

# L'erede di una grande tradizione friulana LA GRAPPA È DONNA

Francesca **Nonino**, 31 anni, spiega i segreti del distillato famoso nel mondo  
«Sono cresciuta fra gli alambicchi. Nonna, mamma, zie: una storia di donne»

## MASSIMO SANVITO

■ In un oceano di influencer veri e presunti, che postano foto ritoccate per sponsorizzare vestiti, scarpe e borse firmate, lei è la prima e unica influencer della grappa. Non una grappa qualsiasi, ma la più buona al mondo. Porta il suo nome. Francesca Bardelli **Nonino**, 31 anni, biondissima, sesta generazione della famiglia friulana che da oltre un secolo rende celebre l'Italia in ogni parte del pianeta, laurea in economia aziendale, master in media communication, responsabile della comunicazione web dell'azienda, sommelier. Cognome pesante sulle spalle ma voce leggera di chi crede in se stessa. I suoi contatti linkedin sono triplicati da marzo a oggi (da 9.000 a 27.000), su Facebook e Instagram fa il pieno di like e condivisioni tanto coi profili personali quanto con quelli del brand **Nonino**. Francesca spiega attraverso video e immagini la magia del distillato che la sua famiglia tratta dalla fine dell'800. «Influencer della grappa: un traguardo che mai mi sarei aspetta-

ta di raggiungere. È la gioia più grande della mia vita», spiega a *Libero*, raggiunta telefonicamente tra i mille impegni della sua giornata. Una crescita continua per il marchio, tra i vigneti e gli alambicchi ma anche sui social.

### Francesca, un'infanzia passata in mezzo alla grappa?

«Prima di tutto in mezzo alla mia famiglia, perché ho avuto la fortuna di avere nonni e zie sempre presenti. Stare con loro significava stare in azienda, tra casa e uffici c'erano pochi metri. Andavo persino a giocare in azienda, circondata da grappe e alambicchi. Sono sempre stata affascinata dalle bottiglie, sembravano gioielli».

### A quanti anni il primo bicchiere?

«Inconsapevolmente, quando ero molto piccola. Arrivavo a malapena al tavolo... Mi ricordo che a casa della nonna c'era un pranzo di lavoro e avevo sete. Ho visto un bicchiere pieno e l'ho bevuto: pensavo fosse acqua ma era grappa! Se tralasciamo questo episodio, fino ai 18 anni non me l'hanno mai fatta bere ma solo annusare. Un profumo meraviglioso. Poi, quando sono diventata maggiorenne, ho festeggiato con un valzer insieme al nonno Benito e un brindisi con la leggendaria grappa del monovitigno di uva Picolit. Un momento davvero emozionante.

Nel 1962, Benito **Nonino** sposò una Gianniola Bul-

fonni: ha inizio la ricerca e la lotta appassionata per far compiere alla grappa il salto di qualità. Nel 1973 creano la prima grappa

da singolo vitigno, il Monovitigno **Nonino**, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Benito e Gianniola, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Inizia una nuova era. Dici **Nonino** e pensi all'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Oltre 120 anni di storia, a Percoto, frazioncina di Pavia di Udine, Friuli più autentico, fatta di diverse epoche che hanno portato la grappa a trasformarsi da cenerentola a regina dei distillati. Da acqua di fuoco che bruciava la fame ad acquavite nobile. Tanto da meritarsi i Wine Star Awards di Wine Enthusiast, nell'iconico Palace of Fine Arts di San Francisco: **Nonino** è la miglior distilleria del mondo 2019. Primo brand di grappa ad ottenere questo riconoscimento mondiale».

### Come si riconosce una grappa di qualità?

«La cosa fondamentale è leggere l'etichetta. Ma bisogna fare attenzione anche a ciò che viene omesso. La legge italiana, infatti, prevede che ci debbano essere scritte tre informazioni obbligatorie: il fatto che sia grappa, la capacità della bottiglia e la gradazione. Sul metodo di distillazione e sull'invecchiamento,

invece, non ci sono obblighi. E qui nascono i problemi, con diciture che possono essere fuorvianti per il consumatore».

### Per esempio?

«Su alcune bottiglie puoi trovare scritto "distilleria artigianale" ma ciò non significa che la grappa sia stata distillata con metodo artigianale. In Italia ci sono meno di 130 distillerie e oltre 500 imbottiglieri: questo cosa vuol dire? Che molti hanno una distilleria artigianale ma imbottigliano e vendono grappa industriale, ovvero grappa diluita e miscelata, con ovvie riduzioni di costi».

### E sull'invecchiamento quali rischi ci sono?

«La legge dice che puoi indicarlo in etichetta con un numero seguito dalla parola "mesi" o "anni". Tanti, però, usano i numeri senza specificare. Quindi, per esempio, capita di leggere il nome della grappa seguito solo dal numero 5 ma questo è solo un modo per confondere le acque e trarre in inganno il consumatore che è portato a pensare che l'invecchiamento sia di cinque anni. Niente di più falso. Significa che quella grappa non è invecchiata nemmeno di 12 mesi».

### È vero che la grappa non si deve bere come "shottino"?

«Se la grappa è buona, farsi lo "shottino" è lo spre-

co più grande che ci sia. Non riesci a capire nemmeno cosa stai bevendo... Con la grappa ti puoi divertire, la puoi bere anche a cena».

**A cena?**

«Certo. La cena è puro godimento ed è il momento ideale per riscoprire la grappa. La moscato col pesce, spruzzata sulla frutta o sul gelato, bevuta col cioccolato. La grappa, protagonista indiscussa, stupisce e ammalia. È un prodotto da raccontare e la ce-

na abbinata è un inno all'Italia e alla sua storia».

**Veniamo al tuo lavoro. Come hai cambiato il marchio Nonino dal punto di vista del marketing e della comunicazione?**

«Rimanere al passo coi tempi è fondamentale e il fatto che ora un distillato della quotidianità sia associato alla parola influencer mi piace da morire. Credo che i video homemade fatti da un membro della famiglia Nonino abbiano permesso anche a chi

non poteva venirci a trovare di sentirsi "nella nostra distilleria". Certo, nulla può sostituire l'esperienza dal vivo».

**Questo ovviamente non ti ha reso immune dalle critiche, anzi. Ti contestano il fatto di essere troppo giovane per parlare di grappa. È forse colpa del successo che hai raggiunto?**

«Credo che sia colpa dell'ignoranza di come alcune persone utilizzano i social. Online ti imbatti in tanti che sfogano la loro frustrazione. Mi hanno infastidito soprattutto gli insulti che insinuasse-

ro fossi troppo giovane per parlare di grappa. Su LinkedIn è visibile il mio curriculum, ma nonostante questo alcuni criticano senza neanche prendersi il tempo di informarsi. Servirebbero dei corsi ad hoc per insegnare a interagire online. Le critiche costruttive sono sempre ben accette, ma non è giusto dare libro sfogo alla propria frustrazione. Sono ben consapevole di essere in azienda perché sono "la figlia o la nipote di" ma ho studiato e continuo a formarmi per meritarmi questo onore e responsabilità. La mia famiglia, la mia azienda sono il mio più grande orgoglio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, Francesca Nonino (31 anni) nelle cantine della distilleria friulana: un'azienda con oltre 120 anni di storia. Sopra, l'imprenditrice tra le donne della sua famiglia. La Nonino con i suoi prodotti ha partecipato e vinto concorsi in tutto il mondo. Nel 2019 è stata eletta a San Francisco miglior distilleria del pianeta

**NO "SHOTTINI"**

«Uno "shottino" di grappa è lo spreco più grande che ci sia. È un distillato di aroma e cultura, va degustato»

**RICORDI**

«La mia bisnonna per distillare vinaccia doveva separare i vinaccioli, i semi dell'uva, e li vendeva»

