

A Revolution in

RAW MATERIAL

HOW THE NONINO FAMILY TRANSFORMED GRAPPA FROM FIREWATER TO A PREMIUM SPIRIT

by Michelle Ball

Three generations of the Nonino family: Giannola (center) with her daughter Elisabetta (left) and granddaughter Francesca (right).



PHOTO: JEREMY BALL



PHOTO: JEREMY BALL

Francesca calls her grandmother Giannola Nonino “the Grappa Queen,” adding that “[she’s] a concentrate of energy and passion. Grappa is her life. She put all of her soul in this product.”

When Francesca Nonino shares the story of her family’s legacy, she does so with such visceral enthusiasm that you can’t help but be entranced. She views the history of Grappa Nonino with a similar sense of reverence. “When I was little, the Nonino story was almost like a fairy tale,” says the sixth-generation brand ambassador, who credits the tremendous efforts of her grandparents Benito and Giannola for elevating Grappa Nonino—and the grappa category as a whole—to the status it enjoys today.

Based in Friuli–Venezia Giulia, the family business was established in 1897 by Orazio Nonino, who bartered with local winemakers to exchange a portion of his grappa for their grape pomace. At that time, grappa had a poor reputation as a harsh distillate, but Orazio’s grandson Benito and his wife, Giannola, set out to revolutionize how the spirit was made.

“My grandfather really understood the importance of respecting the raw material” from the outset, says Francesca, who emphasizes that the family continues to exclusively use fresh pomace from sources no farther than a two-hour drive from the facility. By contrast, Italian law allows for the distillation of pomace from the beginning of harvest in August through the end of June the following year. If the pomace is stored for too long and the yeast begins to spoil, however, there’s a higher likelihood that off-flavors will appear in the final distillate. “We are completely against stocking the raw materials. That means that we distill day and night,” Francesca notes, adding that Benito, now 85, still sets his alarm in the middle of the night to cut the heads and the tails of the distillate.



PHOTO: CAL BINGHAM

Jeff Cirace is co-owner of and buyer at V. Cirace & Son, Inc., in Boston, MA.

Serving Fans of Grappa, Both New and Old

Jeff Cirace, co-owner of and buyer at V. Cirace & Son, Inc., in Boston, Massachusetts, is a passionate advocate for grappa: His family’s shop, which was established in 1906, boasts one of the largest selections of grappa in the country with roughly 100 products in stock. Yet the category was long a difficult sell due to its poor reputation. “Distillers like Nonino have really changed that mentality and brought grappa to a whole other level,” insists Cirace. “They’ve upped the game. I have the opportunity to offer a consumer a very elegant style of grappa, which they’ve always thought of as fiery. But that’s just not the case anymore.”

Though in the past Cirace’s customers consisted primarily of older Italians, Americans’ newfound interest in premium imported spirits such as Cognac and single malt Scotch has extended to other categories. “They’ve expanded their horizon and tasted some grappas that are, in my opinion, as good or better than some XO Cognacs,” says Cirace.

That opinion is shared by David Othenin-Gi-

rard, spirits buyer for Los Angeles' K&L Wine Merchants, who says that Nonino "historically set [a] standard that is rarely matched in the category." He also agrees that while there is budding interest in grappa, those willing to purchase a premium product like Nonino are already somewhat familiar with it.

Othenin-Girard notes that the program at K&L focuses on high-quality grappas, as inexpensive bottlings can reinforce the negative stigma long associated with the spirit. This limits the number of producers they can sell, as producing grappa with fresh premium pomace can be highly expensive, but he believes it's worth the tradeoff. "People assume that because you're using the leftovers from wine, you can use anything and it will be good," explains Othenin-Girard, "but that's obviously not true. I think the freshness and the quality of the grapes are so important to the ultimate quality of the product."

Othenin-Girard's favorite label from Nonino is the Picolit Grappa, which he describes as "the crown jewel" of the portfolio if not the whole category. As he puts it, "I think very few grappas made by any producer anywhere get close to the quality and the complexity that that spirit offers."

At Westchester Wine Warehouse in White Plains, New York, wine and spirits buyer Ned Morello also chooses to run an elevated grappa program. "In my mind, grappa is one of the truest distillate expressions you can have. You're trying to get it right right out of the still," says Morello, who prefers the unoaked expressions of the spirit. "To me, Nonino is the gold standard." He names the Nonino il Merlot di Grappa as his personal favorite, describing it as both rich and round. "The fruit really jumps right out of it and the aromatics are fantastic," he adds. "The finish echoes on and on. . . . It's truly one to be savored at the end of the meals."



PHOTO: DOUG YOUNG

Ned Morello is the wine and spirits buyer at Westchester Wine Warehouse in White Plains, NY.



PHOTO: REBECCA PEPLINSKI

Armando Vasquez co-owns La Scarola in Chicago, IL.

As a digestif, grappa is often served at the end of the meal. That's why Armando Vasquez, co-owner of popular Chicago eatery La Scarola—which services a strong Italian clientele—has made after-dinner drinks a fixture on his menu. After trying various grappas over the course of his 22 years in business, he says he chooses to exclusively offer Nonino "because it's a good product [that has] had a really good response from the customers." Like Morello, he also prefers the opulent, slightly sweet mouthfeel of the Nonino il Merlot Grappa.



Sixth-generation brand ambassador Francesca Nonino.

To accommodate the unpredictable influx of pomace during harvest, Nonino boasts 66 artisanal pot stills whereas the average for a distillery of its size is only six to 12. Maintaining its emphasis on quality means partnering only with premium wine producers in addition to sourcing from the family's own estate vineyard; because the fruit is not only farmed at a higher standard but also rarely hard-pressed, the leftover skins contain more juice and therefore retain more flavor.

But the Noninos' most significant innovation was their decision to focus on single-varietal grappas. This had never been done before on a commercial scale, as producers would traditionally combine all of their pomace before distillation. To make an even greater impact, Benito and Giannola chose to start with Picolit, an indigenous grape unique to the region that produces only a few intensely concentrated berries per bunch.

In 1973, the couple set out on their new endeavor asking their winery partners to separate the Picolit from the rest of the pomace. They were immediately met with resistance since this required additional labor and space. But Giannola was persistent and approached the wives of the winemakers for help. "Thanks to the cooperation of women, she was able to

collect the first batch of Picolit pomace," says Francesca, admitting that they also paid extra for the privilege.

When the first drop of Picolit grappa fell from the still, the room was filled with a succulent perfume of acacia honey, quince, and raisins—a bouquet that Francesca notes is nostalgic for Friulanos who grew up with the variety. That was the first time that the Noninos made the connection between the region's terroir and the spirit, a leading principle that guides their process today. "In fact, my grandmother said, 'Benito, Benito, we did it!'" Francesca recalls of the story that has been passed to her over the years. Since the first production was so limited, they chose to package it in a handblown perfume bottle, indicating the expression was the crown jewel of Grappa Nonino. Today, each bottle also arrives with an identity card that includes the vintage, the bottle number, and the bottling date along with the signature of Giannola, whom Franc-

esca refers to as the "Grappa Queen."

The Noninos are a tight-knit and passionate group who clearly love what they do, and Francesca is committed to protecting that legacy. "I feel that it's in my blood," she says. "All of the female role models in my family worked in the distillery. I feel like I'm part of something bigger." When she herself was learning the craft of distillation, she recalls, her grandfather would tell her, "You need to be able to put the essence [and] the soul of the vineyard in the glass—or you need to change your job."

Continuing to focus on indigenous varieties like Picolit is part of that mission. Cultural artifacts in their own right, they carry a sense of nostalgia that reinforces the family's ability to craft a spirit with a true sense of place. "The first time I distilled was a little bit emotional," recalls Francesca. "The thing is, you're immediately able to understand from that first smell the essence of the raw material." *SJ*

Francesca, Giannola, and Elisabetta Nonino with Terlato Wines team members Kanchan Kinkade and Jamie Wideman (first and second from left) and Josh Wagner (right).



Nonino on display at V. Cirace & Son, Inc., in Boston, MA.

Tasting Notes

Nonino il Moscato di Grappa

An excellent option for those new to grappa, with distinctive Muscat characteristics of orange blossom, honey, and nectarine. The silky mouthfeel lifts on the finish with flavors of lemon peel and white peach skin.

Nonino lo Chardonnay di Grappa

Light amber in the glass, this grappa offers caramelized notes of toffee and hazelnuts layered with hints of brioche.

Nonino Picolit Grappa The 40th-anniversary vintage of this rare, prestigious, and complex grappa bursts with notes of blueberry, rosemary, and honey that evolve in the glass with each nosing. A thick viscosity coats the mouth, mimicking an oak-aged spirit.

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

THE **SOMM** JOURNAL

Una rivoluzione nella **MATERIA PRIMA**

**COME LA FAMIGLIA NONINO HA TRASFORMATO LA GRAPPA DA ACQUA
DI FUOCO IN UN DISTILLATO PREMIUM**

Di Michelle Ball – Ottobre/ Novembre 2020

Tre generazioni della famiglia Nonino: Giannola (in centro) con sua figlia Elisabetta (a sinistra) e la nipote Francesca (a destra).

Quando Francesca Nonino condivide la storia dell'eredità della sua famiglia, lo fa con un entusiasmo così viscerale che non si può fare a meno di rimanere estasiati. Vede la storia della Grappa Nonino con altrettanto senso di riverenza. “Quando ero piccola, la storia della Nonino era quasi una favola”, dice la brand-ambassador di sesta generazione, che attribuisce al grande impegno dei nonni Benito e Giannola l'elevazione della Grappa Nonino - e dell'intera categoria della grappa - allo status di cui gode oggi.

L'azienda di famiglia, con sede in Friuli-Venezia Giulia, fu fondata nel 1897 da Orazio Nonino, che barattava con i viticoltori locali per scambiare una parte della sua grappa con le loro vinacce. All'epoca la grappa aveva una cattiva reputazione di distillato duro, ma il nipote di Orazio, Benito, e sua moglie Giannola, si adoperarono per rivoluzionare il modo di produrre l'acquavite.

“Mio nonno aveva capito fin dall'inizio l'importanza di rispettare la materia prima”, dice Francesca, che sottolinea che la famiglia continui a utilizzare esclusivamente vinacce fresche provenienti da fonti non più lontane di due ore di macchina dall'azienda. Per contro, la legge italiana consente invece la distillazione delle vinacce dall'inizio della vendemmia in agosto fino alla fine di giugno dell'anno successivo. Se le vinacce vengono conservate troppo a lungo e i lieviti cominciano a deteriorarsi, tuttavia, è più probabile che nel distillato finale compaiano sapori sgradevoli. “Siamo totalmente contrari allo stoccaggio delle materie prime. Questo significa che distilliamo giorno e notte”, osserva Francesca, aggiungendo che Benito, ora ottantacinquenne, mette ancora la sveglia nel cuore della notte per tagliare le teste e le code del distillato.

Per far fronte all'imprevedibile afflusso di vinaccia durante la vendemmia, Nonino vanta 66 alambicchi artigianali, mentre la media per una distilleria delle sue dimensioni è di solo da sei a dodici. Mantenere l'enfasi sulla qualità significa collaborare solo con produttori di vino di qualità superiore, oltre ad approvvigionarsi dal vigneto di proprietà della famiglia; poiché il frutto non solo è coltivato a uno standard più elevato, ma raramente viene pressato forte, le bucce rimaste contengono più succo e quindi conservano più sapore.

Ma l'innovazione più significativa dei Nonino è stata la decisione di concentrarsi sulle grappe monovitigno. Questo non era mai stato fatto prima su scala commerciale, in quanto i produttori tradizionalmente mettevano assieme tutte le loro vinacce prima della distillazione. Per avere un impatto ancora maggiore, Benito e Giannola hanno scelto di iniziare con il Picolit, un vitigno autoctono unico nella regione che produce solo pochi acini intensamente concentrati per grappolo.

Nel 1973, la coppia iniziò la sua nuova impresa chiedendo ai partner vignaioli di separare il Picolit dal resto delle vinacce. Subito si trovarono di fronte a una certa resistenza, poiché ciò richiedeva ulteriore lavoro e spazio. Ma Giannola si ostinò e si rivolse alle mogli dei vignaioli per chiedere aiuto. “Grazie alla collaborazione delle donne, riuscì a raccogliere un primo lotto di vinacce di Picolit”, dice Francesca, ammettendo anche che pagarono un extra per questo privilegio.

Quando la prima goccia di grappa Picolit uscì dall'alambicco, la sala si riempì di un succulento profumo di miele d'acacia, mela cotogna e uva passa - un bouquet che Francesca nota è nostalgico per i Friulani cresciuto con questa varietà. Fu la prima volta che i Nonino fecero del legame tra il territorio della regione e lo spirito, un principio guida che oggi guida il loro processo. “In effetti, mia nonna disse: 'Benito, Benito, ce l'abbiamo fatta!'”, ricorda Francesca della storia che le è stata tramandata nel corso degli anni. Poiché la prima produzione era molto limitata, scelsero di confezionarla in un'ampollina soffiata a mano, indicando che l'espressione era il gioiello della corona della Grappa Nonino. Oggi, ogni bottiglia arriva anche con una carta d'identità che riporta l'annata, il numero della bottiglia e la data di imbottigliamento insieme alla firma di Giannola, che Francesca definisce la “Regina della Grappa”.

I Nonino sono un gruppo affiatato e appassionato che chiaramente ama quello che fa, e Francesca è impegnata a proteggere questa eredità. “Sento che l'ho nel sangue”, dice. “Tutti i modelli femminili della mia famiglia hanno lavorato nella distilleria. Mi sento come se facessi parte di qualcosa di più grande”. Quando lei stessa stava imparando il mestiere della distillazione, ricorda, suo nonno le diceva: “Devi essere in grado di mettere l'essenza [e] l'anima della vigna nel bicchiere - o devi cambiare mestiere”.

Continuare a concentrarsi su varietà autoctone come il Picolit fa parte di quella missione. Manufatti culturali di per sé, portano un senso di nostalgia che rafforza la capacità della famiglia di creare un distillato con un vero senso del luogo. “La prima volta che ho distillato è stata carica di emotività”, ricorda Francesca. “Il fatto è che da quel primo sentore si capisce subito l'essenza della materia prima”.

Jeff Cirace è il comproprietario e il buyer della V. Cirace & Son, Inc., a Boston, MA

Al servizio degli appassionati della grappa, sia nuova che vecchia

Jeff Cirace, comproprietario e buyer presso la V. Cirace & Son, Inc. a Boston, Massachusetts, è un appassionato sostenitore della grappa: il negozio della sua famiglia, fondato nel 1906, vanta una delle più grandi selezioni di grappa del paese con circa 100 prodotti in magazzino. Eppure la categoria è stata a lungo difficile da vendere a causa della sua scarsa reputazione. “Distillatori come Nonino hanno davvero cambiato questa mentalità e hanno portato la grappa a un livello completamente diverso”, insiste Cirace. “Hanno alzato la posta in gioco”. Ho l'opportunità di offrire ai consumatori uno stile molto elegante della grappa che hanno sempre considerato infuocata. Ma non è più così”. Anche se in passato i clienti di Cirace erano soprattutto italiani più anziani, il ritrovato interesse degli americani per i distillati importati di alta qualità come il Cognac e lo Scotch single malt si è esteso ad altre categorie. “Hanno ampliato il loro orizzonte e hanno assaggiato alcune grappe che sono, a mio parere, altrettanto buone o migliori di alcuni Cognac XO”, dice Cirace.

Questa opinione è condivisa da David Othenin-Girard, buyer liquori per la K&L Wine Merchants di Los Angeles, che dice che Nonino “storicamente ha fissato [uno] standard che raramente viene eguagliato nella categoria”. E concorda anche sul fatto che, mentre c'è un interesse crescente per la grappa, chi è disposto ad acquistare un prodotto premium come Nonino ne ha già una certa familiarità.

Othenin-Girard osserva che il programma di K&L si concentra sulle grappe di alta qualità, in quanto gli imbottigliamenti economici possono rafforzare lo stigma negativo a lungo associato al distillato. Questo limita il numero di produttori che possono vendere, poiché produrre grappa con vinacce fresche di qualità può essere molto costoso, ma ritiene che valga la pena di fare un compromesso. “La gente pensa che siccome si usano gli scarti del vino, si possa usare qualsiasi cosa e andrà bene”, spiega Othenin-Girard, “ma ovviamente non è vero. Penso che la freschezza e la qualità dell'uva siano estremamente importanti per la qualità finale del prodotto”.

L'etichetta Nonino preferita da Othenin-Girard è la Grappa Picolit, che descrive come “il gioiello della corona” del portafoglio se non dell'intera categoria. Come dice lui, “Penso che pochissime grappe prodotte da qualsiasi produttore si avvicinino alla qualità e alla complessità che quell'acquavite offre”.

Al Westchester Wine Warehouse di White Plains, New York, anche il buyer vini e distillati Ned Morello ha scelto di gestire un programma di grappa elevato. “Per me, la grappa è una delle più vere espressioni di distillato che si possano avere. Si cerca di raccoglierla proprio al momento in cui esce dall'alambicco”, dice Morello, che preferisce le espressioni non barricate del distillato. “Per me, Nonino è lo standard d'oro”. Cita la Grappa Merlot di Nonino come la sua preferita, descrivendola come ricca e rotonda. “Ne esce veramente il frutto e gli aromi sono fantastici”, aggiunge. Il finale riecheggia in continuazione. ... È davvero da gustare a fine pasto”.

Come digestivo, la grappa viene spesso servita a fine pasto. Ecco perché Armando Vasquez, comproprietario della popolare trattoria di Chicago La Scarola - che serve una clientela soprattutto italiana - ha fatto del drink del dopocena un appuntamento fisso nel suo menu. Dopo aver provato varie grappe nel corso dei suoi 22 anni di attività, dice di aver scelto di offrire esclusivamente

Nonino “perché è un buon prodotto [che ha avuto] un'ottima risposta da parte dei clienti”. Come Morello, anche lui preferisce l'abboccato ricco e leggermente dolce della Grappa Merlot Nonino.

Didascalie foto

Francesca chiama sua nonna Giannola Nonino “la Regina della Grappa”, aggiungendo che [lei] è un concentrato di energia e passione. La Grappa è la sua vita. Mette tutta la sua anima in questo prodotto”.

Francesca, Giannola ed Elisabetta Nonino con i membri del team della Terlato Wines, Kanchan Kinkade e Jamie Wideman (primo e secondo da sinistra) e Josh Wagner (a destra).

Brand ambassador di sesta generazione Francesca Nonino

Ned Morello è il buyer vini e distillati del Westchester Wine Warehouse a White Plains, N. Y.

Armando Vasquez è comproprietario di La Scarola a Chicago, IL.

Nonino in vetrina alla V. Cirace & Son, Inc., a Boston, MA.

Note Degustative

Grappa il Moscato Nonino

Una scelta eccellente per i neofiti della grappa, con caratteristiche di Moscato distintive di fiori d'arancio, miele e nettarina. L'abboccato vellutato si eleva nel finale con aromi di scorza di limone e buccia di pesca bianca.

Grappa Lo Chardonnay Nonino

Leggermente ambrata nel bicchiere, questa grappa offre note caramellate di toffee e nocciole con note di brioche.

Grappa Picolit Nonino

L'annata del quarantesimo anniversario di questa rara, preziosa e complessa grappa esplode con note di mirtillo, rosmarino, e miele che si evolvono nel bicchiere a ogni sorso. Una spessa viscosità riveste la bocca, mimando un distillato invecchiato in rovere.