Quotidiano

Data 15

06-09-2021

Pagina Foglio

1/2

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 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. «Indella fluencer grappa: un traguardo che mai mi sarei aspettata di raggiungere. È la gioia più della grande mia vita», spiega a Libero, raggiunta telefoni-

camente tra i mille impegni Nel 1973 creano della sua giornata. Una cresci- la prima grappa ta continua per il marchio, tra i vigneti e gli alambicchi ma anche sui social.

Francesca,

«Prima di tutto in mezzo alavuto la fortuna di avere noncon 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. Arrivaricordo che a casa della nongrappa! Se tralasciamo que- diale». sto episodio, fino ai 18 anni non me l'hanno mai fatta bere ma solo annusare. Un prodo sono diventata maggiorenuva Picolit. Un momento davvero emozionante.

Nel 1962, Benito Nonino sposa Giannola Bul-

foni: ha inizio la ricerca e la lotta appassionata per far compiere alla grappa il salto di qualità.

da singolo vitigno, il Monovitigno Nonino, distillando sepaun'infanzia ratamente le vinacce dell'uva passata in mezzo alla grap- Picolit. Benito e Giannola, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di prola mia famiglia, perché ho durre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Inizia ni e zie sempre presenti. Stare 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 ro seguito dalla bruciava la fame ad acquavite nobile. Tanto da meritarsi i Wine Star Awards di Wine Envo a malapena al tavolo... Mi thusiast, nell'iconico Palace numeri senza of Fine Arts di San Francisco: specificare. na c'era un pranzo di lavoro e Nonino è la miglior distilleria Quindi, avevo sete. Ho visto un bic- del mondo 2019. Primo chiere pieno e l'ho bevuto: brand di grappa ad ottenere pensavo fosse acqua ma era questo riconoscimento mon-

Come si riconosce una grappa di qualità?

«La cosa fondamentale è fumo meraviglioso. Poi, quan-leggere l'etichetta. Ma bisogna fare attenzione anche a ne, ho festeggiato con un val- ciò che viene omesso. La legzer insieme al nonno Benito e ge italiana, infatti, prevede un brindisi con la leggendaria che ci debbano essere scritte grappa del monovitigno di 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 consumato-

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 imbottigliatori: 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».

sull'invecchiamento quali rischi ci sono?

«La legge dice che puoi indicarlo in etichetta con un numeparola "mesi" o "anni". Tanti. però, usano i esempio, capita di leggere il no-

me 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-

non riproducibile. Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario,



Quotidiano

>>→ NONINO

Data

06-09-2021

15 Pagina 2/2 Foglio

Distillatori in Friuli dal 1897

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 ge- de fatti da un lato, bevuta col cioccolato. La membro della fagrappa, protagonista indiscus- miglia Nonino sa, stupisce e ammalia. È un abbiano permesprodotto da raccontare e la ce- so anche a chi

na abbinata è un inno all'Ita- non poteva velia e alla sua storia».

Veniamo al tuo lavoro. sentirsi Come hai cambiato il mar- nostra distillechio Nonino dal punto di vi-ria". Certo, nulla può sostituista del marketing e della co- re l'esperienza dal vivo». municazione?

rola influencer mi piace da mo-

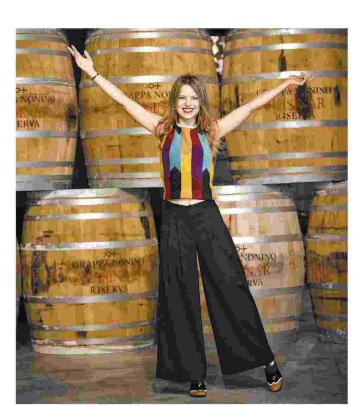
rire. Credo che i video homemanirci a trovare di "nella

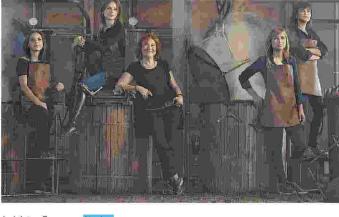
hai raggiunto?

dell'ignoranza di come alcu- no "la figlia o la nipote di" ma ne persone utilizzano i social. ho studiato e continuo a for-Online ti imbatti in tanti che marmi per meritarmi questo sfogano la loro frustrazione. onore e responsabilità. La Mi hanno infastidito soprat- mia famiglia, la mia azienda

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 in-Questo ovviamente non ti formarsi. Servirebbero dei cor-«Rimanere al passo coi tem- ha reso immune dalle criti- si ad hoc per insegnare a intepi è fondamentale e il fatto che, anzi. Ti contestano il ragire online. Le critiche coche ora un distillato della quo- fatto di essere troppo giova- struttive sono sempre ben actidianità sia associato alla pa- ne per parlare di grappa. È cette, ma non è giusto dare forse colpa del successo che libro sfogo alla propria frustrazione. Sono ben consapevole «Credo che sia colpa di essere in azienda perché sotutto gli insulti che insinuasse- 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 semini dell'uva. e li vendeva»

