

# NONINO: «LA GRAPPA, IL MIO PASSAPORTO»

La signora della celeberrima distilleria e del premio letterario che anticipa i Nobel racconta la sua formula magica per girare il mondo e riscoprire l'Italia

Intervista di **Silvestro Serra**

**Ha** portato il mondo a Percoto, attirando nel suo piccolo paesello in provincia di Udine i grandi nomi della letteratura, della scienza e della cultura, dal Brasile all'India, dal Guatemala alla Cina, dalla Gran Bretagna alla Svezia. Il *Premio Nonino*, istituito proprio 50 anni fa per valorizzare la civiltà contadina, è stato infatti assegnato a ben sei "Maestri del nostro Tempo" che solo in seguito hanno ricevuto il Premio Nobel. Ma Giannola Nonino, vivace e irrefrenabile "trentottina" (con il marito Benito, scomparso da poco, e le figlie, Cristina, Antonella e Elisabetta), oltre che titolare di una celeberrima distilleria, è stata e continua a essere una instancabile viaggiatrice.

«La mia vita è un viaggio. Tutto cominciò da ragazzina. I miei genitori, la mamma insegnante, mio padre imprenditore, ci hanno dato le prime importanti istruzioni. «Ricordatevi! voi non siete né femminucce né maschietti, siete individui pensanti. Dovete mirare lontano per arrivare almeno vicino nel rispetto di chi vi sta accanto. Ma non mollate mai». Mio padre, emigrante friulano nato a Rosario di Santa Fe in Argentina alla fine dell'800, tornato in Italia e arruolato nella Prima guerra mondiale come uno dei Ragazzi del '99, aveva un attaccamento speciale alla propria terra. Così ogni sabato pomeriggio ci caricava in macchina e voleva che noi conoscessimo il Friuli, il nostro territorio, gli usi, i costumi, le tradizioni, i cibi, le persone, i valori della nostra terra. «E non permettete che questo patrimonio vada per-



Luigi Vitale

duto, pena la perdita della vostra identità!», ci ammoniva. Solo più tardi ho scoperto Milano, Roma, la montagna e il mare. Ma il vero viaggio della mia vita è stato quello di nozze. Benito e io siamo andati a Barcellona, alle Baleari e ne ho ancora un ricordo indimenticabile. Non ero mai salita su un aereo ed ero terrorizzata, infatti ricordo il volo come un incubo. Poi in barca visitammo Maiorca, Minorca, Formentera che all'epoca era selvaggia e deserta e fui al settimo cielo!

La seconda volta che salii in aereo fu per l'inaugurazione della prima enoteca italiana a New York. Appena ho sentito chiudere il portellone sono svenuta. Ma poi la città mi ha rapita, affascinata e sono andata in giro da sola per le strade e le avenue e nonostante non parlassi inglese (ero stata iscritta a lingue alla Ca' Foscari a Venezia ma avevo dovuto interrompere gli studi per problemi familiari) me la sono proprio goduta. In quell'occasione a New York ogni imprenditore doveva raccontare in inglese la propria storia. Desideravo fare bella figura, così ho imparato a memoria tutto il discorso in inglese ripetendolo più volte davanti allo specchio, e ho fatto un figurone! Mio marito Benito era di mentalità aperta, sebbene vivessimo in un'epoca di educazione di genere molto ristretta in cui vigevano i consigli che l'arcivescovo dispensava in dialetto alle neo spose: «La donna che la tasa, che la piasa e che la staga a casa (la donna deve tacere, piacere [al marito] e stare a casa)». Per mio marito no: la donna o l'uomo erano allo stesso livello. Il problema semmai era che lui non era solito andare in vacanza, sempre impegnato a condurre e gestire la distilleria.

Ed ecco che la grappa divenne la mia più grande alleata, in particolare la volontà condivisa di trasformarla da Cenerentola a Regina dei distillati, stimolò il mio desiderio di viaggiare: per prendere ispirazione e per mettere a punto quelle innovazioni che l'avrebbero resa un'icona tra gli spiriti internazionali. Con questo obiettivo, dopo anni di ricerche e di viaggi, il 1° dicembre 1973 nacque la *Grappa Monovitigno Picolit Nonino*, la prima grappa ottenuta dalla distillazione di un singolo vitigno d'uva, distillato in purezza. L'innovazione Nonino determinò una vera e propria rivoluzione nel mondo della distillazione che da anni è riconosciuta a livello internazionale e che portò all'elevazione di status della grappa italiana in Italia e nel mondo intero, inaugurando una nuova era per il distillato di bandiera italiano. Sempre con questo inten-

to, avendo scoperto che alcuni fra i più prestigiosi vitigni autoctoni friulani erano in via di estinzione – poiché la regione ne vietava la coltivazione –, con lo scopo di farli ufficialmente riconoscere e preservare la biodiversità del territorio istituimmo il *Premio Nonino Risit D'Aur*, da riservare a chi avesse messo a dimora una o più di quelle varietà diventate illegali. Un milione di lire nel 1975 erano tanti schei! All'inizio fu un premio di carattere tecnico-scientifico che, dopo aver ottenuto nel 1977 l'autorizzazione alla coltivazione e raccomandazione dei vitigni autoctoni friulani fra i quali pignolo, schioppettino e tazzelen-ghe poi si è arricchito con la sezione letteraria. A questo punto era necessario avere una giuria composta da intellettuali e chiedemmo

**OSPITALITA'**  
Nella foto sotto, da sinistra: Maria Sciascia, Antonella Nonino, Leonardo Sciascia, Giannola Nonino e il nipote di Sciascia durante una gita a Sauris, in Friuli, nel 1988. A fronte, Giannola Nonino oggi.



a Mario Soldati di diventarne il presidente. Lo chiamai al telefono e inizialmente con la sua voce tonante mi rispose: «Percoto? Friuli? Ma dov'è questo Percoto? Dov'è questo Friuli?» Eravamo nel 1978 ma evidentemente la nostra terra era conosciuta da pochi!!! Tuttavia accettò, finché la salute glielo permise. I nostri viaggi insomma partivano sempre dalle esigenze del lavoro e poi diventavano vere scoperte. Come quando si andava in Scozia, per visitare le distillerie di whisky fra cui Laphroaig sull'isola di Islay, nell'arcipelago delle Ebridi. E anche lì ho compreso come le radici della terra siano universali! Durante i nostri viaggi io e Benito coltivavamo le nostre passioni: in particolare conoscere l'identità del territorio, usi, costumi e tradizioni. A Vienna il piacere più grande era ritornare al Café dell'Hotel Sacher, per deliziarci con la loro insuperabile torta al cioccolato!





### La curiosità e il desiderio di far conoscere i suoi prodotti le hanno aperto molte porte?

Certo, se si andava a Bordeaux per il *Vinexpo*, il salone del vino e dei distillati, si approfittava per visitare distillerie del cognac e per cominciare a farci conoscere nei ristoranti. Ma erano anche occasioni per scoprire la città e i suoi tesori storici architettonici e gastronomici. Ci è sempre piaciuto scoprire i piatti locali autentici. In uno dei primi viaggi a Parigi ho assaggiato per la prima volta il *cous-cous* marocchino nel quartiere di Belleville. Mi rivedo ancora seduta con Benito a quel tavolino, incantata dai sapori sconosciuti.

La grappa, poi, posso dire è sempre stata il mio passaporto per il mondo. I nostri viaggi in Europa, Olanda, Francia, Germania, indimenticabile l'isola di Sylt, lì facevamo in automobile. Un mezzo che ci permetteva di visitare le prestigiose distillerie locali, in particolare nel Cognac e Armagnac, e al tempo stesso di frequentare bar e ristoranti per far conoscere la nostra grappa!

Mi è piaciuto molto anche visitare la Russia. Ma ho sempre fatto l'errore di non portare con me la macchina fotografica. Fu indimenticabile l'attraversamento in treno della Carelia da San Pietroburgo a Mosca tra interminabili filari di betulle. Una volta, quando arrivammo sulla Piazza Rossa di fronte al Cremlino ci accolse una vetrina tutta dedicata a Nonino: un'emozione! Si passava dalla notte al giorno, da un fuso orario all'altro, dall'Ungheria per scegliere le albicocche da distillare agli Stati Uniti (mia sorella vive da anni in Nord Carolina). Una volta lei mi raggiunse in Giamaica, altro posto da sogno:

**GENTE DI MARE**  
Giannola e Benito Nonino in canoa. Uno scatto preso durante una vacanza in barca a vela tra le isole Incoronate in Croazia, tra le più amate da Giannola, nei primi anni Duemila.

mare, palme, spiaggia, sembrava che solo allungando la mano si potessero raccogliere dall'albero manghi e banane. Peccato non aver fatto foto, ma forse niente è più bello del ricordo di profumi, emozioni, colori impressi nella mente che ritornano all'improvviso, come un lampo: sono la certezza di poter rivivere quelle sensazioni come in un sogno, ricordando i momenti più belli.

### Anche il Premio è stata l'occasione per poter visitare nuovi posti nel mondo?

Nello statuto del Premio il vincitore ha l'obbligo di essere presente alla cerimonia di consegna a Percoto. Nel 1983 volevamo premiare Leonardo Sciascia ma la casa editrice ci avvertì: Sciascia rifiutava i premi. Lo contattai comunque e quando al telefono gli presentai il *Premio Nonino* nato per "sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina nel rispetto della terra e dell'uomo", accettò subito e venne a Percoto. Da quel momento nacque una bellissima amicizia. Tanto che l'anno successivo, su suo invito, andammo tutti per la prima volta in Sicilia. Sciascia e la moglie Maria ci fecero da guida in tutta l'isola, da Trapani a Mazara del Vallo per ammirare il *Satiro danzante*, alle antiche tonnare e poi ai mosaici di Piazza Armerina... Scoprimmo un'isola fantastica. A Noto Benito si innamorò dei cannoli di Corrado Assenza al Caffè Sicilia e della Cattedrale di S. Nicolò, del Teatro Greco di Siracusa, di Taormina, della Valle dei Templi di Agrigento e dei piccoli borghi dell'interno come Racalmuto, il paese natale di Sciascia. Ricordo con emozione che nel 1988, venuta a conoscenza che l'Agrigentino era sotto una calura insopportabile ed era rimasto senza acqua, invitammo Leonardo con tutta la famiglia a Percoto. Venne per una sera (aveva prenotato in Alto Adige) e si fermò per oltre due mesi. Era da più di un anno che non scriveva romanzi. A Percoto ricominciò e da noi nacque *Il Cavaliere e la Morte*, con una dedica meravigliosa: "A Benito e Giannola, alla cui serena ospitalità si deve questo non sereno racconto".

Nel 1984 (l'anno della innovazione dell'Acquavite d'Uva autorizzata su richiesta dei Nonino) al *Premio Nonino Tecnico Letterario* si unì la sezione Internazionale e decidemmo di inaugurarla premiando lo scrittore brasiliano Jorge Amado. La sua casa editrice ci anticipò che portarlo in Friuli sarebbe stato impossibile. Si rifiutava di salire sull'aereo. Ma io, abituata a non mollare mai, ho insistito per avere il contatto. Amado mi ricordava le terre

di mio padre, emigrato in Sudamerica. Così lo chiamai al telefono: io parlo italiano e un po' di francese, ma ho pensato che il veneto assomigliasse un po' di più al brasiliano. Così compongo il numero, sento una voce di donna e mi presento, raccontando tutto d'un fiato il motivo della chiamata. Quando ho finito, con mia grande sorpresa e immensa gioia, sento rispondermi: «*E mi son Zelia Gattai. Son de Pieve de Cadore e son la moglie di Jorge. Ghe digo subito che Jorge vignerà a ritirar il premio in Friuli con mi, Paloma e João, i nostri fioi!*». Anche con Jorge e la sua famiglia è nata una bellissima amicizia, forse perché sentivano l'autenticità e l'affetto che ci legava a loro. Ci hanno spesso invitato a Bahia, la sua amata città che ha fatto da sfondo a moltissimi dei suoi straordinari romanzi, ma purtroppo non ci siamo mai andati per necessità lavorative e ancora oggi questo è per me un grande rimpianto. Ci siamo invece incontrati spesso a Parigi dove (superata la paura per il volo) trascorreva alcuni mesi dell'anno.

Parigi è una città in cui mi sento a casa e ne conservo bellissimi ricordi. Proprio a Parigi, la Giuria decise di conferire il *Premio Nonino Maestro del nostro Tempo* a Claude Lévi-Strauss. Ebbi così il privilegio di incontrare lì il più grande antropologo del Novecento (il suo libro più noto è *Tristi Tropici*, sull'Amazzonia). Ancora una volta l'editore mi disse che da tanto tempo non riuscivano a mettersi in contatto con lui. Con l'aiuto della mia cara amica Mara, brasiliana, moglie di Checco Altan, scoprimmo che Claude Lévi-Strauss era appena rientrato dall'Amazzonia. Incredibilmente riusciamo a prendere un appuntamento e andiamo io e Mara a casa sua. Monique, la sua raffinata e ospitale moglie, ci invita a pranzo; accomodate sotto una meravigliosa scultura mobile di Alexander Calder, con il mio francese delle medie gli spiego il premio e l'invito a Percoto: «*Mais oui madame, avec plaisir*». Io mi alzo in piedi e mi precipito ad abbracciarlo. E così il *Premio Nonino* fu assegnato a uno degli "Immortali" (i membri dell'Académie française).

Entusiaste, decidemmo di andare a teatro e scoprimmo che Ugo Tognazzi stava recitando nel Teatro d'Europa. Da gourmet e sostenitore di Nonino, Tognazzi era spesso ospite da noi. I posti però erano esauriti ma decidemmo di provarci comunque. Ci siamo presentate nel foyer e chi vedo? Marcello Mastroianni, che allora viveva a Parigi, con Ettore Scola. Mi butto: «Scusi signor Mastroianni. Sono Giannola Nonino, sua grande ammiratrice, vorrei

stringerle la mano!» «Nonino grappa?» «Sì». «Signora, sono io che mi inginocchio davanti a lei!» E così ecco un nuovo estimatore del nostro lavoro e un amico che, da quel giorno, quando passava in zona veniva a trovarci. Le mie figlie Antonella ed Elisabetta hanno studiato alla Sorbona e hanno potuto godere della opportunità di frequentare persone così straordinarie. Erano spesso ospiti a pranzo da Mastroianni, da Claude e Monique Lévi-Strauss e da Jorge Amado. Finché non trovarono casa Antonella e Betty sono state ospiti nell'appartamento che aveva acquistato Jorge, che si faceva chiamare zio.

### Oltre a Parigi, c'è qualche altra città che le è rimasta nel cuore?

Quelle spagnole: Barcellona, Madrid, Siviglia, Jerez de la Frontera dove abbiamo scoperto le barriques di ex sherry per far invecchiare la grappa ma anche il vero flamenco. In famiglia la musica e il ballo sono la nostra lingua universale, ci hanno sempre permesso di con-

## «Fin da ragazzina, grazie a mio padre, ho capito l'importanza delle radici»

dividere e alimentare rapporti e amicizie e dovunque ci troviamo ci fanno sentire subito a casa. Salisburgo per esempio mi ricorda il Maestro Claudio Abbado che divenne parte della famiglia del Premio; lui volle che la giuria del Nonino selezionasse il candidato per l'ambito *Premio letterario Festival di Pasqua* di Salisburgo. Per tutto il tempo in cui Claudio Abbado fu direttore dei Berliner abbiamo avuto il privilegio di essere a Salisburgo ospiti a casa sua e ai suoi concerti!

Altri viaggi sono nati solo per il piacere, in particolare quelli in barca. Il marito di mia figlia Cristina è un grande appassionato (e campione) di vela e d'estate ci lasciava la sua barca per una vacanza. Il nostro itinerario preferito erano le isole croate dove non solo il mare è stupendo, ma ci si sentiva in un ambiente familiare perché molti paesi della costa mantengono ancora vestigia romane e della Repubblica di Venezia. I ricordi più belli della Dalmazia sono quelli legati alle nostre crociere tra le isole Incoronate, un arcipelago spettacolare, davvero unico! È lì che con Benito, in canoa, ho vissuto momenti romantici e indimenticabili, di vera intimità e comunione di anime e per questo faranno sempre parte della mia vita!





### Quindi ama più il mare che la montagna?

Il mare mi ha sempre dato un grande senso di libertà, di energia, fin da piccola. Prima a Grado, poi a Lignano, dove si andava a ballare.

### Nessuna meta l'ha mai delusa?

No, sono sempre riuscita a trovare un lato positivo in ogni luogo, qualcosa che mi attraesse o mi incuriosisse!

### Ha già in mente nuovi viaggi?

Mi piacerebbe tornare in Giappone, anzi vorrei fare il giro del mondo, toccando una settantina di Paesi, per ritrovare e ringraziare tutti quelli che hanno creduto in noi quando eravamo ancora sconosciuti.

La prima volta in Giappone mi colpì soprattutto l'ordine e la libertà con cui si muovevano per strada i bambini piccoli. Che bella sensazione vederli girare da soli senza rischio, senza alcun pericolo. E poi le moto parcheggiate con le chiavi nel cruscotto!

Ricordo che per concederci un momento da turisti a Kyoto abbiamo visitato i mitici monasteri. Abbiamo scoperto l'armonia, la grandissima spiritualità che emanano, la cucina raffinata ed elegante e la cura dei giardini zen. Alla fine della visita ci fecero accomodare in una grande sala sul pavimento. Tutti in ginocchio, ai lati di una pedana; scoprii solo dopo che stavamo per vivere la cerimonia del tè. Uscì un monaco vestito secondo il codice di disciplina vinaya, bello e austero. Non so cosa mi successe ma per l'emozione venni presa da una ridarella irrefrenabile. Mia figlia Elisabetta accanto a me continuava a darmi dei colpi da tutte le parti ma non riuscivo

proprio a smettere. Alla fine provai un grande imbarazzo.

### Le piace girare il mondo, ma c'è anche qualche posto italiano che le è caro?

L'Italia è la destinazione a me più cara in assoluto: i viaggi di vacanza con tutta la famiglia li abbiamo fatti sempre in Italia. Quando le ragazze erano piccole giravamo con la tenda, eredità post terremoto, nei campeggi sul mare: ci piaceva alternare bagni e spiagge con giri di scoperta del territorio per conoscere usi, costumi e tradizioni del luogo che ci ospitava. Sinceramente, mi è difficile scegliere un luogo preferito. Ovunque è bellissimo e... buonissimo.

A mano a mano che nascevano i nipoti i viaggi avevano una durata più breve, e coglievamo l'occasione per visitare insieme ai clienti anche la Costiera Amalfitana, Positano e l'isola dei Galli; la Puglia dalla Valle d'Itria a Borgo Egnazia; la Toscana di Cetona da padre Eligio e Cesare Romiti. Poi le Tremiti. Da Venezia

## Grazie al Premio ho fatto amicizia con Sciascia, Jorge Amado, Lévi-Strauss

insieme con V. S. Naipaul e Antonio Damasio fino alle isole Eolie, dalla Sardegna da Claudio Abbado alla Sicilia di Sciascia, da Roma a Firenze e in Abruzzo dove ho mangiato indimenticabili piatti di amatriciana, nel verde del Parco nazionale. L'Italia è davvero un Paese meraviglioso!

Alla conversazione si unisce anche la figlia Antonella: «Con gli anni si tende a riscoprire i propri luoghi nativi. Soprattutto se una come me è nata in un piccolo borgo. Io sento moltissimo il richiamo delle mie origini friulane. Più si diventa grandi e più ti sembra che certe cose che fanno parte integrante della tua storia e del tuo passato abbiano lo stesso fascino di un viaggio in un Paese esotico... Io per esempio sono sempre stata affascinata da Parigi, dove mi sento a casa, ma mi sono innamorata del Friuli, per esempio di Chiussaforte, un piccolo borgo di 500 abitanti, il paese del grande poeta Pierluigi Cappello. E non è un caso che tutte e tre noi sorelle abbiamo deciso di vivere qui, tra la distilleria e il borgo di Santa Maria La Longa dove il poeta (e allora soldato) Giuseppe Ungaretti il 26 gennaio del 1917 scrisse *Mi illumino d'immenso*. Insomma, c'è la poesia intorno a noi».

**ALLA SCOPERTA DELL'ISOLA**  
Giannola e Benito Nonino in posa nella Valle dei Templi di Agrigento, durante il loro primo viaggio in Sicilia, ospiti di Leonardo Sciascia.



## NONINO: „GRAPPA IST MEIN REISEPASS“

Die Signora der berühmten Destillerie und des Literaturpreises, der die Nobelpreise vorwegnimmt, erzählt von ihrer Zauberformel, um die Welt zu bereisen und Italien wiederzuentdecken.

Interview von Silvestro Serra

Sie hat die Welt nach Percoto geholt und die großen Namen der Literatur, der Wissenschaft und der Kultur in ihr kleines Dorf in der Provinz Udine gelockt, von Brasilien bis Indien, von Guatemala bis China, von Großbritannien bis Schweden. Der *Premio Nonino*, der vor genau 50 Jahren ins Leben gerufen wurde, um die bäuerliche Kultur aufzuwerten, wurde an sechs 'Meister unserer Zeit' verliehen, die in der Folge den Nobelpreis erhielten.

Aber Giannola Nonino, ein lebhafter und unbezähmbarer „Jahrgang 1938“ ist (mit ihrem kürzlich verstorbenen Ehemann Benito und den Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta) nicht nur Eigentümerin einer sehr bekannten Destillerie, sondern auch eine unermüdliche Reisende – früher und auch jetzt.

„Mein Leben ist eine Reise. Alles begann, als ich ein kleines Mädchen war. Von meinen Eltern – meine Mutter war Lehrerin, mein Vater Unternehmer – erhielten wir die ersten wichtigen Anweisungen. „Denkt daran, ihr seid weder Mädchen noch Jungen, ihr seid denkende Individuen. Ihr müsst große, weite Ziele haben, um wenigstens kleine erreichen zu können, mit Respekt vor den Menschen in eurer Nähe. Doch ihr dürft niemals aufgeben!“ Mein Vater, ein friaulischer Emigrant aus Rosario di Santa Fe in Argentinien, der Ende des 19. Jahrhunderts geboren war und nach Italien zurückkehrte, wo er im Ersten Weltkrieg als einer der „Ragazzi del '99“ zum Wehrdienst eingezogen wurde, hatte eine ganz besondere Beziehung zu seiner Heimat. Jeden

Samstagnachmittag packte er uns ins Auto und wollte, dass wir Friaul, unsere Heimat, die Bräuche, die Traditionen, das Essen, die Menschen, die Werte unseres Landes kennenlernten. „Und lasst nicht zu, dass dieses Erbe verloren geht, sonst verliert ihr eure Identität“, ermahnte er uns. Erst später entdeckte ich Mailand, Rom, die Berge und das Meer. Aber die eindrucksvollste Reise meines Lebens waren meine Flitterwochen. Benito und ich reisten nach Barcelona, auf die Balearen, und ich habe noch unvergessliche Erinnerungen daran. Ich hatte noch nie ein Flugzeug bestiegen und hatte schreckliche Angst, so dass ich mich an den Flug wie an einen Albtraum erinnere. Dann fuhren wir mit dem Boot nach Mallorca, nach Menorca, nach Formentera, das damals wild und unbewohnt war, und ich war im siebten Himmel!

Das zweite Mal, als ich in ein Flugzeug stieg, führte mich die Reise nach New York, zur Einweihung der ersten italienischen Vinothek. Als ich die Tür des Fliegers schließen hörte, wurde ich ohnmächtig. Aber dann war ich überwältigt von der Stadt, absolut fasziniert und ich lief allein durch die Straßen und Avenues. Obwohl ich kein Englisch konnte (ich war an der Universität Ca' Foscari in Venedig im Studiengang Fremdsprachen immatrikuliert, musste mein Studium aber wegen familiärer Probleme abbrechen), habe ich New York zutiefst genossen. Zu diesem Anlass in New York musste jeder Unternehmer seinen Werdegang auf Englisch erzählen. Ich wollte einen guten Eindruck machen, also lernte ich den englischen Vortrag auswendig, indem ich ihn immer wieder vor dem Spiegel probte, und ich hatte einen Riesenerfolg!

Mein Mann Benito war aufgeschlossen, obwohl wir in einer Zeit lebten, in der die geschlechtsspezifische Erziehung sehr begrenzt war und der im Dialekt formulierte Rat des Erzbischofs an die neuen Bräute lautete: „*La donna che la tasa, che la piasa e che la staga a casa*“ (Die Frau muss still sein, [ihrem Mann] gefallen und zu Hause bleiben).“ Bei meinem Mann war das nicht so: die Frau und der Mann waren gleichberechtigt. Das Problem war eher, dass er es



nicht gewohnt war, in den Urlaub zu fahren, da er immer damit beschäftigt war, die Brennerei zu leiten und zu verwalten.

Und so wurde der Grappa zu meinem größten Verbündeten, insbesondere der gemeinsame Wunsch, ihn vom Aschenputtel zur Königin der Spirituosen zu machen, spornte meine Reiselust an: um sich inspirieren zu lassen und jene Innovationen zu entwickeln, die ihn zu einem Kultobjekt unter den internationalen Spirituosen machen würden.

Mit diesem Ziel wurde nach jahrelangen Experimenten und Reisen am 1. Dezember 1973 der *Grappa Monovitigno Picolit Nonino* geboren, der erste sortenreine Grappa, der aus der Destillation einer einzigen Rebsorte gewonnen wurde. Die Nonino-Innovation brachte eine echte Revolution in der Welt der Destillation mit sich, die nun seit Jahren international anerkannt ist und dazu führte, dass der italienische Grappa in Italien und in der ganzen Welt einen höheren Stellenwert erhielt und eine neue Ära für das italienische Vorzeigedestillat anbrach.

Mit diesem Ziel vor Augen und nachdem wir festgestellt hatten, dass einige der wertvollsten autochthonen friaulischen Rebsorten vom Aussterben bedroht waren - weil die Region ihren Anbau verboten hatte - riefen wir den *Premio Nonino Risit d'Aur* ins Leben, mit dem Ziel, die Rebsorten offiziell anerkennen zu lassen und die Biodiversität in der Region zu erhalten. Der Preis war jenen Winzern vorbehalten, die eine oder mehrere dieser nunmehr illegal gewordenen Sorten anbauten. Eine Million Lire war 1975 viel Geld! Anfangs war es ein wissenschaftlicher Preis, der nach der Genehmigung für den Anbau und der Empfehlung autochthoner Rebsorten aus dem Friaul, darunter Pignolo, Schioppettino und Tazzelenghe, später um einen literarischen Teil erweitert wurde. An diesem Punkt angelangt, erwies sich eine Jury aus Intellektuellen als notwendig, und wir baten Mario Soldati, deren Präsident zu werden. Ich rief ihn an, und anfangs sagte er mit seiner klangvollen Stimme: „Percoto? Friaul? Aber wo ist dieses Percoto? Wo ist dieses Friaul!?“ Es war 1978, aber offensichtlich war die Region nur ganz wenigen Leuten bekannt !!! Aber er akzeptierte und blieb solange Präsident, wie es seine Gesundheit zuließ.

Kurz gesagt, unsere Reisen unterlagen immer den Anforderungen unserer Arbeit und wurden dann zu echten Entdeckungen. Als wir zum Beispiel nach Schottland fuhren, um Whisky-Destillieren zu besuchen – darunter Laphroaig auf der Insel Islay im Archipel der Hebriden – wurde mir klar, wie universell die Wurzeln unserer Herkunft sind! Während unserer Reisen gingen Benito und ich unseren Leidenschaften nach: wichtig war uns vor allem das Kennenlernen der Identität des Landes, der Bräuche und Traditionen.

In Wien war es das größte Vergnügen, ins Café des Hotels Sacher zurückzukehren, um uns mit der unübertroffenen Schokoladentorte zu verwöhnen!

### **Haben die Neugier und der Wunsch, Ihr Produkt bekannt zu machen, viele Türen geöffnet?**

Natürlich, als wir nach Bordeaux auf die Wein- und Spirituosenmesse *Vinexpo* fuhren, nutzten wir die Gelegenheit, um Cognac-Destillieren zu besuchen und Werbung für uns in Restaurants zu starten. Es war aber auch die Chance, um die Stadt und ihre historischen, architektonischen und gastronomischen Schätze zu entdecken. Es hat uns immer Freude gemacht, authentische lokale Gerichte zu probieren. Auf einer meiner ersten Reisen nach Paris habe ich im Viertel Belleville zum ersten Mal marokkanischen Couscous probiert, und ich erinnere mich noch heute daran, wie ich an jenem Tisch saß mit Benito, verzaubert von den ungewohnten Aromen.

Ich kann also sagen, dass der Grappa schon immer mein Reisepass in die Welt gewesen ist. Auf unseren Reisen durch Europa – Holland, Frankreich, Deutschland, unvergesslich die Insel Sylt – waren wir mit dem Auto unterwegs, was uns erlaubte, renommierte lokale Destillieren zu besuchen, vor allem in der Gegend von Cognac und Armagnac, und gleichzeitig Bars und Restaurants aufzusuchen, um unseren Grappa bekannt zu machen!

Ich habe auch sehr gerne Russland besucht. Aber ich habe immer den Fehler gemacht, ohne Fotoapparat zu reisen. Es war ein unvergessliches Erlebnis, Karelien mit dem Zug zu



durchqueren und dann von St. Petersburg nach Moskau zu fahren, vorbei an endlosen Reihen von Birken. Einmal, als wir auf dem Roten Platz vor dem Kreml ankamen, wurden wir von einem Schaufenster begrüßt, das ganz Nonino gewidmet war: was für ein Erlebnis! Wir reisten von der Nacht in den Tag hinein, von einer Zeitzone zur nächsten, von Ungarn – um Aprikosen für die Destillation auszuwählen – in die Vereinigten Staaten (meine Schwester lebt seit Jahren in North Carolina). Einmal erreichte sie uns auf Jamaika, einem weiteren traumhaften Ort: Meer, Palmen, Strand, es schien, als könne man mit der Hand Mangos und Bananen vom Baum pflücken. Es ist schade, dass ich keine Fotos gemacht habe, aber vielleicht gibt es nichts Schöneres als die Erinnerung an Düfte, Emotionen, an Farben, die im Gedächtnis geblieben sind und plötzlich wie ein Blitz zurückkehren: sie sind die Gewissheit, dass man diese Gefühle wie in einem Traum wiedererlebt und sich an die schönsten Momente erinnert.

### **War der Preis auch eine Gelegenheit, neue Orte der Welt zu besuchen?**

Nach den Statuten des Premio Nonino ist der Gewinner verpflichtet, bei der Preisverleihung in Percoto anwesend zu sein. 1983 wollten wir Leonardo Sciascia auszeichnen, aber der Verleger warnte uns: Sciascia lehnt Preise ab. Ich habe mich trotzdem mit ihm in Verbindung gesetzt, und als ich ihm am Telefon den Premio Nonino vorstellte, der ins Leben gerufen worden war, um „die ständige Relevanz der bäuerlichen Kultur und die Achtung vor dem Land und den Menschen zu betonen“, hat er sofort zugesagt und ist nach Percoto gekommen. Von da an begann eine sehr schöne Freundschaft. So verbunden waren wir, dass wir im folgenden Jahr auf seine Einladung hin alle zum ersten Mal nach Sizilien reisten. Sciascia und seine Frau Maria spielten Reiseführer auf der gesamten Insel, von Trapani bis Mazara del Vallo, wo wir den *Tanzenden Satyr* bewunderten, bis hin zu den historischen Thunfischnetzen und dann zu den Mosaiken von Piazza Armerina ... Wir entdeckten eine fantastische Insel.

In Noto verliebte sich Benito in die Cannoli von Corrado Assenza im Caffé Sicilia und in die Kathedrale S. Nicolò, in das Griechische Theater in Syrakus, in Taormina, in das Tal der Tempel in Agrigent und in die kleinen Dörfer im Landesinneren wie Racalmuto, den Geburtsort von Sciascia. Ich werde ganz emotional, wenn ich daran denke, dass wir 1988, als wir erfuhren, dass in der Gegend um Agrigent eine unerträgliche Hitze herrschte und das Wasser knapp wurde, Leonardo und seine ganze Familie nach Percoto einluden, wo er einen Abend verbrachte (er hatte bereits in Südtirol gebucht) und dann länger als zwei Monate bei uns blieb. Seit über einem Jahr hatte er keinen Roman mehr verfasst. In Percoto fing er wieder an zu schreiben und bei uns entstand *Der Ritter und der Tod*, mit einer wunderbaren Widmung: „An Benito und Giannola, deren heiterer Gastfreundschaft wir diese nicht heitere Geschichte verdanken.“

Im Jahr 1984 (dem Jahr der Einführung des Traubenbrandes, der auf Antrag der Noninos genehmigt wurde) wurde der weinbautechnische-literarische Premio Nonino durch die internationale Literatur-Sparte ergänzt und wir beschlossen, ihn mit der Auszeichnung des brasilianischen Schriftstellers Jorge Amado zu eröffnen. Sein Verlag teilte uns vorab mit, dass es unmöglich sei, ihn ins Friaul zu holen. Er weigerte sich in ein Flugzeug zu steigen. Aber ich bin es gewohnt, niemals aufzugeben und bestand darauf, seine Kontaktdaten zu bekommen. Amado erinnerte mich an das Land meines Vaters, der nach Südamerika ausgewandert war. Also rief ich Amado an: ich sprach Italienisch und ein bisschen Französisch, aber ich fand, dass der venezianische Dialekt der brasilianischen Sprache eher ähnelte. Ich wählte also die Nummer, eine weibliche Stimme antwortete und ich stellte mich und mein Anliegen in einem Atemzug vor. Als ich fertig war, hörte ich zu meiner Überraschung und großen Freude die Antwort in venezianischem Dialekt: „Und ich bin Zelia Gattai. Ich komme aus Pieve di Cadore und bin die Frau von Jorge. Ich kann Ihnen sofort bestätigen, dass Jorge den Preis im Friaul entgegennehmen wird, mit mir und Paloma und Joao, unseren Kindern!“ Auch mit Jorge und seiner Familie entstand eine wunderschöne Freundschaft, vielleicht spürten sie die Authentizität und die Zuneigung, die uns mit ihnen verband. Sie luden uns oft in seine geliebte Stadt Bahia ein, die als



Kulisse für so viele seiner außergewöhnlichen Romane diente, aber wir sind aufgrund beruflicher Verpflichtungen nie dorthin gereist, was mich bis heute sehr traurig macht. Stattdessen trafen wir uns oft in Paris, wo er (nachdem er seine Angst vor dem Fliegen überwunden hatte) einige Monate des Jahres verbrachte.

Paris ist eine Stadt, in der ich mich zu Hause fühle, und ich verbinde damit wunderbare Erinnerungen. In Paris beschloss die Jury, Claude Lévi-Strauss den Nonino-Preis *An einen Meister unserer Zeit* zu verleihen. Dort hatte ich das Privileg, den größten Anthropologen des 20. Jahrhunderts kennenzulernen (sein bekanntestes Buch ist *Taurige Tropen*, über den Amazonas). Wieder einmal teilte mir der Verleger mit, dass es ihm lange nicht gelungen war, mit ihm in Kontakt zu treten. Mit Hilfe meiner lieben brasilianischen Freundin Mara, der Frau von Checco Altan, fand ich heraus, dass Claude Lévi-Strauss gerade vom Amazonas zurückgekehrt war. Unglaublicherweise gelang es uns, einen Termin zu vereinbaren und Mara und ich fuhren zu ihm nach Hause. Monique, seine feinsinnige und gastfreundliche Frau, hatte uns zum Mittagessen eingeladen; wir saßen unter einer wunderbaren beweglichen Skulptur von Alexander Calder, und in meinem Mittelstufenfranzösisch erzählte ich ihm vom Premio Nonino und der Einladung nach Percoto: „*Mais oui madame, avec plaisir*“. Und so wurde der Premio Nonino an einen der „Unsterblichen“ (Mitglieder der Académie Française) verliehen.

Begeistert beschlossen wir, ins Theater zu gehen, und erfuhren, dass Ugo Tognazzi, der als Feinschmecker und Anhänger von Nonino oft bei uns zu Gast war, im Europa-Theater auftrat. Die Vorstellung war ausverkauft, aber wir beschlossen, unser Glück trotzdem zu versuchen. Wir betraten das Foyer und wen sah ich da? Marcello Mastroianni, der zu dieser Zeit mit Ettore Scola in Paris lebte. Ich wagte es einfach: „Entschuldigen Sie, Herr Mastroianni, ich bin Giannola Nonino, eine große Bewunderin von Ihnen, ich würde Ihnen gern die Hand schütteln!“ „Nonino Grappa?“ „Ja.“ „Signora, ich bin es, der vor Ihnen niederkniet!“ Und so hatten wir einen neuen Bewunderer unserer Arbeit und einen Freund, der uns von diesem Tag an besuchte, wenn er in der Nähe war. Meine Töchter Antonella und Elisabetta haben an der Sorbonne studiert und hatten die Möglichkeit, mit so außergewöhnlichen Menschen zu verkehren. Sie waren oft zum Mittagessen eingeladen bei Mastroianni, bei Claude und Monique Lévi-Strauss und bei Jorge Amado. Solange sie keine Bleibe hatten, lebten Antonella und Betty in der Wohnung, die Jorge – den sie Onkel nannten – gekauft hatte.

### **Gibt es außer Paris noch eine andere Stadt, die Ihnen ans Herz gewachsen ist?**

Die spanischen Städte Barcelona, Madrid, Sevilla, Jerez de la Frontera, wo wir die ehemaligen Sherry-Barriques zur Reifung des Grappas entdeckt haben, aber auch den echten Flamenco. In meiner Familie sind Musik und Tanz unsere universelle Sprache, sie haben uns immer erlaubt, Beziehungen und Freundschaften zu teilen und zu pflegen, und wo immer wir hingehen, fühlen wir uns sofort zu Hause. Salzburg zum Beispiel erinnert mich an Maestro Claudio Abbado, der Teil der Familie um den Premio Nonino wurde. Er wollte, dass die Nonino-Jury den Kandidaten für den begehrten Literatur-Preis der Salzburger Osterfestspiele auswählt. Die ganze Zeit, in der Claudio Abbado Dirigent der Berliner Philharmoniker war, hatten wir das Privileg, in Salzburg bei ihm zuhause und bei seinen Konzerten zu Gast zu sein!

Andere Reisen erfolgten aus reinem Vergnügen, vor allem mit dem Boot. Der Ehemann meiner Tochter Cristina ist ein großer Segel-Fan (und Regattasiieger), und im Sommer überließ er uns sein Boot für den Urlaub. Unsere Lieblingsziele waren die kroatischen Inseln, wo nicht nur das Meer herrlich ist, sondern wir uns auch wie zu Hause fühlten, weil in vielen Küstendörfern noch Spuren aus der Römerzeit und der venezianischen Republik zu finden sind. Die schönsten Erinnerungen an Dalmatien sind unsere Segeltörns zu den Kornaten, einer spektakulären Inselgruppe, die wirklich einzigartig ist! Dort habe ich mit Benito im Kanu romantische und unvergessliche Momente der Zweisamkeit und der Seelenverwandtschaft erlebt, weshalb die Inseln immer ein Teil meines Lebens sein werden!



**Das Meer ist Ihnen also lieber als die Berge?**

Das Meer hat mir schon immer ein großes Gefühl von Freiheit und Energie vermittelt, schon als Kind. Zuerst in Grado, dann in Lignano, wo wir zum Tanzen hinfuhren.

**Gibt es Reiseziele, die Sie enttäuscht haben?**

Nein, ich habe es immer geschafft, an jedem Ort etwas Positives zu finden, etwas, das mich fasziniert oder neugierig gemacht hat!

**Haben Sie schon an neue Reisen gedacht?**

Ich würde gerne nach Japan zurückkehren, oder besser gesagt, um die Welt reisen, in etwa siebzig Länder, um all diejenigen zu treffen und ihnen zu danken, die an uns geglaubt haben, als wir noch unbekannt waren.

Als ich das erste Mal in Japan war, war ich besonders beeindruckt von der Ordnung und der Freiheit, mit der kleine Kinder durch die Straßen zogen. Was für ein großartiges Gefühl, sie allein und ohne jegliche Gefahr herumlaufen zu sehen. Und dann die Motorräder, die mit steckenden Schlüsseln geparkt waren!

Ich erinnere mich, dass wir in Kyoto einige Urlaubsmomente genießen wollten und die legendären Klöster besuchten. Wir entdeckten die Harmonie, die große Spiritualität, die sie ausstrahlen, die raffinierte und elegante Küche und die Pflege der Zen-Gärten. Am Ende der Besichtigung wurden wir in einer großen Halle auf dem Boden platziert. Alle knieten auf beiden Seiten eines Podests nieder; erst später erfuhr ich, dass wir die Teezeremonie erleben sollten. Ein Mönch erschien in einem Gewand gemäß den Regeln der Vinaya, gut aussehend und schlicht. Ich weiß nicht, was mit mir geschah, aber vor Aufregung wurde ich von einem unkontrollierbaren Kichern ergriffen. Meine Tochter Elisabetta, die neben mir stand, schubste mich von allen Seiten, aber ich konnte einfach nicht aufhören. Am Ende war es mir sehr peinlich.

**Sie reisen gerne durch die Welt, aber gibt es auch einen Ort in Italien, der Ihnen besonders gefällt?**

Italien ist das Ziel, das mir am meisten am Herzen liegt: Urlaubsreisen mit der ganzen Familie haben wir immer in Italien gemacht. Als die Mädchen klein waren, sind wir mit einem Zelt herumgereist – eine Nachwirkung des Erdbebens in Friaul – auf Campingplätzen am Meer. Wir haben Bade- und Strandurlaube gerne mit Entdeckungstouren verbunden, um die Sitten und Bräuche sowie die Traditionen des Ortes, den wir besuchten, kennenzulernen. Ehrlich gesagt, es fällt mir schwer, einen Lieblingssort zu nennen. Überall ist es sehr schön und ... sehr lecker.

Als nach und nach die Enkelkinder kamen, wurden die Reisen kürzer, und wir nutzten die Gelegenheit, um unsere Kunden zu besuchen, aber auch die Amalfiküste, Positano und die Galli-Inseln; Apulien, von Valle d'Itria bis Borgo Egnazia; die Toskana, in Cetona waren wir bei Pater Eligio und bei Cesare Romiti. Dann die Tremiti-Inseln. Von Venedig aus mit V.S. Naipaul und Antonio Damasio zu den Äolischen Inseln, in Sardinien waren wir bei Claudio Abbado, in Sizilien bei Sciascia, von Rom nach Florenz und in die Abruzzen, wo ich unvergessliche Gerichte mit Amatriciana-Soße gegessen habe, umgeben von der grünen Landschaft des Nationalparks. Italien ist wirklich ein wunderbares Land!

Auch Tochter Antonella nimmt am Gespräch teil: „Im Laufe der Jahre neigt man dazu, seine Heimat wiederzuentdecken. Ganz besonders jemand wie ich, die in einem kleinen Dorf geboren wurde. Ich spüre das Erbe meiner friaulischen Herkunft sehr stark. Je älter man wird, desto mehr scheint es, dass bestimmte Dinge, die ein fester Bestandteil der eigenen Geschichte und Vergangenheit sind, die gleiche Faszination ausüben wie eine Reise in ein exotisches Land ... Ich war zum Beispiel schon immer von Paris fasziniert, wo ich mich zu Hause fühle, aber ich habe mich wieder in das Friaul verliebt, zum Beispiel in den Ort Chiusaforte, ein kleines Dorf mit 500



Einwohnern, das Dorf des großen Dichters Pierluigi Cappello. Und es ist kein Zufall, dass wir drei Schwestern beschlossen haben, hier zu leben, zwischen der Brennerei und dem Dorf Santa Maria La Longa, wo der Dichter (und damalige Soldat) Giuseppe Ungaretti am 26. Januar 1917 *Mi illumino d'immenso* (Ich erleuchte mich/durch Unermessliches) schrieb. Kurz gesagt, wir sind von Poesie umgeben.“

Didascalie:

#### GASTFREUNDSCHAFT

Auf dem Foto unten, von links: Maria Sciascia, Antonella Nonino, Leonardo Sciascia, Giannola Nonino und Sciascias Enkel während eines Ausflugs nach Sauris (Friaul) im Jahr 1988.

Foto daneben: Giannola Nonino heute.

#### SEELEUTE

Giannola und Benito Nonino im Kanu unterwegs. Die Aufnahme entstand Anfang der Nullerjahre bei einem Segelurlaub in den Kornaten (Kroatien), einem der Lieblingsziele von Giannola.

Als junges Mädchen habe ich dank meines Vaters erkannt, wie wichtig die Wurzeln unserer Herkunft sind.

Dank des Preises habe ich Freundschaft mit Sciascia, Jorge Amado, Lévi-Strauss schließen können

#### BEI DER ENTDECKUNG DER INSEL

Giannola und Benito Nonino im Tal der Tempel in Agrigent während ihrer ersten Sizilienreise, wo sie bei Leonardo Sciascia zu Gast waren.