

GRAPPE (E NON SOLO) DA EXPORT **BONOLLO** DISTILLA L'INNOVAZIONE

L'azienda con oltre un secolo di storia cresce a 73 milioni di ricavi. Tra i prossimi step, il rilancio del brand Ballor e un possibile ingresso in Cina. L'accordo con Italgas per produrre biometano dagli scarti di lavorazione

«Controlliamo ogni fase, dalla raccolta della materia prima all'invecchiamento», dice Elvio Bonollo, erede alla guida del gruppo

«Siamo orgogliosi del lavoro fatto al Sud: un mercato improntato su liquori e amari, che però ha apprezzato i nostri prodotti»

di **ANDREA BONAFEDE**

Per la famiglia **Bonollo**, proprietaria da quattro generazioni di Distillerie **Bonollo** Umberto, la lezione tramandata a ogni successore sembra scolpita nella pietra: rimettere in discussione quanto già fatto e ottenuto. È così che, attraverso la costante ricerca dell'innovazione, l'azienda è diventata la principale produttrice di grappa in Italia, con un fatturato di 73 milioni di euro nel 2022 (+12% sull'anno precedente).

La storia di questa secolare impresa ha radici nel 1908, quando **Giuseppe Bonollo** avvia l'attività di distillatore professionale nell'Alto Vicentino, proseguita poi dal figlio Umberto, che nel 1951 crea l'azienda che oggi mantiene ancora il suo nome, spostando la sede a Mestrino, in provincia di Padova. Con la seconda generazione, alla tradizione artigianale si affiancano le migliori tecnologie per la distilleria dell'epoca: nasce così nel 1964 l'innovativo stabilimento di Conselve, sempre nel padovano, ancora oggi vero centro propulsore dell'azienda. Che all'inizio degli anni Settanta — precisamente del 1972 —, con l'intuizione della terza generazione di ottenere un distillato proveniente dalla lavorazione della vinaccia del solo vino Friularo, è tra le principali esponenti di una *new wave* nel mondo della grappa: il monovigno.

I percorsi

Ma è con l'ingresso della quarta generazione, negli anni Novanta, che l'azienda tocca l'apice della propria sperimentazione e creatività. «In quel decennio abbiamo messo a punto il Sistema Unico **Bonollo**, una metodologia di produzione di nostra esclusiva che prevede il controllo ogni fase, dalla raccolta allo stoccaggio della materia prima, dalla distillazione all'invecchiamento — racconta Elvio **Bonollo**, quarta generazione alla guida dell'azienda —. Il cuore di questo metodo risiede nella doppia distillazione, che ci permette di estrarre dalle vinacce il massimo potenziale aromatico e di eliminare le componenti meno nobili».

Attraverso questo sistema, nel 1999 Distillerie **Bonollo** Umberto crea Grappa OF Amarone Barrique. Un prodotto che ancora oggi è la punta di diamante dell'azienda e che ha ricevuto sia l'apprezzamento dei consumatori, sia i riconoscimenti delle guide: nel 2018, infatti, il magazine statunitense Wine Enthusiast l'ha inserita al primo posto nella classifica delle migliori grappe del mondo e l'ha inclusa in quella dei migliori cento spirits, mentre quest'anno OF si è aggiudicata la medaglia d'oro al concorso dell'International Wine and Spirit Competition.

Con questo prodotto, Distillerie **Bonollo** Umberto ha introdotto nel nostro Paese l'invecchiamento in piccole barrique di rovere francese, «creando un nuovo segmento di mercato che interpreta l'evoluzione del consumo della grappa, più edonistico, consapevole ed esperienziale: il nostro obiettivo è quello di rendere Grappa OF Amarone Barrique un vero e proprio lifestyle brand», spiega **Bonollo**.

Le operazioni

Nel corso della sua storia, **Bonollo** Umberto è cresciuta anche nella liquoristica, grazie alle acquisizioni negli anni Ottanta di realtà locali come Modin 1842 e Dalla Vecchia 1890, mentre nel 2022 è partita l'operazione rilancio di un marchio storico: Ballor, produttore piemontese di gin e vermouth. «Ci siamo appassionati molto a questo brand nato nel 1856, abbiamo ritrovato nella loro storia alcuni elementi della nostra e lo abbiamo voluto riportare in vita. Puntiamo molto al suo sviluppo nei prossimi anni», dice **Bonollo**.

Oltre alla leadership in Italia, l'azienda conta sull'export, che rappresenta il 20-25% dei ricavi: tra i mercati principali ci sono Germania, Svizzera, Austria, Belgio, Olanda, Spagna e tutta l'America, soprattutto nelle località in cui la presenza di italiani è massiccia. «Stiamo lavorando anche sul mercato cinese, ma è un percorso tutto da costruire perché il prodotto va spiegato bene — specifica **Bonollo** —. Quello di cui siamo più orgogliosi, però, è il lavoro fatto nel Sud Italia, un mercato fortemente improntato su amari e liquori, che invece ha apprezzato i nostri prodotti».

Ultimo, ma non per importanza, il capitolo sostenibilità. Un principio già insito nella materia prima di partenza, la vinaccia, ovvero ciò che rimane di un acino d'uva dopo la produzione del vino. Uno scarto che a

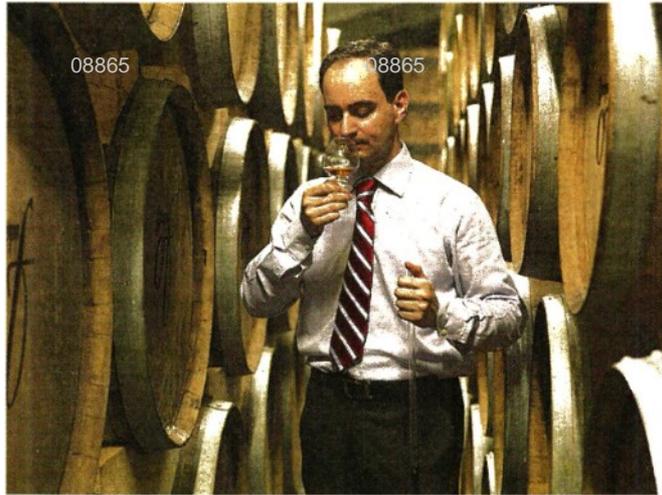


Superficie 56 %

sua volta produce altri residui da cui ottenere dei sottoprodotti: dal tartrato di calcio, utilizzato in enologia e nei settori farmaceutico e alimentare, ai vinaccioli da cui si ottiene l'omonimo olio alimentare, dai polifenoli usati per gli integratori, alle biomasse per la produzione di mangimi per animali.

Da aprile 2023 l'azienda, insieme a Italgas, ha inaugurato a Conselve il primo impianto di produzione di biometano in Italia in una distilleria di grappa. Partendo dai residui liquidi ottenuti dopo la lavorazione della vinaccia, verrà prodotto e immesso in rete metano di origine non fossile, che in termini di volumi annui corrisponde complessivamente ai consumi medi di circa tremila famiglie. «La filiera che parte dalla vite è profonda ed è un grande valore per l'indotto. Noi da sempre facciamo economia circolare e vogliamo andare ancora in questa direzione: riducendo il nostro impatto, ottimizzando e risparmiando risorse», conclude **Bonollo**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Quarta generazione

Elvio **Bonollo**, erede e guida delle Distillerie **Bonollo** Umberto, tra le botti in cui avviene l'invecchiamento di grappe