

BARGIORNALE

Nonino

grappa

award

miscelazione



Francesco, Giannola ed Elisabetta Nonino con la rockstar Jon Bon Jovi, premiato con il Wine and Culture Award. Nonino è tra i protagonisti della nostra Speciale Grappa che potete scaricare dal sito bargiornale.it

di Stefano Nincevich

LA GRAPPA ITALIANA REGINETTA IN AMERICA

IL MAGAZINE WINE ENTHUSIAST HA ASSEGNATO A NONINO IL WINE STAR AWARDS COME SPIRIT BRAND/DISTILLER, PER LA PRIMA VOLTA A UNA DISTILLERIA DEL BELPAESE

1973: Grappa Cru Monovitigno Picolit



1984: UE L'Acquavite d'Uva Uvabianca Nonino



1982: Amara Nonino Quintessentia



1997: Grappa Il Moscato di Nonino monovitigno

1952: Riserva Grappa Nonino Vendemmia

2018: L'Aperitivo Nonino Botanical Drink

62
bg 06/20

Come scrive il New York Times, la grappa ha smesso di essere "una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia" per diventare negli ultimi decenni un distillato da gran premio. All'estero l'attenzione è cresciuta. Quello che è successo a inizio anno al Palace of Fine Arts di San Francisco è emblematico, e a vincere non è stato solo un prodotto o un marchio italiano, ma un'intera categoria. Perché è un riconoscimento all'Italia e al suo distillato per eccellenza, la grappa, il Wine Star Awards come Spirit Brand / Distiller of the Year assegnato a Nonino da Wine Enthusiast, il prestigioso magazine di New York che da 30 anni racconta le migliori produzioni nel mondo del vino e degli spirit. È la prima volta che succede a un'azienda italiana e a una distilleria di grappa.

Un premio che celebra la sfida iniziata da Nonino negli anni '70: quella di fare della grappa, prodotto della tradizione contadina, uno spirit con tutte le carte in regola per entrare fra i grandi distillati mondiali. Una sfida che l'azienda ha portato avanti puntando sulla qualità della sua produzione, la ricerca dell'eccellenza e la capacità di ridisegnare per l'era moderna un distillato della tradizione, fino ad aprirlo a nuove possibilità di consumo, miscelazione compresa. Nella motivazione del premio leggiamo: "Anche se la distilleria Nonino ha avuto origine nel 1897, la sua storia inizia realmente negli anni Settanta, quando Benito Nonino e la moglie Giannola iniziarono a produrre grappe monovitigno di alta qualità. Giannola in particolare

BAR/MERCATO L'AZIENDA

Antonella Nonino è consigliere di amministrazione delle Distillerie Nonino. Si occupa della Comunicazione Istituzionale dell'azienda e ufficio stampa, responsabile del Premio Internazionale Nonino



Paper Plane di Sam Ross, new entry tra i cocktail Iba

ha contribuito a ribaltare l'immagine grezza e forte della grappa. Come lei stessa ha detto, desiderava trasformare la grappa da Cenerentola a Regina [...] con energia, coraggio, visione rivoluzionaria che sottolinea la capacità di ridisegnare

un distillato tradizionale per l'era moderna [...] rappresenta the Best of Made in Italy. Un continuo impegno verso l'eccellenza basato sulla ricerca dell'innovazione, nel rispetto della cultura e dell'identità del territorio".

«Mia madre - racconta Antonella Nonino - è una brand ambassador da molto prima che fosse coniato questo termine e che le cantine fossero aperte al pubblico. Quando negli anni '70 la distilleria iniziò a produrre le prime grappe monovitigno, lei spalancò le porte della distilleria con orgoglio. E lo fa tuttora. Il suo desiderio è mostrare al mondo la qualità e il tocco gentile che mettiamo nella produzione. La gentilezza sta nel rispetto dei prodotti, della terra e dell'ambiente. Lo stesso Premio Nonino è nato per salvare gli antichi vitigni autoctoni friulani. I miei genitori volevamo distillare la grappa da quei vitigni, ma una legge assurda ne aveva decretato la fine perché non erano inseriti tra i vitigni autorizzati alla coltivazione e noi non potevamo distillarne le vinacce, così decisero di istituire il Premio Nonino Risit d'Aur per salvarli dall'oblio, insieme al desiderio di valorizzare la civiltà contadina e la terra.» *



Al di là del grande premio ricevuto, l'estero vi premia anche in termini di fatturato?

Parlano i numeri. Oggi il nostro mercato dell'export vale il 52% del fatturato e siamo presenti in 78 Paesi. Nella top 5 ci sono Grappa Nonino Monovitigno Chardonnay 12 mesi in barriques, Amaro Nonino Quintessentia, L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, Grappa Nonino 41°, Grappa Nonino Monovitigno Moscato, Grappa Nonino Monovitigno Merlot.

Quanto conta per voi il rapporto con il mondo del bartending?

Abbiamo messo in campo tante collaborazioni con il mondo della mixology. Per esempio, sostenendo e celebrando al Premio Nonino P(our), l'organizzazione no profit fondata da un gruppo di grandi bartender internazionali, partita da un'idea di Alex Kratena e Simone Caporale con la collaborazione

di Monica Berg (Oslo), Jim Meehan (New York), Ryan Chetiyawardana e Xavier Padovani (Londra), Joerg Meyer (Amburgo) per portare sviluppo nel mondo della miscelazione attraverso conoscenza, contaminazioni, sperimentazioni, innovazioni.

NoninoTonic (2008), Giannola 38 (firmato Kratena e Berg), Punch d'Autunno e Tiki Pirus (di Simone Caporale) e ora nella nuova lista Iba entra Paper Plane di Sam Ross, che tra i 5 ingredienti contiene anche Amaro Nonino Quintessentia. Ve lo aspettavate?

È una grandissima soddisfazione per tutti. Il drink creato nel 2007 da Sam Ross, mixologist di New York, ha fatto innamorare i cocktail bar di tutto il mondo ed è divenuto un modern-classic; ora si trova in ottima compagnia nella sezione New Era dell'Iba a fianco di grandi cocktail popolari come Paloma, Bramble o Old Cuban. Un risultato che arriva dopo altri importanti traguardi raggiunti da questo drink. Penso, per esempio, a The New York Times che ha scelto Paper Plane per rappresentare la categoria degli "Equal-Parts Cocktails", ovvero quei cocktail con massimo cinque ingredienti in parti uguali.

Un pensiero per i locali che stanno affrontando la riapertura

Credo che il modo migliore per supportare i pubblici esercizi sia ricominciare a frequentare da subito i bar e i ristoranti a cui siamo legati, sempre nel rispetto delle misure di sicurezza che di volta in volta saranno disposte.

ITALIAN GRAPPA QUEEN IN AMERICA

By Stefano Nincevich

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE AWARDS NONINO THE WINE STAR AWARD AS SPIRIT BRAND/DISTILLER FOR THE FIRST TIME TO AN ITALIAN DISTILLERY

As the New York Times writes, grappa has ceased to be “a pocket-sized form of heating for farmers in Northern Italy” to become a premium distillate in recent decades. Abroad, attention has grown. What happened at the beginning of the year at the Palace of Fine Arts in San Francisco is emblematic, and the winner was not just an Italian product or brand, but an entire category. Because it is an award to Italy and its distillate par excellence, grappa, the Wine Star Award as Spirit Brand /Distiller of the Year awarded to Nonino by Wine Enthusiast, the prestigious magazine in New York that for 30 years has recounted the best productions of wine and spirits in the world. This is the first time it has happened to an Italian company and a grappa distillery.

A prize that celebrates the challenge started by Nonino in the 70s: making grappa, a product of the peasant tradition, a spirit with all the credentials to become one of the world's great distillates. A challenge that the company has taken up by focusing on the quality of its production, the search for excellence and the ability to redesign a traditional distillate for the modern era, opening it up to new possibilities of consumption, mixology included. In the motivation for the award we read: “Although the Nonino distillery originated in 1891, its history really began in the 1970s, when Benito Nonino and his wife Giannola began to produce high quality single-variety grappas. Giannola in particular contributed to overturning the rough and strong image of grappa. As she herself said, she wanted to transform grappa from Cinderella to a Queen with energy, courage, and a revolutionary vision that underlines the ability to reframe a traditional distillate for the modern era [...] represents the Best of Made in Italy. A continuous commitment to excellence based on the search for innovation, while respecting the culture and identity of the territory. «My mother - says Antonella Nonino - has been a brand ambassador since long before this term was coined and wineries were open to the public. When in the 1970s the distillery began to produce the first single-variety grappas, she opened the doors of the distillery with pride. And she still does it. Her desire is to show the world the quality and the gentle touch we put in our production. Kindness lies in respect for the products, the land and the environment. The Nonino Prize was created to save the ancient autochthonous Friulian vine varieties. My parents wanted to distil grappa from those vines, but an absurd law had decreed their end because they were not included among the vine varieties authorized for cultivation and we could not distill the pomace, so they decided to establish the Nonino Risit d'Aur Prize to save them from oblivion, together with the desire to enhance the rural civilization and the land».*

INTERVIEW

ANTONELLA NONINO

Besides the great prize received, do foreign countries also reward you in terms of turnover?

The numbers speak for themselves. Today, our export market accounts for 52% of our turnover and we are present in 78 countries. In the top 5 there are Grappa Nonino Monovitigno Chardonnay 12

months in barriques, Amaro Nonino Quintessentia, L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, Grappa Nonino 41°, Grappa Nonino Monovitigno Moscato, Grappa Nonino Monovitigno Merlot.

How important is for you the relationship with the world of bartending?

We have started many collaborations with the world of mixology. For example, at the Nonino Prize, supporting and celebrating P(our), the non-profit organization founded by a group of great international bartenders, starting from an idea of Alex Kratena and Simone Caporale with the collaboration of Monica Berg (Oslo), Jim Meehan (New York), Ryan Chetiyawardana and Xavier Padovani (London), Joerg Meyer (Hamburg) to bring development in the world of mixology through knowledge, contamination, experimentation, and innovation.

Nonino Tonic (2008), Giannola 38 (by Kratena and Berg), Punch d'Autunno and Tiki Pirus (by Simone Caporale) and now in the new Iba list there is Paper Plane by Sam Ross, which among the 5 ingredients also contains Amaro Nonino Quintessentia. Did you expect it?

It's a great satisfaction for everyone. The drink created in 2007 by Sam Ross, mixologist from New York, has made cocktail bars all over the world fall in love, and has become a modern-classic; now it is in excellent company in the New Era section of Iba side by side with great popular cocktails such as Paloma, Bramble or Old Cuban. A result that comes after other important goals achieved by this drink. I'm thinking, for example, of The New York Times which chose Paper Plane to represent the category of 'Equal-Parts Cocktails', the cocktails with a maximum of five ingredients in equal parts.

A thought for the clubs that are facing the reopening

I believe the best way to support public businesses is to immediately start attending the bars and restaurants we are linked to, always in compliance with the security measures that from time to time will be provided.

Foto in alto

Francesca, Giannola and Elisabetta Nonino with the rock star Jon Bon Jovi, awarded with the Wine and Culture Award. Nonino is among the protagonists of our Grappa Special you can download from the website www.bargiornale.it

Foto pagina 2

Antonella Nonino is a Board Member of the Nonino Distilleries. She takes care of the Institutional Communication of the Company and of the press office, she is in charge of the International Nonino Prize.

Paper Plane by Sam Ross, a new entry among Iba cocktails