

C

DENARO  
TEMPO LIBERO  
ECONOMIA  
LIFESTYLE

NUMERO 481  
(NUOVA SERIE)  
MAGGIO 2021

# Capital

Class di datori

€ 4,50 \*

## Imprese di frontiera

Gli italiani che crescono  
sulle orme di Jeff Bezos

## Dall'archivio storico

Leonardo Del Vecchio,  
da zero a un impero

## Campioni nazionali

Quando il software  
è made in Italy

## Andrea Illy

Il segreto della felicità

## Passioni

I signori delle aste

## RICCARDO POZZOLI

Startupper e investitore

Vincere  
a 30 anni  
(anche senza la Ferragni)



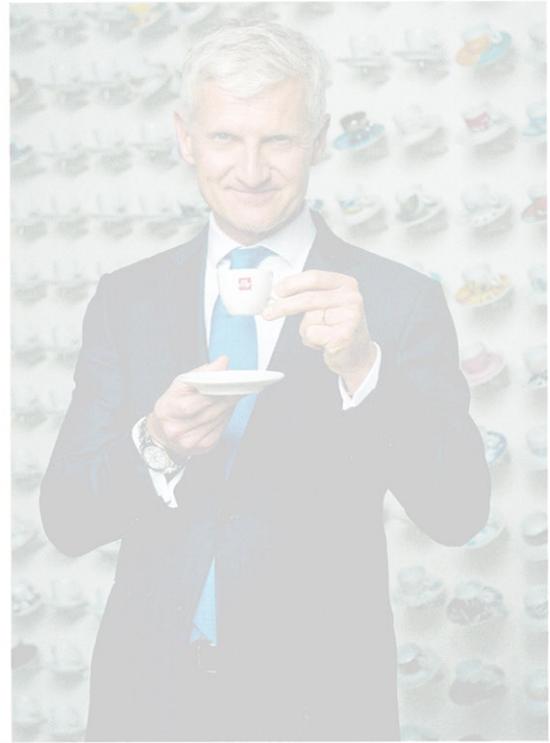
\* DA ABBINARE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE MARTEDÌ 4 MAGGIO CON MERCATI FINANZIARI O ITALIA OGGI A EURO 4,50 (MF10 2,00 + CAPITAL 2,50). IN TUTTI GLI ALTRI GIORNI CAPITAL A EURO 4,50

18



- 5** **Editoriale**  
di Marco Barlassina
- 10** **Gente di Capital**
- 14** **Appuntamenti**
- 16** **In ascesa**
- 18** **Copertina**  
Riccardo Pozzoli  
NextGen Entrepreneur
- 26** **Purpose**  
Andrea Illy  
Il segreto della felicità
- 30** **Il metodo dell'imprenditore**  
Vittorio Moretti  
Le regole d'oro  
di Mr. Franciacorta
- 32** **Storie di famiglia**  
Nonino  
È tutta una questione  
di spirito

26



- 36** **Imprese di frontiera**  
Gli italiani che prosperano  
con Bezos
- 44** **Tycoon**  
Jumia  
I pionieri dell'Amazon d'Africa

- 46** **Campioni nazionali**  
Quando il software  
è made in Italy
- 56** **Chi ha un'idea venga da me**  
H-Farm  
Nel vivaio dell'innovazione

Consacrata migliore distilleria del mondo da Wine Enthusiast, in Nonino convivono tre generazioni accomunate dal moto trainante della passione per il prodotto | di Marco Barlassina

# È tutta una questione di spirito



**GRAPPA  
NONINO**

Entrare nel mondo Nonino significa essere istantaneamente avvolti dall'energia. La si percepisce subito: c'è tanto orgoglio, tanto senso di appartenenza e una buona dose di sana genuinità nelle persone che popolano e animano gli uffici, la distilleria e le cantine d'invecchiamento di Ronchi di Percoto.

Qui, in provincia di Udine, a pochi chilometri dal confine con la Slovenia, nel 1897 Orazio Nonino ha stabilito la sede della propria distille-

ria esistita sino ad allora sotto forma di alambicco itinerante montato su ruote.

Poi nel 1973 la svolta, quando Benito Nonino e la moglie Giannola rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. È la rivoluzione Nonino che ha permesso di trasformare «quella che per decenni era stata poco più che una forma tascabile di ri-

scaldamento per i contadini del Nord Italia», usando le parole di R.W. Apple Jr. del *New York Times*, in un distillato capace di competere con altri «spiriti nazionali» come whisky e cognac.

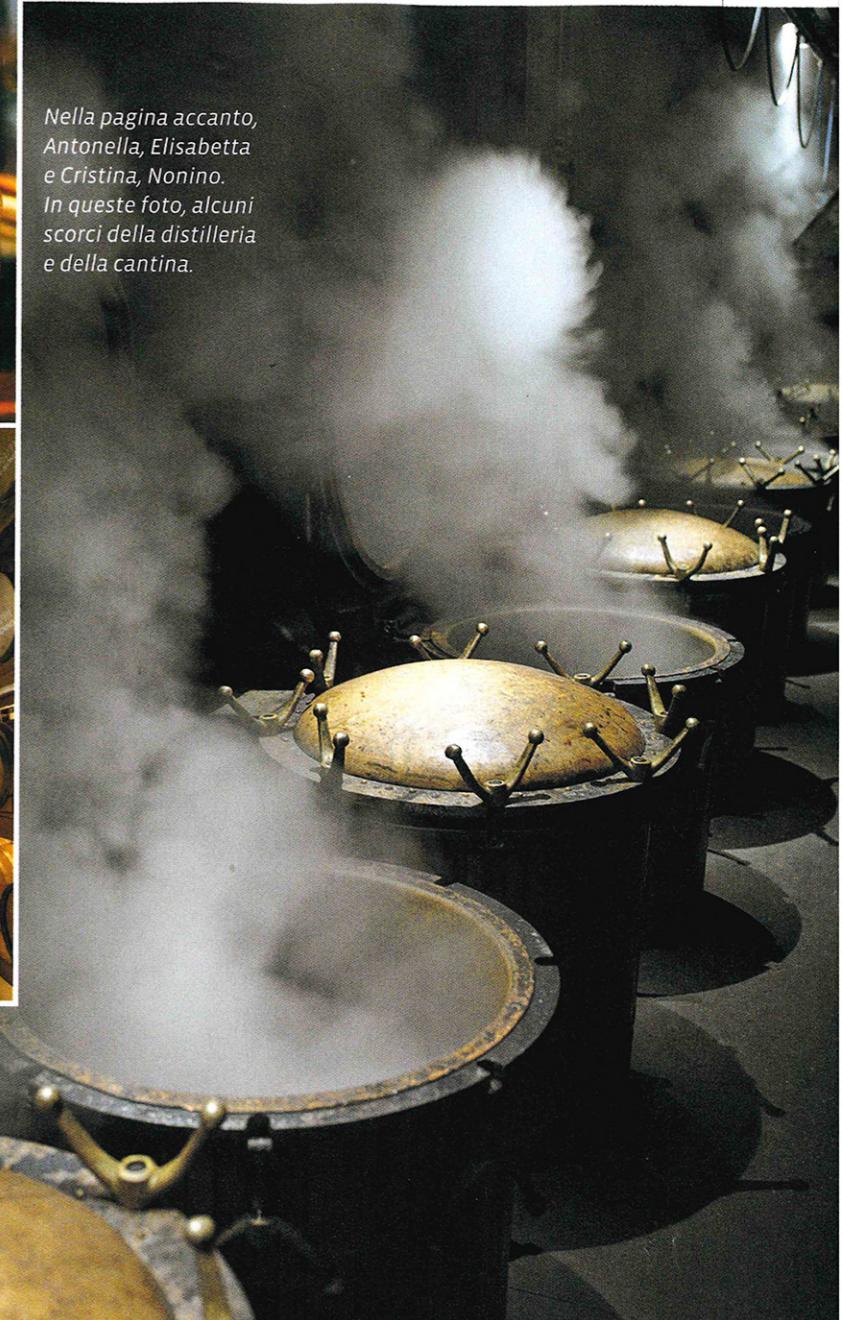
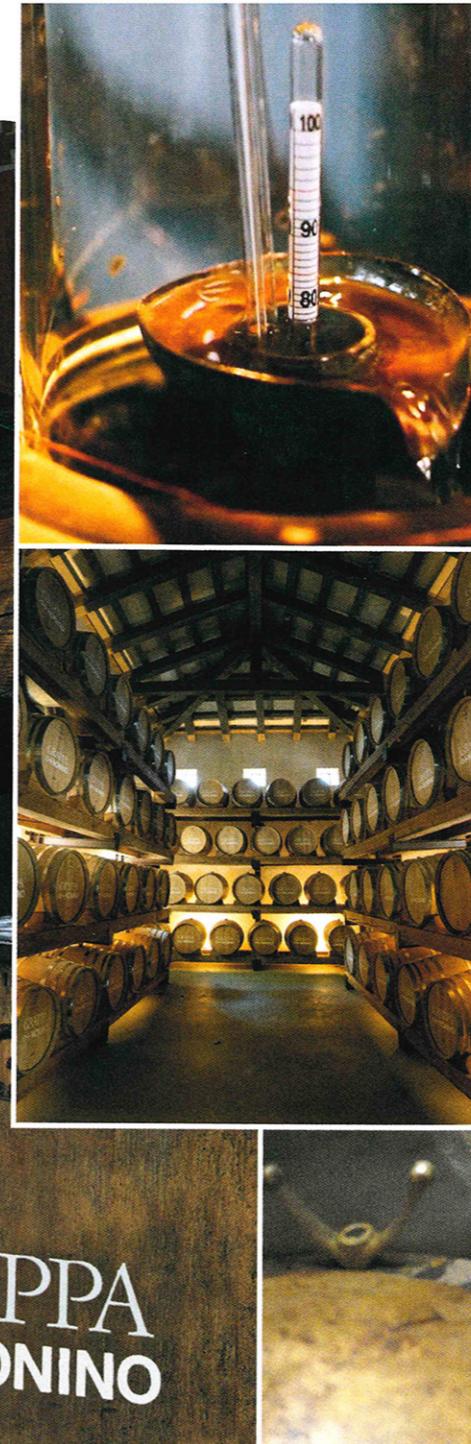
#### Il riconoscimento internazionale

Di questo si sarebbe resa conto successivamente anche la prestigiosa London School of Economics Business Review nel caso-studio Nonino «da Cenerentola a Regina del mercato» sottolineando che proprio grazie

alla famiglia friulana «la grappa italiana è riuscita a conseguire l'incredibile passaggio dal fondo alla cima della scala di status». Fino ad arrivare alla notte del 27 gennaio 2020, quando a San Francisco sono stati assegnati i premi della ventesima edizione del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits al mondo nel settore del vino e degli spiriti. La Distilleria Nonino è diventata la prima distilleria italiana e il primo brand di grappa ad essere pre-

miata in vent'anni nella sezione «Spirit Brand / Distiller of the Year 2019» – Miglior Distilleria del Mondo. Cosa c'entra tutto questo con l'energia? C'entra eccome. E lo si capisce incontrando tre generazioni di donne che insieme guidano oggi l'azienda. C'è Giannola Nonino, presidente e leader carismatico dell'azienda, le figlie Cristina, responsabile commerciale e marketing per il mercato Italia e distillazione; Antonella, responsabile dei mercati di Germania (secondo dopo l'Italia) e Austria, oltre che re-

Nella pagina accanto, Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino. In queste foto, alcuni scorcii della distilleria e della cantina.



# Storie di famiglia

► tro, anzi. Si vive per il prodotto, se ne illustrano con entusiasmo le tecniche produttive e le caratteristiche che lo rendono unico.

«Non abbiamo mai tradito la tradizione e l'artigianalità del nostro lavoro», spiega Cristina. «Anche il premio di Wine Enthusiast può essere inteso come il coronamento di una vita di impegno, che tocca tutti: nostro padre produce la grappa migliore del mondo, ma solo nostra madre sarebbe riuscita a dare vita a un marketing autentico come quello che ci caratterizza. Entrambi ci hanno insegnato a vivere in stato di attenzione». Anche nell'anno che rischiava di essere buio della Pandemia. «A fine febbraio del 2020 abbiamo iniziato a vedere quali potevano essere le aree in cui si potevano contenere i costi senza pregiudicare la qualità del prodotto. Così a fine anno siamo anche riusciti a destinare un premio a tutti i collaboratori. Il fatto poi che mamma e papà abbiano sempre reinvestito gli utili in azienda ci ha permesso di avere tutte le condizioni per poter garantire l'operatività all'azienda, la massima salubrità ai collaboratori e per garantire ai nostri agenti la disponibilità di anticipare le provvigioni in caso di bisogno».

## Presente e futuro

Anche grazie a questi interventi il 2020 si è chiuso con solo una piccola contrazione dal fatturato (a circa 13 milioni di euro) nonostante il canale Horeca (quello legato a hôtellerie e ristorazione) abbia per forza di cose registrato una battuta d'arresto, controbilanciato dall'esplosione del settore degli spirits nella grande distribuzione, nell'e-commerce e grazie alle vendite all'estero. «Ma ciò che più conta», dice ancora Cristina, «sono i buoni segnali che stiamo ricevendo per il 2021».

Nel frattempo si guarda avanti, con



## «Non abbiamo mai tradito la tradizione e l'artigianalità del nostro lavoro»

l'arricchimento della gamma prodotti pur nel mantenimento dell'identità del marchio: i migliori mixologist del mondo creano da anni cocktail con i distillati Nonino, con l'Amaro Nonino Quintessentia che si è ritagliato una sua fetta di mercato, così come l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink e si apre l'uso della grappa anche con il dolce o in altri abbinamenti. E c'è anche il Nonino GingerSpirit, puro zenzero, distillato per la prima volta proprio da Cristina.

Perché in famiglia nessuno resta con le mani in mano e il passaggio dalla scrivania alla tradizionale attività di distillazione artigianale è vissu-

ta come un ritorno alle origini. «Il passaggio generazionale lo stiamo vivendo adesso, perché il mondo sta cambiando e perché i nostri genitori erano abituati a gestire tutto in prima persona e noi figlie abbiamo sentito l'esigenza di dare una migliore struttura organizzativa all'azienda. Ognuna di noi sorelle ha ruoli specifici (il ruolo di amministratore delegato viene affidato a rotazione e in questo momento è ricoperto da Elisabetta) così come i nostri collaboratori, esistono procedure che evitano la ripetizione delle medesime operazioni da parte di più persone e anche la comunicazione si è arricchita di nuove modalità oltre al Premio Nonino, con degustazioni, pubblicità e digitale, perché il brand è conosciuto ma aveva bisogno di arrivare ancora di più agli appassionati». Anche così, d'altra parte, si perpetua l'impegno familiare di rendere attuale la tradizione. Con la visione. Con lo spirito Nonino. C

(© riproduzione riservata)

# Capital

Geschichte einer Familie

Nonino

Alles eine Frage des Geistes

von Marco Barlassina

*Von Wine Enthusiast als beste Brennerei der Welt ausgezeichnet. Bei Nonino arbeiten drei Generationen zusammen, deren Antriebskraft die Leidenschaft für das Produkt ist.*

## Alles eine Frage des Geistes

Beim Betreten der Nonino-Welt ist man sofort von Energie umgeben. Sie ist gleich spürbar: man merkt den Stolz auf das Vollbrachte, das immense Zugehörigkeitsgefühl, eine gute und gesunde Portion an Unverfälschtheit bei den Menschen, die in den Büros, in der Brennerei und in den Reifekellern in Ronchi di Percoto tätig sind.

Hier in der Provinz Udine, nur wenige Kilometer von der Grenze zu Slowenien entfernt, wurde 1897 Orazio Nonino mit seiner Destillerie sesshaft, die bis dahin nur aus einem fahrbaren Brennkolben auf Rädern bestanden hatte. 1973 kam dann die Wende, als Benito Nonino und seine Ehefrau Giannola die Produktion und Präsentation des Grappa in Italien und weltweit revolutionierten. Sie kreierten den reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillierten. Es ist der Nonino-Revolution zu verdanken, dass der Grappa, der, um es mit den Worten von R.W Apple Jr. von der *New York Times* auszudrücken, „seit Jahrzehnten nicht viel mehr als ein Wärmespender in Taschenformat für die Bauern im Norden Italiens war“, in ein Destillat verwandelt wurde, das den Vergleich mit anderen „nationalen Spirituosen“ wie Whisky und Cognac aufnehmen konnte.

### Internationale Anerkennung

Das wurde folglich auch der prestigeträchtigen London School of Economics Business Review bewusst, als sie die Nonino-Fallstudie „vom Aschenbrötel zur Königin des Marktes“ in Angriff nahm und dabei unterstrich, es sei der friaulischen Familie zu verdanken, dass „der italienische Grappa den Aufstieg von der untersten bis zur höchsten Stufe der Status-Skala schaffte“. Und dann kam der Abend des 27. Januar 2020, als zum zwanzigsten Mal die Wine Enthusiast Wine Star Awards, die weltweit wichtigsten internationalen Auszeichnungen in der Wein- und Spirituosenbranche, verliehen wurden. Die Nonino Brennerei ist die erste italienische Destillerie und die erste Grappa-Marke überhaupt, die in den zwanzig Jahren des Events in der Sparte „Beste Brennerei der Welt - Spirit Brand Distiller of the Year 2019“ damit ausgezeichnet wurde.

Was hat das alles mit der Energie zu tun? Sehr viel, und man versteht es, wenn man drei Generationen von Frauen trifft, die heute zusammen den Betrieb leiten. Das sind Giannola Nonino, Präsidentin und charismatische Führungspersönlichkeit, und ihre Töchter: Cristina, die für Vertrieb, Destillation und Inlandsmarketing verantwortlich ist; Antonella, die für die Kommunikation des Unternehmens und die Märkte Deutschland (nach Italien der wichtigste) sowie Österreich zuständig ist, aber auch den Premio Nonino ausrichtet; Elisabetta, die sich um die Betriebsorganisation, das Personalwesen und die Verwaltung kümmert, aber auch

verantwortlich ist für zwei sehr wichtige Märkte, nämlich Nordamerika und Russland. Und dann ist da noch Enkelin Francesca, die für digitale Kommunikation und das Internet zuständig ist, und zudem Elisabetta bei den amerikanischen und russischen Märkten unterstützt. Wenn man nun glaubt, dass sich diese Dynastie auf den Lorbeeren ausruht, so irrt man gewaltig. In diesem Betrieb denkt keiner daran, auch nur einen Moment nachzulassen, eher das Gegenteil. Man lebt für das Produkt, man beschreibt mit Enthusiasmus das Herstellungsverfahren und die Merkmale, die es so einzigartig machen.

„Wir haben nie die Tradition und die handwerkliche Qualität unserer Arbeit verleugnet“, erklärt Cristina. „Auch der Preis von *Wine Enthusiast* kann als Krönung einer lebenslangen, hingebungsvollen Arbeit betrachtet werden, die sich auf uns alle bezieht: unser Vater stellt den besten Grappa der Welt her, doch es ist allein das Verdienst unserer Mutter, ein authentisches Marketing umgesetzt zu haben, das uns von den anderen unterscheidet. Beide haben uns beigebracht, dass man im Leben immer wachsam sein muss.“ Auch im Jahr der Pandemie, das schlimm hätte enden können. „Ende Februar 2020 haben wir uns überlegt, in welchen Bereichen wir die Kosten einschränken konnten, ohne dabei die Qualität des Produktes zu beeinträchtigen. Somit ist es uns sogar gelungen am Jahresende einen Bonus an jeden Mitarbeiter auszuzahlen. Und die Tatsache, dass Mama und Papa die Gewinne immer wieder in das Unternehmen investiert haben, gab uns die Möglichkeit, den Betrieb uneingeschränkt am Laufen zu halten, unseren Mitarbeitern maximalen Gesundheitsschutz zu garantieren und unseren Handelsvertretern im Bedarfsfall auch die Provisionen im Voraus zu gewährleisten.“

## Gegenwart und Zukunft

Auch dank dieser Maßnahmen endete das Geschäftsjahr 2020 nur mit einem geringen Umsatzrückgang (der Umsatz beträgt etwa 13 Millionen Euro), obwohl der HoReCa-Bereich, also Hotellerie und Restaurants, aufgrund der Umstände einen starken Rückschlag zu verzeichnen hatte. Demgegenüber steht ein explosionsartiger Absatz an Spirituosen in den Handelsketten und Supermärkten, beim Onlinehandel und bei den Auslandsverkäufen. „Doch was am meisten zählt“, fügt Cristina hinzu, „sind die positiven Signale, die wir für 2021 erhalten.“ In der Zwischenzeit schaut man nach vorne, auf die Erweiterung der Produktpalette, die stets unter Wahrung der Markenidentität erfolgt. Die besten Mixologen der Welt kreieren seit Jahren Cocktails mit den Nonino Destillaten und mit dem Amaro Nonino Quintessentia, der sich einen speziellen Marktanteil gesichert hat, sowie mit dem Aperitivo Nonino BotanicalDrink. Auch gepaart mit Süßspeisen oder in anderen Kombinationen ist der Grappa im Kommen. Und dann gibt es da noch den Nonino GingerSpirit aus reinem Ingwer, dessen Erstdestillation Cristina zu verdanken ist.

Niemand in der Familie sitzt untätig herum und der Übergang vom Schreibtisch zur traditionellen Destillation nach handwerklicher Art wird als Rückkehr zu den Wurzeln gefeiert. „Der Generationswechsel findet jetzt statt, denn die Welt ändert sich und unsere Eltern waren es gewohnt, alles höchstpersönlich zu machen. Wir Töchter hatten das Bedürfnis, dem Unternehmen eine bessere Organisationsstruktur zu geben. Jede von uns Schwestern hat eine spezifische Rolle im Unternehmen – die Geschäftsführung wird turnusmäßig vergeben, zur Zeit ist Elisabetta an der Reihe – so auch unsere Mitarbeiter. Es gibt genaue Prozessabläufe, um zu vermeiden, dass mehrere Personen die gleichen Tätigkeiten wiederholt durchführen. Auch bei der Unternehmenskommunikation gab es neue Vorgehensweisen, wo Degustationen, Werbung und digitale Medien eingeführt wurden, gleiches gilt für den Premio Nonino. Die Marke ist bekannt, doch wir müssen die Aufmerksamkeit von noch mehr Liebhabern auf uns ziehen.“ Andererseits setzt sich auch auf diese Art und Weise das Engagement der Familie zugunsten einer zeitgemäßen Tradition fort. Mit einer Vision. Mit dem „Nonino-Spirit“.

Didascalie:

pag. 3

Auf der Seite daneben: Antonella, Elisabetta und Cristina Nonino. Momentaufnahmen aus der Brennerei und dem Reifekeller.

pag. 4

Familie Nonino, von links: Benito, Francesca Bardelli Nonino, Elisabetta, Giannola, Antonella und Cristina.