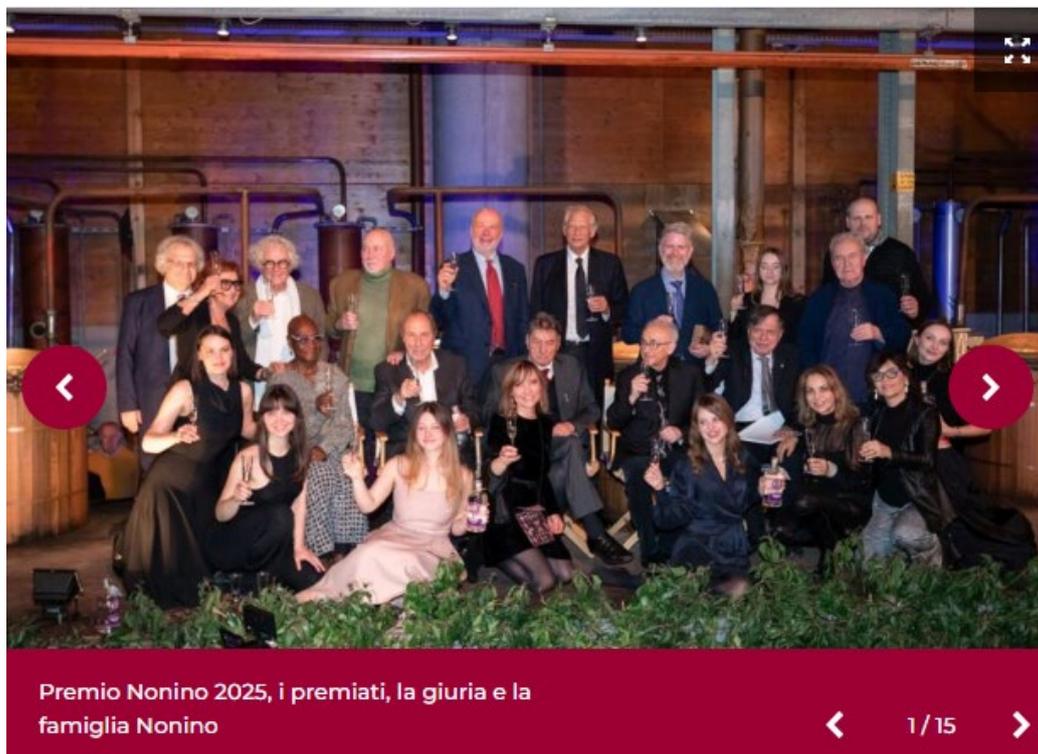


Giannola Nonino: “la nascita del Premio Nonino è stato un atto d’amore per la nostra terra”

A WineNews, “Nostra Signora della grappa”, che ha celebrato 50 anni del prestigioso riconoscimento, “anticipatore del Nobel”, alle Distillerie Nonino



Insieme, il 1 dicembre 1973 Benito e Giannola Nonino hanno creato la prima Grappa Monovitigno® da vinacce di uva Picolit, facendo “rinascere” il distillato di bandiera italiano, trasformando la “parente povera” del vino in una bevanda nobile, e facendola diventare un simbolo dell’eccellenza del made in Italy, alla presenza di Luigi Veronelli e con la benedizione di Mario Soldati, maestri del giornalismo enogastronomico italiano. E, insieme, altrettanto pionieristicamente, nel 1975 Benito e Giannola Nonino hanno fondato il Premio Nonino Risit d’Aur, tra i riconoscimenti più longevi e prestigiosi d’Italia, nato per salvare gli antichi vitigni autoctoni friulani in via di estinzione e per valorizzare la civiltà contadina. Nel 1977, al Premio Nonino Risit d’Aur viene affiancato il Premio Nonino di Letteratura che dal 1984 si completerà con la sezione internazionale. Da allora, il Premio Nonino ha anticipato per ben sei volte i Premi

Nobel, assegnato alle più importanti personalità in ambito culturale, letterario ed enogastronomico come i vincitori dell'edizione 2025: dal poeta e romanziere tedesco Michael Krüger (Premio Internazionale Nonino), all'ex primo Ministro francese Dominique de Villepin (Premio Nonino), da Germaine Acogny, "madre" della danza contemporanea africana (Premio Nonino "Maestra del Nostro Tempo") a Ben Little, fondatore dell'Associazione del Pignolo del Friuli Venezia Giulia (Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'Oro). Vincitori che sono stati premiati, nei giorni scorsi, alle storiche Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, oggi guidate da Giannola Nonino, con le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta (eletta, nel 2019, "miglior distilleria al mondo" dalla rivista Usa "Wine Enthusiast"), e che hanno celebrato i 50 anni dell'istituzione del Premio Nonino dedicandolo a Benito Nonino, "padre" della grappa italiana, scomparso nel 2024. E WineNews ha intervistato, a "tu per tu", Giannola Nonino, "Nostra Signora della grappa", come la chiamava il grande giornalista Gianni Brera (sua la selezione di immagini che ne accompagnano i ricordi, ndr).

Questo è stato il primo Premio Nonino senza Benito Nonino. Insieme, 50 anni fa avete dimostrato che non basta essere produttori per far crescere il made in Italy, ma valorizzare la civiltà contadina che non va assolutamente persa, perché l'agricoltura è l'anima e il motore dell'Italia e dobbiamo continuare a farlo andare: qual è l'eredità trasmessa da Nonino alle nuove generazioni?

"Il rispetto dell'uomo, della natura e della terra, e l'amore per il proprio lavoro, sottolineando come il rispetto per la civiltà contadina, intesa nel suo significato più ampio, consenta di mantenere valori fondanti da lasciare in eredità alle future generazioni, sapendo che la Terra è la casa di tutti e rappresenta le nostre radici e la nostra identità. I pericoli che la minacciano devono farci prendere coscienza della comunità di destino di tutti gli esseri umani ed esortarci alla fraternità. La civiltà contadina ci insegna tutte queste cose - dice Giannola Nonino - ma purtroppo sta scomparendo, e stanno scomparendo i suoi usi, i costumi e le tradizioni. Il Premio Nonino è nato per valorizzarla e per salvare i più prestigiosi vitigni autoctoni friulani, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, facendoli ufficialmente riconoscere e autorizzandone la coltivazione. Per "disattenzione", i nostri politici di allora si erano dimenticati di iscriverli nell'Albo della Comunità Europea, quindi erano divenuti vitigni fuorilegge e i vini ottenuti non si potevano vendere con il loro nome. Salvare la biodiversità di un territorio è importante, perché rappresenta la storia del luogo e di chi lo abita. Ciascuno di noi ha la sua storia: la mia deriva dall'amore che i miei genitori mi hanno trasmesso per le nostre tradizioni, e poi dall'amore per mio marito che mi ha portato ad amare il suo lavoro e la grappa che distillava: una lotta continua di giorno con unica vincitrice la grappa, e tanto amore la sera".

Intellettuali, scienziati, artisti, donne, uomini, giovani e meno giovani: il Premio Nonino ricorda che è proprio la terra che ci accomuna tutti, e tutti dobbiamo rispettarla ed amarla per il nostro benessere e per quello degli altri, a partire dai più deboli e dalle future generazioni. Forse è anche per questo che in 50 anni di storia ha anticipato il Premio Nobel per ben sei volte. Quali aneddoti sono da ricordare?

"Potrei e dovrei scrivervi un libro con due milioni di pagine, lo dico sempre alle mie figlie ed ai miei nipoti, ai quali cerco di trasmettere il rispetto per gli altri e per la nostra terra. E, a proposito di questo e di aneddoti - ricorda Giannola Nonino - nel 1989, il grande regista Ermanno Olmi, che considero un "padre" del Premio Nonino (il grande regista italiano, che ha ricevuto il Premio Nonino nel 1979 per il film-capolavoro "L'albero degli zoccoli", ed è stato storico membro della giuria e per 40 anni un "testimone" dei suoi valori, ndr), volle premiare la copertina del "Time" di quell'anno che raffigurava la Terra stritolata da un filo di ferro con la scritta "salviamo il pianeta". Ma io mi chiedo: da allora ad oggi, cosa abbiamo fatto?".

Di certo c'è che, nella grappa come nel vino, dalla distillazione all'enologia, il Monovitigno®, marchio registrato di Nonino - come si legge anche nell'Enciclopedia Treccani - si conferma l'espressione più alta e ricercata dai collezionisti di tutto il mondo. Ma qual è stata la portata della vostra rivoluzione?

“Quando mio marito ed io abbiamo deciso di distillare la vinaccia di un solo vitigno, il Picolit, appena fermentata in purezza, gran parte dei distillatori dissero che eravamo “due matti” e che era impossibile farlo. Invece, con la distillazione di Benito, abbiamo dimostrato che se distilli la vinaccia, appena svinata e fermentata, con un alambicco discontinuo con metodo artigianale, riesci a mantenere il sapore ed i profumi del vitigno di origine molto più di quanto possa farlo il vino. Come diceva Benito “La distillazione è un’arte alchemica straordinaria che coglie l’anima della materia prima”. In questo modo abbiamo trasformato la grappa “da Cenerentola a Regina”, come ha riconosciuto la stampa internazionale più autorevole, dal “New York Times” (06/12/2003) alla “London School of Economics Business Review” (12/01/2017). Il “The Times” l’8 agosto 2024 per onorare la memoria di mio marito ha scritto: “... Benito Nonino, il padre della grappa italiana, la cui distilleria di famiglia ha elevato il parente rozzo e povero del vino a bevanda premium ...”. Inoltre, tra le altre, l’idea di proporla in un’ampolla in vetro soffiato e in una confezione raffinata, per esaltarne la purezza e l’eleganza, ha attratto l’attenzione anche di coloro che prima disdegnavano la grappa. Come ci ha insegnato Benito, abbiamo puntato sempre alla qualità assoluta e alla trasparenza in etichetta a favore del consumatore, e continueremo a farlo! È importante che su ogni prodotto ci sia l’obbligo di indicare la provenienza della materia prima, il metodo di produzione e il nome del produttore e, nel caso non fosse lo stesso, nel campo del vino e della grappa, anche quello dell’imbottigliatore (vedi Regio Decreto del 1933, non più obbligatorio). Oggigiorno può accadere che il consumatore acquisti un prodotto, identificandolo spesso in base al marchio che porta in etichetta e al suo costo. Questo non dovrebbe succedere, ancora di più pensando alle nuove generazioni: e non solo per la grappa o per il vino, ma anche per tutti gli altri prodotti, in Italia e nel resto del mondo”.

Copyright © 2000/2025



Ben Little e il Pignolo, Premio Nonino Risit d'Aur 2025

< 4 / 15 >



Benito e Giannola Nonino con la Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolit (ph: Oliviero Toscani, 1989)

< 5 / 15 >



Premio Nonino 1979, Gianni Brera, Ermanno Olmi, Luigi Veronelli e Mario Soldati

< 6 / 15 >



Premio Nonino 1985, la famiglia Nonino con Mario Soldati

< 7 / 15 >



Giannola e Benito Nonino con Leonardo Sciascia a Sauris nel 1988

8 / 15



Premio Nonino 1988 a Rigoberta Menchù, poi Premio Nobel per la Pace nel 1992

9 / 15



Premio Nonino 1999, Giannola Nonino con Peter Brook e Claudio Abbado

10 / 15



La giuria del Premio Nonino 2005, Giannola Nonino, Claudio Magris, Ermanno Olmi, il Premio Nonino nel 1993 e Premio Nobel nel 2001 V.S. Naipaul e Peter Brook

11 / 15



Fabiola Gianotti e Peter Higgs Premio Nonino e Premio Nobel nel 2013

12 / 15



Premio Nonino 2013, Giorgio Parisi Premio Nonino 2005 e Premio Nobel 2021, Fabiola Gianotti, Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino

13 / 15



Premio Nonino 2014, Giannola e Benito Nonino con figlie e nipoti

14 / 15

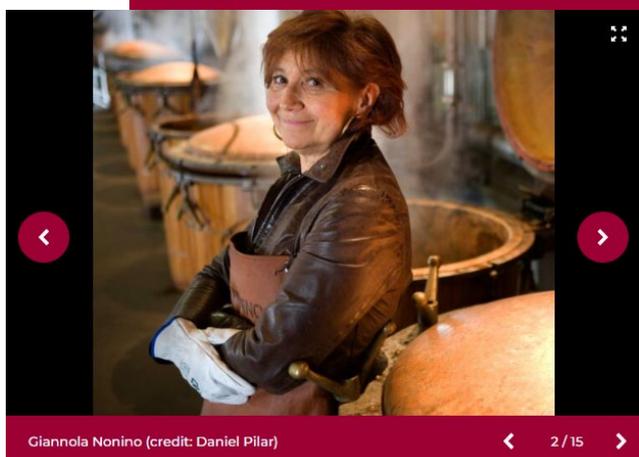


Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino nella cantina di Ue Gran Riserva Nonino Monovitigno®

15 / 15

Giannola Nonino: “The Birth of the Nonino Prize Was an Act of Love for Our Land”

At Wine News, “Our Lady of Grappa”, who celebrated 50 years of the prestigious prize, “precursor of the Nobel”, at the Nonino Distillery



Together, on December 1, 1973, Benito and Giannola Nonino created the first Monovitigno® Grappa from Picolit grape pomace, “reviving” Italy’s flagship distillate, transforming wine’s “poor relative” into a noble beverage, and making it a symbol the excellence of Made in Italy, in the presence of Luigi Veronelli and with the blessing of Mario Soldati, masters of Italian food and wine journalism. And, together, in an equally pioneering way, in 1975 Benito and Giannola Nonino established the Nonino Risit d’Aur Prize, one of Italy’s longest-running and most prestigious prizes, created to save the ancient native Friulian vines that were on the verge of extinction and to promote rural civilization. In 1977, the Nonino Risit d’Aur Prize was joined by the Nonino Literary Prize, which was completed in 1984 with the international section. Since then, the Nonino Prize has anticipated the Nobel Prizes six times, awarded to the most important

personalities in the cultural, literary and food and wine fields, as the winners of the 2025 edition: from the German poet and novelist Michael Krüger (Nonino International Prize), to the former French Prime Minister Dominique de Villepin (Nonino Prize), from Germaine Acogny, “mother” of contemporary African dance (Nonino Prize “Master of our time”) to Ben Little, founder of the Pignolo Association of Friuli Venezia Giulia (Nonino Risit d'Aur Prize - Gold Vine-shoot). Winners who were awarded, in recent days, at the historic Nonino Distilleries in Ronchi di Percoto, now led by Giannola Nonino, with her daughters Cristina, Antonella and Elisabetta (elected, in 2019, “best distillery in the world” by the US magazine “Wine Enthusiast”), and who celebrated the 50th anniversary of the establishment of the Nonino Prize by dedicating it to Benito Nonino, “father” of Italian grappa, who passed away in 2024. And Wine News interviewed, “face to face”, Giannola Nonino, “Our Lady of grappa”, as the great journalist Gianni Brera used to call her (his is the selection of images that accompany the memories, *editor's note*).

This was the first Nonino Prize without Benito Nonino. Together, 50 years ago you demonstrated that it is not enough to be producers to make Made in Italy grow, but to enhance the rural civilization that absolutely must not be lost, because agriculture is the soul and the engine of Italy and we must continue to make it go: what is the legacy passed on by Nonino to the new generations?

“Respect for the man, nature and the land, and love for one's work, underlining how respect for the rural civilization, understood in its broadest sense, allows us to maintain the founding values to pass down to future generations, knowing that the Earth is everyone's home and represents our roots and our identity. The dangers that threaten it must make us aware of the common destiny of all human beings and urge us to brotherhood. The rural civilization teaches us all these things - says Giannola Nonino - but unfortunately it is disappearing, and its uses, customs and traditions are also disappearing. The Nonino Prize was created to enhance it and to save the most prestigious native Friulian vines, Schioppettino, Pignolo and Tazzelenghe, by having them officially recognized and authorizing their cultivation. Through “carelessness”, our politicians of the time had forgotten to register them in the European Community Register, so they had become illegal vines and the wines obtained could not be sold under their name. Saving the biodiversity of a territory is important, because it represents the history of the place and of those who live there. Each of us has his or her own story: mine comes from the love that my parents passed on to me for our traditions, and then from the love for my husband who led me to love his work and the grappa he distilled: a continuous fight during the day with only one winner, grappa, and so much love in the evening”.

Intellectuals, scientists, artists, women and men, young and old: the Nonino Prize reminds us that it is precisely the earth that unites us all, and we must all respect and love it for our well-being and that of others, starting with the weakest and future generations. Perhaps this is also why in 50 years of history it has anticipated the Nobel Prize six times. What anecdotes are worth remembering?

“I could and should write a book with two million pages, I always say this to my daughters and grandchildren, to whom I try to convey the respect for the others and for our land. And, speaking of this and anecdotes - Giannola Nonino recalls - in 1989, the great director Ermanno Olmi, whom I consider a “father” of the Nonino Prize (the great Italian director, who received the Nonino Prize in 1979 for the masterpiece film “The Tree of Wooden Clogs”, and was a historic member of the jury and for 40 years a “witness” of its values, ed.), wanted to award the cover of “Time ” of that year which depicted the Earth crushed by an iron wire with the words “save the planet”. But I ask myself: from then to today, what have we done?”.

What is certain is that, in grappa as in wine, from distillation to oenology, Monovitigno®, Nonino's registered trademark - as it can also be read in the Treccani Encyclopedia - is confirmed as the highest and most sought-after expression by collectors around the world. But what was the aim of your revolution?

“When my husband and I decided to distill the pomace of a single grape variety, Picolit, freshly fermented in purity, most distillers said that we were “two crazy people” and that it was impossible to do it. Instead, with Benito’s distillation, we have demonstrated that if you distill the pomace, freshly drawn off and fermented, with a batch still using an artisanal method, you can maintain the flavor and aromas of the original grape variety much more than wine can. As Benito used to say, “Distillation is an extraordinary alchemical art that captures the soul of the raw material”. In this way we have transformed grappa “from Cinderella to a Queen”, as recognized by the most authoritative international press, from the “New York Times” (06/12/2003) to the “London School of Economics Business Review” (12/01/2017). “The Times” on August 8, 2024, to honor the memory of my husband, wrote: “... Benito Nonino, the father of Italian grappa, whose family distillery elevated the rough and tumbler cousin of wine to a premium drink ...”. Furthermore, among other things, the idea of offering it in a blown glass bottle and in a refined packaging, to enhance its purity and elegance, attracted the attention of even those who previously disdained grappa. As Benito taught us, we have always aimed for absolute quality and transparency on the label for the benefit of the consumer, and we will continue to do so! It is important that each product must indicate the origin of the raw material, the production method and the name of the producer and, if it is not the same, in the field of wine and grappa, also that of the bottler (see Royal Decree of 1933, no longer mandatory). Nowadays it can happen that the consumer buys a product, often identifying it according to the brand it carries, on the label and on its cost. This should not happen, even more so when thinking of the new generations: and not only for grappa or wine, but also for all other products, in Italy and in the rest of the world”.

Copyright © 2000/2025



Ben Little e il Pignolo, Premio Nonino Risit d'Aur 2025

4 / 15



Benito e Giannola Nonino con la Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit (ph: Oliviero Toscani, 1989)

5 / 15



Premio Nonino 1979, Gianni Brera, Ermanno Olmi, Luigi Veronelli e Mario Soldati

6 / 15



Premio Nonino 1985, la famiglia Nonino con Mario Soldati

7 / 15



Giannola e Benito Nonino con Leonardo Sciascia a Sauris nel 1988



Premio Nonino 1988 a Rigoberta Menchù, poi Premio Nobel per la Pace nel 1992



Premio Nonino 1999, Giannola Nonino con Peter Brook e Claudio Abbado



La giuria del Premio Nonino 2005, Giannola Nonino, Claudio Magris, Ermanno Olmi, il Premio Nonino nel 1993 e Premio Nobel nel 2001 V.S. Naipaul e Peter Brook



Fabiola Gianotti e Peter Higgs Premio Nonino e Premio Nobel nel 2013



Premio Nonino 2013, Giorgio Parisi Premio Nonino 2005 e Premio Nobel 2021, Fabiola Gianotti, Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino



Premio Nonino 2014, Giannola e Benito Nonino con figlie e nipoti



Antonella, Elisabetta e Cristina Nonino nella cantina di Ue Gran Riserva Nonino Monovitigno®