

di Stefano Chiodi

Il 16 agosto: una bomba senza la cui scia 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 venna la cui formula è: "Mutual Assured Destruction": 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 si le scoperte della fis potenziale distrutti di una nuova condiz mettendo in dialogo 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 Vau è tra i primitivisti a picazioni di questa rca: la realtà non è più mutabile. La pittura limitarsi di conseqe sentenze la superici trare nell'invisibil attraverso lo "sguar alla struttura intimi. Parallelamente, Mar riefinesce 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, condot 1945 nel deserto del Poche settimane do devastano Hiroshim provocando uno chi colenti. I disegni deg raccolti in Giappone 1974, fanno emerg



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

Guidi P100 Con noi, TRC Auto costa 10000!



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 Nonino Distillatori.

Per 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».

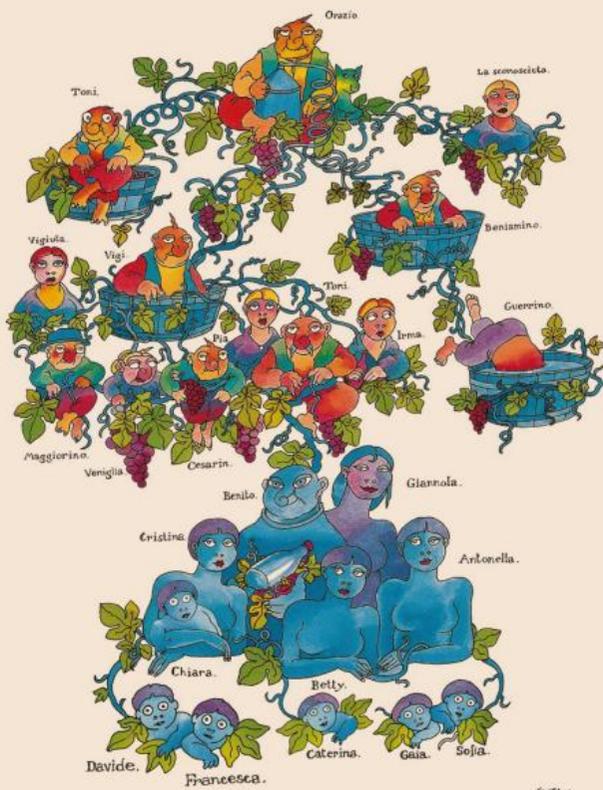
Benito ha sempre favorito il lavoro delle donne e mi ha sempre voluto al suo fianco. Era un distillatore unico, soprattutto, innamorato del suo lavoro - amore che ha trasmesso anche a me e alle nostre tre figlie - Cristina, Antonella ed Elisabetta - lui ci ha sempre considerato alla pari il nostro rapporto 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 Turlo 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.
CHIAMAI A CASA SUA.
TROVAI 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 vigneremo 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 arcane 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

Il 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, Casassola, 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 pazienza, 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 comprendono 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.*

© 2025 PIGNOLO DISTILLATI

50 JAHRE GRAPPA, LIEBE UND FANTASIE

Premio Nonino. Samstag, 25.1. in Percoto, das feierliche Ereignis, dessen Wachstum dem Enthusiasmus von Benito und Giannola zu verdanken ist. Giannola erzählt hier exklusiv darüber. „Was zählt, ist der Respekt für die Natur, für das Land, für die Menschen.“

von Giannola Nonino

Zum ersten Mal in 50 Jahren wird der Nonino-Preis 2025 ohne meinen Benito stattfinden: aber er ist immer bei mir. Für ihn empfinde ich, wenn ich an diese Ausgabe denke, noch mehr Liebe, Emotion und Dankbarkeit.

Ich hatte eine glückliche Kindheit und Jugend, mehr als das. Mein Vater hatte einen Betrieb, der Pflüge herstellte, meine Mutter war Grundschullehrerin. Ich kann den Tag nicht vergessen, als unsere Eltern meine Schwester C. und mich mit autoritärer Stimme herbeiriefen und sagten: „Denkt daran: ihr seid weder Mädchen noch Jungen, sondern denkende Individuen. Strebt in die Ferne, um wenigstens an das Nahe heranzukommen.“ Und meine Mutter fügte mit donnernder Stimme hinzu: „Respektiert die Menschen um euch herum. Und gebt niemals auf!“ „Außerdem“, so sagte uns mein Vater, „müsst ihr Erfahrungen im Ausland sammeln, um zu verstehen, was Arbeit bedeutet und immer die Sitten und Gebräuche eures Gastlandes respektieren.“

Benito hat ständig die Arbeit der Frauen unterstützt und wollte mich immer an seiner Seite. Er war ein einzigartiger und erstklassiger Destillateur, der seine Arbeit liebte - eine Liebe, die er auch an mich und unsere drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta weitergab. Er betrachtete uns immer als gleichberechtigt, und unsere Beziehung war und wird immer wunderbar sein: tagsüber ständiger Kampf – der Grappa war der einzige Sieger – und viel Amore am Abend!

Sein Bestreben war es immer, dem Grappa die gleiche Noblesse zu verleihen wie anderen Destillaten. Nach ständiger Forschung und Erprobung kam die zündende Idee: wir destillierten reinen, frisch vergorenen Trester - die Schalen einer einzigen Rebsorte, nämlich Picolit - in einer handwerklichen diskontinuierlichen Brennblase. Und so wurde am 1. Dezember 1973 der Monovitigno® Nonino Picolit geboren und verwandelte den Grappa „from Cinderella to a Queen“ (wie die „LSE Business Review“ 2017 schrieb).

Nach dem Grappa Monovitigno® Picolit gab mir Benito die Aufgabe, eine im Friaul einheimische rote Traubensorte auszuwählen. Meine Wahl fiel auf Schioppettino, die Lieblingssorte meines Vaters, und als die Weinlese näher rückte, besuchte ich die Winzer, von denen ich wusste, dass sie diese Sorte anbauten. Hier ergab sich ein Problem: ich entdeckte, dass Schioppettino, Pignolo und Tazzelenghe vom Aussterben bedroht waren, da sie nicht in das EG-Register der in Friaul angebauten Weinsorten aufgenommen worden waren: ihr Anbau war verboten! Das konnten wir nicht zulassen, denn sie waren Teil der Bräuche und Traditionen unserer Heimat und mit der Gefahr verbunden, dass wir somit unsere Identität verloren! Mit dem Ziel, sie offiziell anerkennen zu lassen, beschlossen Benito und ich, den Nonino-Preis Risit d'Aur Barbatella d'Oro einzurichten und das bürokratische Verfahren zur Anerkennung dieser Rebsorten in Gang zu setzen, wobei wir zunächst mit dem Ministerialerlass vom 14.6.1977 die Genehmigung für den Anbau erhielten und 1983 mit der EG-Verordnung Nr. 382 diese Rebsorten „empfohlen“ wurden.

1975 war der Nonino-Preis Risit d'Aur Barbatella d'Oro das konkrete Symbol der Wiedergeburt, des Schutzes, der Verwurzelung in der Region, in unserer Kultur. Ein Symbol der Geschichte, der Tradition und, wenn man darüber nachdenkt, der Zukunft! Es war eine Auszeichnung für die „bäuerliche Kultur“, die für die Bildung von uns allen von grundlegender Bedeutung ist und die auf keinen Fall verloren gehen darf. Die Fachjury stand unter dem Vorsitz des Präsidenten des Regionalen Weinbauzentrums und dazu gehörte unter anderem auch Professor Antonio

Calò, der im Landwirtschaftsministerium verantwortlich war für die Herkunftsbezeichnung der Weine und der uns innerhalb weniger Monate eine Versuchszulassung für den Anbau dieser Reben erteilte. Am 30. Juni 1977 riefen Benito und ich zum bereits bestehenden Preis, der die ständige Bedeutung der bäuerlichen Kultur unterstreichen sollte, den Nonino-Literaturpreis ins Leben, dessen Jury unter dem Vorsitz von Mario Soldati und anderen Persönlichkeiten mit großem Charisma stand. Ich erinnere mich unter anderem an Giulio Nascimbeni, einen großen Journalisten, der die Satzung entwarf, mit der Verpflichtung, dass die Preisträger nach Friaul kommen, um den Preis persönlich abzuholen, und weiterhin an eine außergewöhnliche Persönlichkeit wie Pater Davide Maria Turollo, der vorschlug, die damals noch unbekannte Rigoberta Menchù auszuzeichnen (Nonino-Preis im Jahr 1988, Nobelpreis im Jahr 1992).

Es ist unmöglich, sich an alle Preisträger zu erinnern: Sechsmal haben wir die Wahl des Nobelpreises vorweggenommen!

Ich kann nicht vergessen, wie 1984 der Preis um die internationale Sektion erweitert wurde und die Jury sich für Jorge Amado entschied, der nicht gerne ins Flugzeug stieg, so dass der Verlag sich weigerte, ihn zu kontaktieren. Ich ließ mir von Garzanti die Telefonnummer von Amado geben und beschloss, ihn direkt anzurufen, getreu dem Spruch meiner Mutter: 'Gib niemals auf'. Ja, ich bin eine Frau, mit dem es das Glück gut meint. Ich wähle also Amados Nummer und, da ich kein Portugiesisch kann, lege ich auf Venezianisch los, in der Hoffnung, verstanden zu werden. Mit großer Ergriffenheit antwortete mir eine weibliche Stimme mit venezianischem Dialekt: *'Ich bin Zelia Gattai, ich komme aus Pieve di Cadore und bin die Frau von Jorge. Ich sage Ihnen gleich, dass Jorge und ich mit unseren zwei Kindern Joao und Paloma ins Friaul kommen werden, um den Preis entgegen zu nehmen.'* Komplizenschaft, Brüderlichkeit, Leidenschaft, gemeinsame Interessen haben mich gerettet.

Ich erinnere mich unter anderem an Claude Lévi-Strauss, der erklärte, dass ihm die Reise nach Percoto als die „exotischste“ seiner Reisen vorkam; an Ermanno Olmi (Nonino-Preis 1979 für *L'albero degli zoccoli*, Der Holzschuhbaum), der im darauffolgenden Jahr der Jury beitrug und den ich aufgrund seiner Leidenschaft, seiner Fürsorge und seiner Unterstützung als den Vater des Nonino-Preises betrachte; Claudio Abbado (Nonino-Preis 1999), der erklärte, dass er den Preis von da an nicht mehr missen wollte, weil ihm hier „ein Fenster zur Welt geöffnet wurde“; Peter Brook, der bei der Entgegennahme des Preises 1992 erklärte, dass der Preis „keinen formalen Charakter hat, sondern jedes Jahr eine Suche ist, um in den verschiedenen Kategorien die tiefe Suche nach Menschlichkeit zu ehren.“

Wir danken den großen Protagonisten des Nonino-Preises, die Benito, mir, Cristina, Antonella, Elisabetta und unseren Enkelkindern die wichtigsten Werte vermittelt haben und uns im Herzen und im Geist wachsen ließen. Wir glauben, dass der Preis das größte Erbe ist, das Benito und ich unseren Töchtern hinterlassen, denn er erinnert uns an unseren größten Wunsch: Respekt für die Natur, für die Erde, für die Menschen, Werte, die wir für die kommenden Generationen bewahren müssen.

Beim Preis 2025 wird unter den Preisträgern die Tänzerin Germaine Acogny sein, die Mutter des zeitgenössischen afrikanischen Tanzes, die die geheimnisvollsten Stimmen der Erde zum Ausdruck bringt.

Benito liebte den Tanz und war ein großartiger Tänzer: Ich bin sicher, dass Germaine uns einige Momente des Tanzes schenken wird, und mein - unser Benito - wird mit ihr oder vielmehr mit uns allen auf der Bühne stehen und tanzen, wie er es so oft mit mir getan hat. Ein paar Tanzschritte im Namen des Grappa, der Liebe, der Erde: unserer und die aller Mitmenschen.

Didascalie:

Der Nonino-Stammbaum. Familie Nonino, in einer Illustration von Altan.

JORGE AMADO MOCHTE NICHT FLIEGEN. ICH RIEF BEI IHM ZUHAUSE AN. SEINE FRAU ANTWORTETE. WIR SPRACHEN VENEZIANISCHEN DIALEKT UND WAREN UNS EINIG.