

# SONO L'INFLUENCER DELLA GRAPPA

“La grappa?  
È un distillato  
prezioso,  
ancora tutto  
da scoprire!”



intervista a  
**FRANCESCA  
NONINO**

Redazionale POPULAR



**F**rancesca Bardelli Nonino, sesta generazione della storica famiglia che produce il celebre distillato che porta il suo nome, è il volto social dell'azienda Nonino. Nel 2020 è stata definita "influencer della grappa" proprio per il modo innovativo con il quale ha deciso di parlare del marchio. Trentaquattro anni, friulana, Francesca ha infatti intercettato uno stile tutto suo per avvicinare le nuove generazioni di consumatori a un prodotto così classico come quello della grappa, utilizzando un linguaggio attuale e spontaneo, una comunicazione al passo coi tempi che ha "svecchiato" il modo di raccontare la storia e i valori di una grande azienda italiana, conosciuta in tutto il mondo, la cui tradizione è iniziata fin dal 1897. Francesca Nonino si racconta per Popular.

• **Francesca Bardelli Nonino: laurea in economia aziendale, rappresentante della sesta generazione dell'azienda di famiglia. Segni particolari: sei "l'influencer della grappa"?**

Sì, lo sono, confermo, ed è un titolo che porto con orgoglio! Anche se poi, questa, è solo una parte del mio lavoro.

• **Ti ricordi il momento esatto in cui ti è venuta l'idea di rivoluzionare il marchio storico della tua famiglia attraverso l'utilizzo dei social network?**

Più che di un momento, si è trattato di un percorso piuttosto lungo. Io sono cresciuta con l'esempio di mia nonna, mia madre, le mie zie... non vedevo l'ora di entrare in quella realtà bellissima che io, dall'interno, conoscevo in tutta la sua incredibile qualità, artigianalità e autenticità. Tuttavia, mi rendevo conto che, invece,



vista da fuori, risultava complicato capire la dimensione familiare, la dinamica tipica delle case-botteghe di una volta, della nostra realtà. Dunque, per cercare di avvicinare quelli che allora erano i miei coetanei, avevo circa 24 anni, insieme ad una mia amica ho lanciato un format, ovvero l'idea di fare dei cocktail con i nostri prodotti a casa. Avevo cominciato da poco a occuparmi della comunicazione e dei social di Nonino, senonché... è arrivata la pandemia e con essa anche la grande difficoltà di continuare la nostra comunicazione che prevedeva viaggi, in giro per il mondo, per far conoscere la nostra storia, e i tour della nostra distilleria. A quel punto mi sono chiesta cosa potessi fare praticamente in un momento così difficile, oltretutto con un budget ridotto: siamo un'attività di famiglia, ricordiamolo. Ho pensato di fare po' di cultura sulla grappa e ho cominciato ad organizzare delle masterclass online gratuite con kit degustazione a domicilio dedicato alla ristorazione che in quel momento non poteva lavorare. Ho lanciato la campagna su LinkedIn, unico social che permette di targetizzare per job title, e ho avuto un successo incredibile. La campagna, che prevedeva, con il mio budget di 300 euro, da 3 ai 15 contatti, ne ha invece prodotto 80 e così, presa dall'entusiasmo di questo piccolo grande successo, ho pubblicato un altro video quando stavo per spedire anche l'ultimo kit, enfatizzando il concetto che noi italiani non molliamo mai e che, anche durante la pandemia, avevamo trovato il modo di brindare e stare insieme. Quel video è diventato virale, ho cominciato a ricevere richieste da ogni parte d'Italia di persone che volevano scoprire di più sulla Grappa Nonino, le Masterclass sono diventate 25, i miei follower sono aumentati e da là è volato tutto!

• **È stato difficile il percorso che ti ha portato a diventare testimonial di un prodotto tanto tradizionale, ma anche assai maschile, come la grappa?**

Inizialmente sì. Se sei una giovane donna e fai parte di un'azienda importante devi farti un po' la pella. Ho dovuto dimostrare di esserne all'altezza ma questo mi ha solo spronata, ho fatto il mio percorso e sono riuscita anche a prendere dei titoli che nel settore sono considerati molto autorevoli: sono diventata sommelier, WSET di 3° livello nel mondo del vino proprio perché volevo dimostrare, semplicemente dando il mio biglietto da visita, di essere una professionista del settore e preparata per quel ruolo.

• **Come sei riuscita a conquistare la tua numerosa community sui social network?**

Credo che la mie armi vincenti siano state l'autenticità e il genuino entusiasmo. Una cosa che ho notato, andando in giro per il mondo a raccontare la nostra azienda, è che non esiste un linguaggio più potente della passione, indipendentemente da quella che è la tua storia o lavoro, tu puoi diventare avvincente ed emozionante per chiunque, se sei appassionato e soprattutto capace di dividerla.

• **È vero che tua nonna è la tua prima follower e anche la più affezionata fan?**

Esatto! Quando ho cominciato a postare sui social dei video più "easy", ho cercato e voluto sempre la sua approvazione. Non avrei mai voluto rovinare, con un approccio leggero, un brand che la mia famiglia ha costruito da tanto tempo...

• **È lei che ti ha ispirato? Tua nonna, a suo tempo, ha rivoluzionato il modo di fare la grappa...**

Vero, mia nonna, probabilmente, è stata una delle prime persone a fare l'"influencer marketing". Pensa, insieme al nonno, realizzò la prima grappa di monovigtino partendo da una vinaccia di Picolit, un vitigno nobile autoctono del Friuli, selezionata e preziosa, in edizione limitata. Naturalmente quella grappa aveva un costo più alto, "custodita" in un'ampollina soffiata a mano da 200ml, una rivoluzione per quei tempi ma proprio per questo difficile da vendere. Ed ecco che mia nonna, piuttosto che accettare di svenderla, pensò di regalarla ai personaggi più influenti del panorama economico italiano. Fra questi c'era Gianni Agnelli, il quale, innamoratesene completamente, mandò il suo autista a comprarla per fare i regali di Natale. Da là è seguito un grande passaparola che ha poi reso leggendaria la Grappa Nonino.

• **Possiamo affermare che tu hai un po' "svecchiato" il brand di famiglia?**

In realtà io ho svecchiato il modo di raccontarlo, non il brand. La passione e l'entusiasmo sono nel DNA della mia famiglia e la storia e i valori dell'azienda restano sempre quelli... io ho cambiato solo il modo di parlarne. Con l'avvento dei social, la comunicazione si è rivoluzionata, bisogna catturare l'attenzione di chi ti segue in pochi secondi; si tratta di un mezzo potente nel quale la semplificazione delle informazioni e l'intrattenimento sono diventati fondamentali. Devi raccontare una storia che ispiri chi ti ascolta. Io credo di esserci riuscita.

• **Diamo un consiglio ai nostri lettori. Come si degusta correttamente la grappa?**

Andrebbe degustata fresca se è bianca, a temperatura ambiente se parliamo di un'invecchiata, di una barriata o di una riserva. La cosa però più importante è quella di versarla nel calice giusto. Tante volte vedo che viene bevuta in quei bicchierini piccoli da shottino che uccidono qualunque tipo di profumo. Se proprio non avete il calice a corolla di tulipano degustatela in quello del vino perché è importante creare una giusta distanza tra il distillato e il naso, affinché la grappa riesca a "respirare" e si possano apprezzarne i profumi. Si beve a piccoli sorsi: il primo per preparare il palato, il secondo e i successivi per apprezzarne la persistenza, l'aromaticità, il calore del prodotto. L'ideale sarebbe inserire insieme naso e bocca all'interno del calice perché il 50% dell'esperienza lo fanno i profumi. Però, ragazzi, vi consiglio di cominciare a scoprire anche quanto è meravigliosa la grappa nei cocktail. Ci sono Bar tender da tutto il mondo che hanno cominciato a miscelare questo prodotto nei cocktail. È un distillato ancora tutto da scoprire!

• **Progetti ancora in serbo per Grappa Nonino?**

Avere il nostro distillato in tutti i Cocktail Bar, posizionata negli speed rack, ovvero in quel posto dove i Bar tender tengono i prodotti che utilizzano di più per preparare i cocktail. Ecco, questo è il nostro prossimo obiettivo e sogno.

• **Cosa vuole fare Francesca, da grande?**

Ma Francesca è già grande! (ride, ndr) Che dire? Francesca sogna di rendere gli italiani orgogliosi della grappa, almeno tanto quanto i francesi lo sono del loro champagne o del cognac. E poi, un giorno, mi piacerebbe creare un mio distillato... proprio come ha fatto la mia mamma!

## La Ricetta

**Ingredienti**  
70 ml Grappa Nonino Tradizione 43°  
20 ml Sciroppo di zucchero di canna  
30 ml succo di limone  
una manciata di foglie di basilico

**Preparazione**  
Pestare una manciata di foglie di basilico fresco in uno shaker. Aggiungere gli ingredienti liquidi e shakerare. Filtra con un colino in un tumbler con ghiaccio e decorare con una foglia di basilico fresco.

## Nonino Basil Smash

Joerg Meyer- Le lion Bar de Paris  
Nonino Basil Smash è il twist con Grappa Nonino del celebre Gin Basil Smash di Joerg Meyer. In occasione del Bar Convent Berlin Joerg Meyer accetta la sfida di Antonella Nonino: Be Brave Mix Grappa! Il primo cocktail con cui decide di mettere alla prova la grappa in miscelazione è proprio il suo modern classic "Basil Smash". Sostituendo al gin Grappa Nonino 43°, crea un Basil Smash diverso, che conquista tutti con il suo inaspettato gusto fruttato.





10th ANNIVERSARY  
WINE ENTHUSIAST  
VINE STAR  
AWARDS  
NONINO  
SPIRIT BRAND  
OF THE YEAR 2019  
Distilleria  
Mondo 2019'

Il privilegio della famiglia Nonino, distillatori esclusivi in Percoto del Friuli, Italia, da oltre cent'anni  
Benito Nonino creano, con particolari alambicchi a vapore, nuove acquaviti  
e trasformano la Grappa da Cenerentola a Regina del Nonino  
i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello dei Nonino  
L'arte della distillazione  
Il successo è tale da indurre i  
Nel dicembre 1973  
Nel rispetto della  
L'arte della distillazione  
DA  
VINACCE  
FRESCHE  
DI UVA

# il Moscato di NONINO GRAPPA

MONOVITIGNO®  
100%  
DISTILLATA CON METODO  
ARTIGIANALE



NONINO DISTILLATORI - Via Aquileia, 104 - Fr. Percoto  
33050 - Pavia di Udine

[www.borgononino.it](http://www.borgononino.it)



QUINTESENTA®  
DI ERBE  
LIQUORE  
AMARO  
NONINO 35% vol  
NONINO  
DISTILLATORI  
PERCOTO - UDINE  
ITALIA  
DALL'ANTICA RICETTA DI ANTONIO NONINO



NONINO DISTILLATORI - Via Aquileia, 104 - Fr. Percoto  
33050 - Pavia di Udine

[www.borgononino.it](http://www.borgononino.it)



MADE IN ITALY

## I AM THE GRAPPA INFLUENCER

*"Grappa? It is a precious distillate, all still to be discovered!"*

An interview with  
FRANCESCA NONINO  
POPULAR Editorial

**Francesca Bardelli Nonino**, sixth generation of the historic family that produces the famous distillate that bears her name, is the social face of the Nonino Company. In 2020, she was defined as a "grappa influencer" precisely for the innovative way in which she decided to talk about the brand. Thirty-four years old, from Friuli, Francesca has in fact intercepted a style all of her own to bring the new generations of consumers closer to such a classic product as grappa, using a current and spontaneous language, a communication in step with the times that has "modernized" the way of telling the story and values of a great Italian company, known throughout the world, whose tradition began in 1897. Francesca Nonino talks about herself for Popular.

• **Francesca Bardelli Nonino: a degree in business economics, representative of the sixth generation of the family business. Distinguishing features: are you "the grappa influencer"?**

Yes, I am, I confirm, and it is a title that I bear with pride! Even if, this, is only a part of my work.

• **Do you remember the exact moment when you had the idea of revolutionizing your family's historic brand through the use of social networks?**

More than a moment, it was a rather long journey. I grew up with the example of my grandmother, my mother, my aunts... I couldn't wait to enter that beautiful reality which, from the inside, I knew in all its incredible quality, craftsmanship and authenticity. However, I realized that, instead, seen from the outside, it was complicated to understand the family dimension, the typical dynamics of the old-time home-shops, of our reality. So, to try to get closer to those who were my peers at the time, I was about 24 years old, together with a friend of mine I launched a format, namely the idea of making cocktails with our products at home. I had recently started to deal with Nonino's communications and social media, but... the pandemic arrived and with it also the great difficulty of continuing our communication which involved travels, around the world, to make our history known, and tours of our distillery. At that point I asked myself what I could practically do in such a difficult moment, especially with a limited budget: we are a family business, let's remember. I thought about doing some culture on grappa and I started organizing free online masterclasses with home tasting kits dedicated to restaurants that couldn't work at that time. I launched the campaign on LinkedIn, the only social network that allows you to target by job title, and I had an incredible success. The campaign, which expected, with my budget of 300 euros, from 3 to 15 contacts, instead produced 80 and so, taken by the enthusiasm of this small great success, I published another video when I was about to send the last kit, emphasizing the concept that we Italians never give up and that, even during the pandemic, we had found a way to toast and be together. That video went viral, I started receiving requests from all over Italy

from people who wanted to find out more about Groppa Nonino, the Masterclasses became 25, my followers increased and from there everything flew!

• **Was the path that led you to become the spokesperson for such a traditional, but also very masculine, product as grappa difficult?**

Initially, yes. If you are a young woman and you are part of an important company, you have to work hard. I had to prove I was up to it, but this only encouraged me, I followed my path and I also managed to get some qualifications that are considered very authoritative in the sector: I became a sommelier, WSET level 3 in the world of wine precisely because I wanted to demonstrate, simply by handing out my business card, that I was a professional in the sector and prepared for that role.

• **How did you manage to conquer your large community on social networks?**

I think my winning weapons were authenticity and genuine enthusiasm. One thing I noticed, going around the world to tell our company, is that there is no language more powerful than passion, regardless of what your story or work is, you can become compelling and exciting for anyone, if you are passionate and above all capable of sharing it.

• **Is it true that your grandmother is your first follower and also your most loyal fan?**

Exactly! When I started posting more "easy" videos on social media, I always sought and wanted her approval. I never wanted to ruin, with a light-hearted approach, a brand that my family built long time ago ...

• **Is she the one who inspired you? Your grandmother, in her time, revolutionized the way of making grappa...**

True, my grandmother was probably one of the first persons to make "influencer marketing". Think, together with my grandfather, she made the first single-varietal grappa starting from Picolit pomace, a noble native grape variety of Friuli, selected and precious, in a limited edition. Naturally that grappa had a higher cost, "kept" in a 200 ml hand-blown phial, a revolution for those times but precisely for this reason difficult to sell. And so my grandmother, rather than accepting to sell it off, thought of giving it as a gift to the most influential people in the Italian economic panorama. Among them there was Gianni Agnelli, who, completely in love with it, sent his driver to buy it for Christmas presents. From there, a great word of mouth followed which then made Grappa Nonino legendary.

• **Can we say that you have modernized the family brand a little?**

Actually, I have modernized the way of telling it, not the brand. Passion and enthusiasm are in my family's DNA and the history and values of the company remain the same... I have only changed the way of talking about it. With the advent of social media, communication has been revolutionized, you have to capture the attention of those who follow you in few seconds; it is a powerful medium in which the simplification of information and entertainment have become fundamental. You have to tell a story that inspires those who listen to you. I think I have succeeded.

• **Let's give our readers some advice. How do you taste grappa correctly?**

It should be tasted cool if it is white, at room temperature if we are talking about aged, barrel-aged or reserve. The most important thing, however, is to pour it in the right glass. Many times I see it drunk in those small shot glasses that kill any type of aroma. If you really don't have a tulip-shaped glass, taste it in a wine glass because it is important to create the right distance between the distillate and the nose, so that grappa can "breathe" and you can appreciate its aromas. It

should be tasted in small sips: the first to prepare the palate, the second and subsequent ones to appreciate its persistence, its aroma, and the warmth of the product. It would be ideal to put your nose and mouth together inside the glass because 50% of the experience is made by the aromas. However, guys, I recommend you start discovering how wonderful grappa is in cocktails. There are bartenders from all over the world who have started mixing this product in cocktails. It is a distillate still to be discovered!

- **Are there any more projects in store for Grappa Nonino?**

Having our distillate in all the Cocktail Bars, positioned in the speed rocks, that is, in that place where Bartenders keep the products they use the most to prepare cocktails. Here, this is our next goal and dream.

- **What does Francesca want to do when grown up?**

But Francesca is already grown up! (she laughs, ed.) What can I say? Francesca dreams of making Italians proud of grappa, at least as much as the French are proud of their champagne or cognac. And then, one day, I would like to create my own distillate... just like my mother did!

## **The Recipe**

### **Nonino Basil Smash**

#### Ingredients

70 ml Grappa Nonino Tradition 43°

20 ml Brown sugar syrup

30 ml Lemon juice

A handful of basil leaves

#### Preparation

Pound a handful of fresh basil leaves in a shaker.

Add the liquid ingredients and shake. Filter with a strainer into a tumbler with ice and decorate with a leaf of fresh basil.

#### Joerg Mayer – Le lion Bar de Paris

Nonino Basil Smash is the twist with Grappa Nonino of Joerg Mayer's famous Gin Basil Smash. On the occasion of the Bar Covent Berlin Joerg Mayer accepts Antonella Nonino's challenge: Be Brave Mix Grappa! The first cocktail with which he decides to test grappa in mixing is his modern classic "Basil Smash". Replacing gin with Grappa Nonino 43°, he creates a different Basil Smash, which conquers everyone with its unexpected fruity taste.