

# Il Sole 24 ORE

# Domenica

Il Sole  
24 ORE

19/01  
2025

## QUA DIVI

Arte & società /  
colsero nelle sc

di Stefano Chioldi

**I**l 16 agosto: una bomba aerea sulla casa di Hiroso appare evik si tratta un'arma "più potent ma volta una tecn incarna l'impensabile di avvelenare il pian nare l'umanità. Que tempo stesso cultu scena l'inizio di un' nista dalla precarietà scia. E l'alba della G regolata da una legg venza la cui formula è: "Mutual Assured Destruction" (mutua distruzione; suo acronimo, Mad contrassegno di un sul'orlo del disast

Le conseguenz sione atomica, insie ordinaria avventur che l'ha resa possibi patto sulla coscienza agli effetti duraturi e sulla società, son una mostra memori a Parigi. «L'Age Un'esposizione, che originalità e vigore t con cui gli artisti ha le scoperte della fis potenziale distrutti di una nuova condiz mettendo in dialog come forze decisive e zione della realtà.

All'inizio del X studi di Rutherford nò che l'atomo, l'ind realtà con un aggregato elementari immers Negli stessi anni Van è tra i primitivisti a picazioni di questa rca: la realtà non è più mutabile. La pittura limitarsi di consegu sentenze la superici trare nell'invisibil attraverso lo "sguar alla struttura intimi. Parallelamente, Mar ridefinisce i contit esplorando l'infram sottile", quegli stati i materia - il calore di cui ci si è appena al più componi una de dell'impercettibile.

L'esplorazione diventa presto inse potenziale bellico scoperto. La sfida tr nazista e gli Stati U struzione della bor culmina nel Manhat nel prim'ist nuclea rita Trinity, condott 1945 nel deserto del Poche settimane do devastano Hiroshim provocando uno chi colenti. I disegni deg raccolti in Giappone 1974, fanno emer

Edizione: la riduzione alle 21,30



A tavola con Umberto Allemandi «Nell'arte di oggi manca il dialogo con quanto accade»

Guida PISA Con noi, TRC Auto costa 1000!



BREVIARIO  
#GLI ANNI  
DI VITA

Il Sole 24 Ore Domenica 19 Gennaio 2025 - N.18

XV

## Cultura e ambiente

**LA CERIMONIA  
SABATO A PERCOTO  
PREMIATI E DISTILLATI**

I vincitori dell'edizione 2025 del Premio Nonino sono il diplomatico, letterato e intellettuale francese Dominique de Villepin, lo scrittore tedesco Michael Kruger (Premio Internazionale Norino), la "madre della danza contemporanea africana" Germaine Acogny

(Maestra del nostro tempo) e Ben Little e il vitigno Pignolo (Nonino Risit d'aur Barbatella d'oro). Lo ha stabilito la giuria del premio presieduta da Antonio Damasio. La cerimonia di consegna è in programma il 25 gennaio alle 11 a Ronchi di Percoto nelle distillerie

Norino. Il riconoscimento è stato istituito 50 anni fa, nel 1975, dalla famiglia Nonino per salvare gli antichi vitigni autoctoni friulani in via di estinzione e per la valorizzazione della civiltà contadina. È sostenuto dalla Norino Distillatori.

**P**er la prima volta in 50 anni il Premio Nonino 2025 sarà senza il mio Benito: ma lui è sempre con me. E per lui, pensando a questa edizione, provo un amore, un'emozione e una gratitudine ancora più grandi.

Ho avuto un'educazione fortunata, anzi di più. Mio padre aveva un'azienda di anatri per la terra, mia madre invece era insegnante elementare. Non posso dimenticare il giorno in cui i nostri genitori chiamarono me e mia sorella e, con voce autorevole, ci dissero: «Ricordatevi, voi non siete né femminucce né maschietti, ma individui pensanti. Mirate lontano per arrivare almeno vicino». E mia madre, con voce tonante, aggiunse: «nel rispetto di chi vi sta accanto. E non mollate mai!».

«Inoltre - ci disse mio padre - dovete fare un'esperienza all'estero per capire cosa significa lavorare, e rispettare sempre usi e costumi del paese che vi ospita».

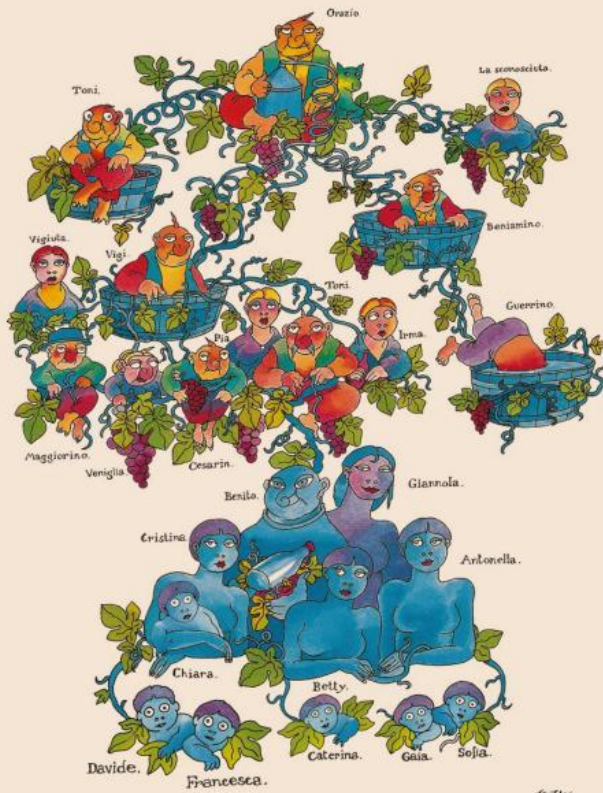
Benito ha sempre favorito il lavoro delle donne e mi ha sempre voluto al suo fianco. Era un distillatore unico, soprattutto, innamorato del suo lavoro - amore che ha trasmesso anche a me e alle nostre tre figlie - Cristina, Antonella ed Elisabetta - lui ci ha sempre considerato alla pari il nostro rapporto è, e sarà per sempre, meraviglioso: lotta continua di giorno - unico vincitore la Grappa - e tanto amore alla sera!

Il suo impegno è sempre stato quello di dare alla Grappa pari nobiltà degli altri distillati. Dopo continua ricerca e prove arrivò l'idea vincente: distilliamo la vinaccia - buccia dell'uva di un singolo vitigno, il Picolit - appena fermentata in purezza - con alambicco discontinuo artigianale. E così il 1° dicembre 1973 nacque il Monovittigno® Nonino Picolit, trasformando la Grappa «from Cinderella to Queen» (come ha scritto la «LSE Business Review» nel 2017).

Dopo la Grappa Monovittigno® Picolit, Benito mi incaricò di scegliere un vitigno - autoctono Friulano - di uva rossa. La mia scelta cadde sullo Schioppettino, il più amato dal mio papà, avvicinandosi alla vendemmia andai a visitare i vignaioli che sapevo lo coltivavano. Qui nacque il problema: scoprii che Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe, erano in via di estinzione non essendo inseriti nell'«albo comunitario delle varietà viticole coltivate in Friuli: la loro coltivazione era proibita. Non potevamo permetterlo perché erano parte degli usi e costumi della nostra terra, pena la perdita della nostra identità! Con lo scopo di farli ufficialmente riconoscere, Benito e io decidemmo di istituire il Premio Nonino Risit d'Aur Barbatella d'Oro avviando anche l'iter burocratico per la richiesta di riconoscimento di tali vitigni, ottenendo, dapprima con il D.M. del 14.6.1977 l'autorizzazione alla coltivazione, e nel 1983 con il regolamento CEE n. 352 i vitigni vengono "raccomandati".

Nel 1975 il Premio Nonino Risit d'Aur, barbatella d'oro, era il simbolo concreto di rinascita, protezione, radicamento nel territorio, nella nostra cultura. Simbolo di storia, di tradizione, e a pensarci bene, di futuro! Era un premio alla "civiltà contadina", fondamentale per la formazione di dinai tutti, che non andava assolutamente persa. La giuria tecnica era presieduta dal presidente del Centro regionale per la viticoltura e com posta, tra gli altri, dal professor Antonio Calò, responsabile presso il ministero dell'Agricoltura delle denominazioni di origine dei vini che in pochi mesi ci fece ottenere l'autorizzazione sperimentale alla coltivazione dei vitigni stessi. Il 30 giugno 1977, con il netto proposito di sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina, Benito e io affiancammo il Premio Nonino di Letteratura, la cui giuria era presieduta da Mario Soldati insieme ad altre figure di grande carisma: ricordo, fra gli altri, Giulio Nascimbene, grande gior-

L'albero dei Nonino. La famiglia Nonino ritratta da Altan



## 50 ANNI DI GRAPPA, AMORE E FANTASIA

**Premio Nonino.** Sabato 25, a Percoto, la cerimonia di una manifestazione cresciuta grazie all'entusiasmo di Benito e di Giannola, che qui ce la racconta in esclusiva. «Quel che conta è il rispetto della natura, della terra, delle persone»

di Giannola Nonino

nalista, che creò lo Statuto, con l'obbligo di venire in Friuli a ritirare il premio di persona, e un personaggio straordinario come padre Davide Maria Turoldo che ci propose di premiare Rigoberta Menchú allora sconosciuta (Premio Nonino nel 1988, Premio Nobel nel 1992).

È impossibile ricordare tutti i premiati: per ben sei volte abbiamo anticipato le scelte del Premio Nobel. Non posso dimenticare quando nel 1984 al premio si aggiunse la sezione internazionale e la giuria scelse di premiare Jorge Amado, che non amava volare, per cui la casa editrice si era rifiutata di contattarlo. Mi feci dare dalla Garzanti il numero telefonico di Amado e, memorie di quanto diceva mia madre, «non mollare mai», decisi di chiamarlo direttamente. Sì, sono una

**JORGE AMADO NON AMAVA VOLARE. CHIAMIAMO A CASA SUA. TROVAVI LA MOGLIE, PARLAMMO IN VENETO: E TUTTO SI RISOLSE**

donna fortunata: faccio il numero di Amado e, non conoscendo il portoghese, parlai in veneto, sperando di essere capita. Con grande emozione mi rispose una voce femminile che mi disse: «Son Zella Gattai, son de Pieve di Cadore, son la moglie de Jorge e ghe digo subito che Jorge, me i nostri fioi Joao e Paloma vignero in Friuli a ritirare il Premio»: complicità, fraternità, passione, interessi comuni mi hanno salvato.

Ricordo, fra gli altri, Claude Levi-Strauss, che dichiarò che quello a Percoto gli era sembrato il «più esotico» dei suoi viaggi; Ermanno Olmi, Premio Nonino 1979 per *L'albero degli zoccoli*, che entrò in giuria dall'anno successivo e che io considero il padre del Premio Nonino non sarebbe mancato al Premio in quanto qui gli si era «aperta una finestra sul mondo»; Peter Brook che, quando venne a ritirare il premio, nel 1992, dichiarò che il premio «non ha alcun carattere formale, ogni anno è una ricerca per rendere onore in tutte le diverse categorie alla pro-

fonda ricerca dell'umanità». Ringraziamo i grandi protagonisti del Premio Nonino che hanno trasmesso a Benito, a me, a Cristina, Antonella, Elisabetta, e ai nostri nipoti, i valori più importanti e ci hanno fatto crescere sia nel cuore che nello spirito. Riteniamo che il Premio sia l'eredità più grande che Benito e io lasciamo alle nostre figlie in quanto richiama il nostro più grande desiderio: il rispetto della natura, della terra, delle persone, valori che dobbiamo salvare per le future generazioni.

Al Premio 2025 avremo, tra i premiati, la danzatrice Germaine Acogny, la madre della danza contemporanea africana, che esprime le voci più arcaiche della terra. Benito amava la danza ed era un grande ballerino: non certa che Germaine ci regalerà qualche momento di danza e il mio-nostro Benito sarà con lei, anzi con tutti noi, proprio lì, sul palco, a ballare, come tante volte ha fatto con me. Qualche passo di danza in nome della grappa, dell'amore, della Terra: la nostra e quella di tutti.

## ISTINTO E PAZIENZA, È IL PIGNOLO CHE CI SCEGLIE

Lettera per un vitigno

di Ben Little

**I**l Pignolo sta risvegliando al centro di un nuovo Rinascimento. In un ambiente paralizzato da concetti di fattibilità economica, niente è ideale. Il potenziale di crescita "reale" si sta bloccando. È l'onere della conoscenza che sta inibendo la nostra evoluzione. Abbiamo urgente bisogno di spazio per crescere, respirare, amare ed essere amati. Ora è chiaro. Nonostante le ricchezze dell'informatica, l'umanità sta mostrando una forte carenza di comprensione. Dobbiamo liberarci di ogni nozione superficiale, avventurarci in profondità, scavare lo spazio per quello che ci servirà. È il momento di trovare, dare voce alla consapevolezza, alla comprensione. Il Pignolo è comprensione.

In questa avventura, siamo invitati a utilizzare la mente del principiante, in inglese si dice *The Beginner's Mind*, quella parte di noi in cui l'immaginazione è definita i nostri limiti. È un luogo curioso in cui trovarsi. A prima vista Pignolo è un enigma. Un vitigno e un acino formidabile eppure marginalizzato, a lungo trascurato dalle menti convenzionali. La saggezza commerciale trova difficile comprendere la sua invisibilità, per non parlare della sua cosiddetta imprevedibilità. Ovviamente, in assenza di comprensione, come potrebbe essere apprezzata un'uva a bacca nera così piccola?

Nei momenti di profonda incertezza, l'istinto ci dà l'intuizione. Il Pignolo è istinto. Vive nell'istinto è il modo in cui cresciamo davvero. In questo stato intuitivo non occorre interpretare la realtà. Ad ogni passo che facciamo alla cieca, la incanaliamo. Evitando il richiamo dell'ego, soprattutto il nostro, cresciamo. Nei momenti di incertezza, il nostro codice genetico ci obbliga a creare. Sorge il cambiamento. È logico che dovremmo nutrire la comprensione.

Il Pignolo è già tutto ciò di cui abbiamo bisogno che sta. Non ha più bisogno di essere salvato. Anzi, il Pignolo esiste per salvarci. Siamo noi che dobbiamo rispondere alla sua sfida creativa. Crescendo insieme c'è una virtù che necessita di nutrimento. È la pazienza. Nei primi anni della sua coltivazione, questa virtù potrebbe scarseggiare. Il Pignolo potrebbe non perdonare la mano impaziente. Però, in seguito, quando ne avremo più bisogno, sarà lì per noi. Un piacere paziente che bilancerà le fatiche della premura.

La comprensione si trova fuori la strada bianca, nell'aria e nel suolo, immersa tra le vigne. È proprio così: il Pignolo ci implora di attingere al nostro universale senso di essere. Ma il Pignolo è molto di più. È l'amore dipinto a grandi lettere sulle porte di ogni cantina. È un'esperienza unica della coltura dell'amore, in tutta la sua rara e complessa bellezza. LOVE!

A prescindere dal suo antico retaggio, l'eredità moderna del Pignolo affonda le sue radici nelle mani degne delle famiglie Nonino, Casasola, Dorigo, Moschioni, Filiputti, Zamò, Specogna, Jermann, Rodaro, Graver, Radikon e Bressan. Cognomi, sinonimi, anime, spesso con un mondo di differenze tra di loro; eppure, unite da una dichiarazione di amore. Eh sì, il Pignolo è amore.

Il Pignolo è nato per essere monumentale. L'equilibrio si manifesta quando ogni elemento naturale è presente nella misura giusta. Senti la sua tensione magnetica? Questo è un segno distintivo del Pignolo. I custodi vanno alla ricerca della maestria infinita, non della perfezione. Non è istantanea. Richiede tempo, pratica e tanta pazienza. Per fortuna per il Pignolo, il tempo è dalla sua parte. Buone notizie: le vigne stanno maturando. Anche i custodi. Il futuro, com'era percepito una volta, ora è il presente. Sì, sì, le mani pa-

**OGGI LE POSSIBILITÀ DI ASSAGGIARE L'«INVISIBLE FRUITO DELL'AMORE» STANNO CRESCENDO**

Natura viva. Un bel grappolo di Pignolo scattato da Ben Little (autore di «Cultivating The Invisible»)



zienti saranno ricompensate con amore. Andiamo avanti, insieme. Quando ho incontrato Pignolo circa 240 ha piena fase, inavvertitamente ho incontrato anche me stesso. Non siamo noi a scegliere noi il Pignolo. È il Pignolo a scegliere noi. Lo scrittore Paulo Coelho scrive che «l'uno è amato, non c'è bisogno di una ragione per amare». Nel forgiare il tuo percorso verso la comprensione mi raccomando, degusta alla cieca. Lascia che sia l'istinto a guidarti. Credi in te stesso. La vera magia si manifesta quando ci credi. Oggi le possibilità di assaggiare l'«invisible frutto dell'amore stanno crescendo. Naturalmente, non tutti lo ameranno. Alcuni *Beginner's* lo comprenderanno subito, mentre altri no. Ma sappi questo: chiunque arrivi ad amare il Pignolo, amerà davvero il Pignolo. P.S. un saggio economista una volta disse, l'unico modo per veramente comprendere l'amore, è innamorarsi. *All my love, Ben.*



## **THE CEREMONY ON SATURDAY IN PERCOTO PRIZEWINNERS AND DISTILLATES**

The winners of the 2025 edition of the Nonino Prize are the French diplomat, writer and intellectual Dominique de Villepin, the German writer Michael Krüger (International Nonino Prize), the “mother of contemporary African dance” Germane Acogny (Master of our time) and Ben Little and the Pignolo vine (Nonino Risit d'Aur – Gold Vine-shoot). This was established by the jury of the Prize, presided by Antonio Damasio. The award ceremony is scheduled for January 25 at 11:00 in Ronchi di Percoto at the Nonino Distillery. The Prize was established 50 years ago, in 1975, by the Nonino family to save the ancient native Friulian vines that were in danger of extinction and to enhance the rural civilization. It is supported by Nonino Distillatori.

The tree of the Noninos. The Nonino family portrayed by Altan

### **50 YEARS OF GRAPPA, LOVE AND FANTASY**

Nonino Prize. Saturday 25<sup>th</sup>, in Percoto, the ceremony of an event that has grown thanks to the enthusiasm of Benito and Giannola, who tells us about it here exclusively. «What matters is respect for nature, for the earth, for people»

by Giannola Nonino

For the first time in 50 years, the Nonino Prize 2025 will be without my Benito: but he is always with me. And for him, thinking about this edition, I feel an even greater love, emotion and gratitude.

I had a fortunate upbringing, or better more. My father had a plow company, whereas my mother was an elementary school teacher. I can't forget the day our parents called me and my sister and, with an authoritative voice, said to us: «Remember, you are neither girls nor boys, but thinking individuals. Aim far, at least to get close». And my mother, with a thundering voice, added: «with respect for those around you. And never give up!». «Furthermore - my father told us - you must have an experience abroad to understand what it means to work, and always respect the customs and traditions of the country that hosts you».

Benito always supported women's work and always wanted me at his side. He was a unique and superfine distiller. In love with his work - a love that he also passed on to me and our three daughters - Cristina Antonella and Elisabetta - he always considered us as equals! Our relationship is, and will always be, wonderful: continuous struggle during the day - the only winner was Grappa - and so much love in the evening!

His commitment has always been to give Grappa the same nobility as other distillates. After continuous research and tests, the winning idea arrived: we distilled the pomace - grape skin of a single vine variety, Picolit - just fermented in purity - with an artisanal batch still. And so, on December 1, 1973 Monovitigno® Nonino Picolit was born, transforming Grappa «from Cinderella to a Queen» (as the «LSE Business Review» wrote in 2017).

After Grappa Monovitigno® Picolit, Benito asked me to choose a vine – autochthonous of Friuli - of red grapes. My choice fell on Schioppettino, the most loved by my father, and as the harvest approached I went to visit the winemakers who I knew cultivated it. Here the problem arose: I discovered that Schioppettino, Pignolo and Tazzelenghe were in danger of extinction as they were not included in the community register of the vine varieties cultivated in Friuli: their cultivation was prohibited! We could not allow it because they were part of the uses and customs of our land, under penalty of losing our identity! With the aim of having them officially recognized, Benito and I decided to establish the Nonino Risit d'Aur Gold Vine-shoot Prize, starting at the same time the bureaucratic process to request the recognition of these vines,

obtaining, first with the Ministerial Decree of 14.6.1977, the authorization for the cultivation, and in 1983 with EEC regulation no. 382 these vines were "recommended".

In 1975 the Nonino Rist d'Aur Prize, gold vine shoot, was the concrete symbol of rebirth, protection and rooting in the territory, in our culture. Symbol of history, tradition and, if you think about it, of the future! It was a prize for "the rural civilization", fundamental for the education of all of us, which absolutely had not to be lost. The technical jury was chaired by the president of the Regional Center for Viticulture and composed, among others, by Professor Antonio Calò, responsible for the Ministry of Agriculture for the denominations of origin of wines, who in a few months obtained for us the experimental authorization to cultivate these vines. On June 30, 1977, with the clear aim of highlighting the permanent relevance of the rural civilization, Benito and I added the Nonino Literary Prize, whose jury was chaired by Mario Soldati together with other figures of great charisma: I remember, among others, Giulio Nascimbeni, a great journalist, who created the Statute, with the obligation to come to Friuli to receive the prize in person, and an extraordinary person like Father Davide Maria Turolfo who proposed us to award Rigoberta Menchù, at that time unknown (Nonino Prize in 1988, Nobel Prize in 1992).

It is impossible to remember all the winners: on many occasions we have anticipated the choices of the Nobel Prize. I cannot forget when in 1984 the international section was added to the prize and the jury chose to award Jorge Amado, who did not like flying, so the publishing house had refused to contact him. I asked Garzanti for Amado's telephone number and, remembering what my mother used to say, «never give up», I decided to call him directly. Yes, I am a lucky woman: I dialed Amado's number and, not knowing Portuguese, I spoke in Venetian, hoping to be understood. With great emotion, a female voice answered and said: " *I am Zelia Gattai, I am from Pieve di Cadore, I am Jorge's wife, and I'll say right away that Jorge, me and our children Joao and Paloma we will come to Friuli to receive the Prize*»: complicity, brotherhood, passion and common interests saved me.

I remember, among others, Claude Levi-Strauss, who declared that his trip to Percoto had seemed to him the «most exotic» of all his trips; Ermanno Olmi, Nonino Prize 1979 for *The Tree of Wooden Clogs*, who would join the jury the following year and whom I consider the father of the Nonino Prize for his passion, care and support; Claudio Abbado (Nonino Prize 1999) who declared that from then on he would not miss the Prize because here «a window on the world had opened to him»; Peter, Brook who, when he came to receive the prize in 1992, declared that the prize «has no formal character, every year it is a search to honor in all the different categories the profound search of humanity».

We thank the great protagonists of the Nonino Prize who transmitted to Benito and me, to Cristina Antonella and Elisabetta, and to our grandchildren, the most important values and made us grow both in heart and spirit. We believe that the Prize is the greatest legacy that Benito and I leave to our daughters as it recalls our greatest desire: respect for nature, for the earth, for people, values that we must save for future generations.

At the 2025 Prize we will have, among the winners, the dancer Germaine Acogny, the mother of African contemporary dance, who expresses the most arcane voices of the earth. Benito loved dance and was a great dancer: I am sure that Germaine will give us some moments of dance and my - our Benito will be with her, indeed with all of us, right there, on the stage, dancing, as he did so many times with me. A few dance steps in the name of grappa, of love, of the Earth: ours and that of all.

JORGE AMADO DIDN'T LIKE FLYING. I CALLED HIS HOUSE. I FOUND HIS WIFE, WE SPOKE IN VENETIAN: AND EVERYTHING WAS RESOLVED

INSTINCT AND PATIENCE, IT'S PIGNOLO THAT CHOOSES US

Letter for a vine by Ben Little

Pignolo is awakening at the center of a new Renaissance. In an environment paralyzed by concepts of economic feasibility, nothing is ideal. The potential for a “real” growth is being blocked. It is the burden of knowledge that is inhibiting our evolution. We urgently need space to grow, breathe, love and be loved. It is now clear. Despite the richness of information technology, humanity is showing a severe lack of understanding. We must shed every superficial notion, to venture deep, to dig out the space for what we will need. It is time to find, to give voice to awareness and to understanding. Pignolo is understanding.

In this adventure, we are invited to use the *Beginner's Mind*, that part of us where imagination defines our limits. It is a curious place to be. At first glance, Pignolo is an enigma. A formidable yet marginalized vine and grape, long overlooked by conventional minds. Commercial wisdom finds it difficult to understand its invisibility, let alone its so-called unpredictability. Of course, in the absence of understanding, how could such a small black grape be appreciated?

In moments of deep uncertainty, instinct gives us intuition. Pignolo is instinct. Living by instinct is the way we truly grow. In this intuitive state, there is no need to interpret reality. With every blind step we take, we channel it. By avoiding the call of the ego, especially our own, we grow. In moments of uncertainty, our genetic code compels us to create. Change arises. It's logical that we should nurture understanding.

Pignolo is already all we need it to be. It no longer needs being saved. In fact, Pignolo exists to save us. We are the ones who must respond to its creative challenge. As we grow together, there is one virtue that needs nurturing. It is patience. In the early years of its cultivation, this virtue might be in short supply. Pignolo might not forgive the impatient hand. However, later, when we need it most, he will be there for us. A patient pleasure that will balance the toils of haste.

Understanding is found along the dirt road, in the air and soil, immersed among the vines. That's right: Pignolo implores us to draw from our universal sense of being. But Pignolo is much more. It is love painted in large letters on the doors of every cellar. It is a unique expression of the culture of love, in all its rare and complex beauty. L O V E !

Regardless of its ancient heritage, the modern legacy of Pignolo has its roots in the worthy hands of these families: Nonino, Casasola, Dorigo, Moschion, Filiputti, Zamò, Specogna, Iermann, Rodaro, Gravner, Radikon and Bressan. Surnames, synonyms, souls, often with a world of differences among them: and yet, united by a declaration of love. Yes, Pignolo is love.

Pignolo was born to be monumental. The balance comes when every natural element is present in just the right measure. Do you feel its magnetic tension? This is a hallmark of Pignolo. Guardians seek infinite mastery, not perfection. It is not instantaneous. It takes time, practice and a lot of patience. Luckily for Pignolo, time is on its side. Good news: the vineyards are maturing. So are the guardians. The future, as it was once perceived, is now the present. Yes, yes, patient hands will be rewarded with love. Let's move forward, together.

When I met Pignolo about 240 full moons ago, I accidentally met myself. We don't choose Pignolo. Pignolo chooses us. Writer Paulo Coelho writes that «One is loved because one is loved, there is no need for a reason to love». In forging your path towards understanding, I recommend tasting blindly, letting instinct guide you. Believe in yourself. The true magic happens when you believe. Today the possibilities of tasting the invisible fruit of love are growing. Of course, not everyone will love it. Some *Beginner's* will get it right away, while others won't. But mind this: whoever comes to love Pignolo, will truly love Pignolo. P.S. a wise economist once said, the only way to truly understand love, is to fall in love. *All my love, Ben.*

TODAY THE CHANCES OF TASTING THE "INVISIBLE FRUIT OF LOVE" ARE GROWING

Living nature.

A nice bunch of Pignolo photographed by Ben Little (author of «Pignolo. Cultivating The Invisible»)