

BARGIORNALE

Nonino

grappa

award

miscelazione



Francesco, Giannola ed Elisabetta Nonino con la rockstar Jan 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

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 lba

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 lba 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'lba 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.

## Italianischer Grappa wird Königin in Amerika

von Stefano Nincevich

*Bei den Wine Star Awards des Fachmagazins Wine Enthusiast wird die Nonino Brennerei als Spirit Brand/Distiller of the Year ausgezeichnet. Zum ersten Mal geht dieser Preis an eine italienische Destillerie.*

Wie die New York Times schreibt, ist Grappa längst nicht mehr „eine Art Wärmespender in Taschenformat für die Bauern Norditaliens“, sondern er stieg in den letzten Jahrzehnten zu einem Spitzendestillat auf. Im Ausland nahm das Interesse am Grappa ständig zu. Das, was zu Anfang des Jahres im Palace of Fine Arts in San Francisco geschah, ist emblematisch: Preisträger war nicht nur ein Erzeugnis oder eine Marke aus Italien, sondern eine ganze Produktkategorie. Es handelt sich nämlich um eine Anerkennung für Italien und für sein Vorzeigedestillat Grappa, als bei den Wine Star Awards der Zeitschrift Wine Enthusiast die Nonino Brennerei als Spirit Brand/Distiller of the Year ausgezeichnet wurde. Wine Enthusiast ist ein angesehenes New Yorker Fachmagazin, das seit 30 Jahren die besten Erzeugnisse aus der Wein- und Spirituosenszene präsentiert. Zum ersten Mal wurde ein italienisches Unternehmen und eine Grappa-Brennerei ausgezeichnet.

Der Preis knüpft an die Herausforderung an, der sich die Nonino Brennerei in den 1970-er Jahren stellte: nämlich aus dem Grappa, der bis dahin ein Produkt bäuerlicher Tradition war, eine Spirituose zu machen, die auf Augenhöhe mit den großen internationalen Destillaten mithalten konnte. Dieser Herausforderung stellte sich das Unternehmen, indem es auf Qualität setzte, auf Exzellenz und die Fähigkeit, ein Traditionsdestillat zeitgenössisch und neu aufzulegen. Neue Genussmöglichkeiten taten sich dadurch auf, bis hin zum Einsatz in der Mixologie. In der Preisbegründung heißt es: „Auch wenn die Nonino Brennerei 1897 entstand, so begann die wahre Geschichte erst in den 1970-er Jahren als Benito Nonino und seine Frau Giannola mit der Produktion von reinsortigem Grappa höchster Qualität anfangen. Insbesondere Giannola trug wesentlich dazu bei, das spröde und negative Image des Grappas zu ändern. Wie sie selbst sagt, setzte sie alles daran, um den Grappa vom Aschenbrötel in eine Königin [...] zu verwandeln und sie tat das mit Energie, Mut und revolutionärer Vision, die die Fähigkeit unterstreicht, ein Traditionsdestillat zeitgenössisch und neu aufzulegen [...] und das repräsentiert the Best of Made in Italy. Ein kontinuierliches Engagement in Richtung Exzellenz, mit dem Einsatz von Innovationen, mit Rücksicht auf die Kultur und die Identität des Territoriums.“

„Meine Mutter“, erzählt Antonella Nonino, „war Brand Ambassador lange bevor es diesen Begriff überhaupt gab und die Kellereien für das Publikum geöffnet wurden. Als die Brennerei in den 70-er Jahren mit der Produktion von reinsortigen Grappas begann, öffnete meine Mutter mit Stolz die Tore der Destillerie. Und sie macht es heute noch. Ihr Wunsch besteht darin, der ganzen Welt unsere Qualität und das schonende Produktionsverfahren zu zeigen. Die schonende Herstellung betrifft die Erzeugnisse, den Boden und die Umwelt. Auch der Premio Nonino ist ja entstanden, um alte heimische Rebsorten aus dem Friaul vor dem Aussterben zu retten. Meine Eltern wollten Grappa aus eben jenen Rebsorten destillieren, doch ein absurdes Gesetz hatte dies verhindert, weil diese Sorten nicht in die für den Anbau genehmigte Liste aufgenommen worden waren. Sie konnten also den Trester nicht verarbeiten, daher beschlossen sie, den Premio Nonino Risit d'Aur ins Leben zu rufen, um die Sorten aus der Vergessenheit herauszuholen und zudem die Inwertsetzung der bäuerlichen Kultur und des Bodens zu ermöglichen.“

## Interview mit Antonella Nonino

*Abgesehen von der tollen Auszeichnung, ist das Ausland für Ihren Umsatz von Bedeutung?*

Die Zahlen sprechen für sich. Heutzutage exportieren wir 52% unseres Umsatzes in 78 Länder. Zu den ersten fünf Exportschlagern gehören: Grappa Nonino Monovitigno Chardonnay 12 Monate in Barriques, Amaro Nonino Quintessentia, L'Aperitivo Nonino Botanical Drink, Grappa Nonino 41o, Grappa Nonino Monovitigno Moscato, Grappa Nonino Monovitigno Merlot.

*Wie wichtig ist für Sie die Beziehung zur Bartender-Szene?*

Wir arbeiten bereits mit einer Reihe von Mixologen zusammen. Zum Beispiel unterstützen wir, auch durch den Premio Nonino, die gemeinnützige Organisation P(our), die von einigen sehr bekannten, internationalen Bartendern gegründet wurde. Die Idee stammte von Alex Kratena und Simone Caporale mit der Zusammenarbeit von Monica Berg (Oslo), Jim Meehan (New York), Ryan Chetiyawardana und Xavier Padovani (London), Joerg Meyer (Hamburg), um die Mixology-Szene mit Erkenntnissen, neuen Impulsen, Innovationen und Akzenten zu beleben.

*NoninoTonic (2008), Giannola 38 (Kratena und Berg als Urheber), Punch d'Autunno und Tiki Pirus*

*(von Simone Caporale) und jetzt gelangt der von Sam Ross kreierte Paper Plane, zu dessen 5 Zutaten auch der Amaro Nonino Quintessentia zählt, auf die IBA-Liste. Haben Sie damit gerechnet?*

Darüber haben wir uns alle sehr gefreut. Der 2007 vom New Yorker Mixologen Sam Ross kreierte Drink hat alle Cocktail-Bars der Welt erobert und gilt inzwischen als „modern-classic“ Cocktail. Jetzt befindet er sich in bester Gesellschaft in der IBA-Sparte New Era, neben großen, sehr beliebten Cocktails wie Paloma, Bramble oder Old Cuban. Ein tolles Ergebnis, das dieser Drink nach weiteren wichtigen Resultaten verbuchen konnte. Ich denke dabei zum Beispiel an die New York Times, die den Paper Plane wählte, um die Kategorie der „equal parts“ Cocktails zu repräsentieren, das heißt jener Drinks, die aus maximal fünf Zutaten in der jeweils gleichen Menge bestehen.

*Welche Botschaft haben Sie für die Lokale, die kurz vor der Wiedereröffnung stehen.*

Ich glaube, am besten unterstützt man die Lokale, indem man sofort wieder anfängt, in Bars und Restaurants zu gehen, die einem etwas bedeuten. Natürlich sind dabei die jeweils geltenden Sicherheitsauflagen zu beachten.

Didascalie:

Francesca, Giannola und Elisabetta Nonino mit der Rocklegende Jon Bon Jovi, der den „Wine and Culture Award“ erhielt. Nonino ist einer der Protagonisten in unserer Sonderausgabe „Speciale Grappa“, die Sie von unserer Homepage [bargiornale.it](http://bargiornale.it) herunterladen können.

Antonella Nonino ist Vorstandsmitglied der Nonino Brennerei. Sie ist verantwortlich für die Unternehmenskommunikation und die Presseabteilung sowie den internationalen Premio Nonino.