war eine der ersten 25 Frauen, die diese Auszeichnung erhielten. Im Jahr 2003 produzierten die Brennkolben ihres Ehemannes mehr als eine Million Liter Grappa pro Jahr, wovon 20 Prozent für den Export bestimmt waren.

Der Schlüssel zu diesem Erfolg war die zunehmende Einbindung der Töchter des Paares, Cristina, Antonella und Elisabetta, in das Unternehmen (es gab eine Familienregel, nach der es besser war, die Ehemänner auszuschließen). Zu ihren Beiträgen gehörte nach einem Jahrzehnt der Forschung die Entdeckung, wie man Honig destilliert, ein Produkt, das sie Gioiello nannten.

Mit der Familie am Ruder bis in die sechste Generation leitet Benitos Enkelin Francesca nun Noninos Social-Media-Aktivitäten als "Grappa-Influencerin".

Obwohl Benito in seinen letzten Jahren aufgrund einer Krankheit an einen Rollstuhl gefesselt war, bat er an seinem letzten Nachmittag darum, die Brennerei ein letztes Mal besuchen zu dürfen.

Benito Nonino, Destillateur, wurde am 6. Februar 1934 geboren. Er verstarb am 7. Juli 2024 im Alter von 90 Jahren.

Didascalie:

Benito Nonino mit seiner Frau Giannola und ihren Töchtern Elisabetta, Antonella und Cristina, die alle eine Rolle im Familienbetrieb spielen.

Benito Nonino, links, vor dem Tod seines Vaters in den 1940er Jahren

Nonino war zu Recht stolz auf den Erfolg seines Unternehmens

Eine Auswahl der Produkte des Unternehmens

Nonino spielte eine praktische und aktive Rolle im Unternehmen