

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.

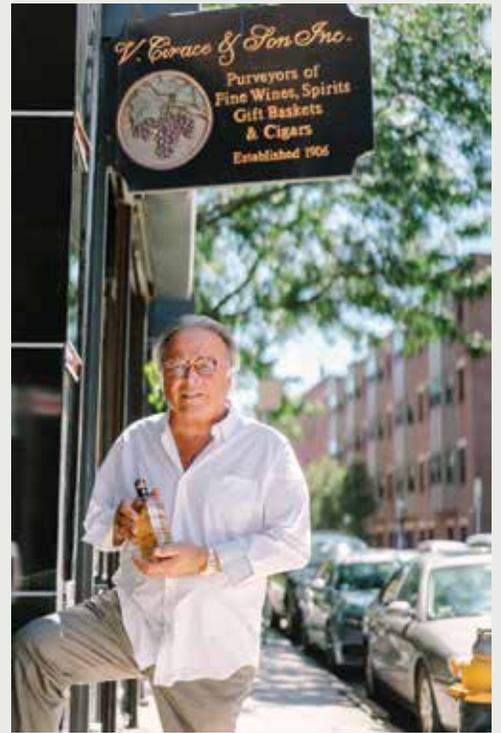


PHOTO: CAL BINGHAM

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 Fran-

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 sense 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.

THE **SOMM** JOURNAL

Oktober/November 2020

*Die Revolution beginnt beim **Rohmaterial***

*Wie **Familie Nonino** den Grappa vom Feuerwasser in ein Premium-Destillat verwandelte*

von *Michelle Ball*

Wenn Francesca Nonino die Geschichte ihrer Familie erzählt, dann tut sie das mit einem solchen Enthusiasmus, dass man nicht anders kann, als gebannt zuzuhören. Sie beschreibt die Entstehung des Nonino Grappa mit ebenso ehrfürchtigem Respekt. „Als ich klein war, klang die Nonino-Geschichte fast wie ein Märchen“, sagt die als Brand Ambassador tätige Francesca aus der sechsten Nonino-Generation, die den heutigen positiven Status des Nonino Grappa - und der gesamten Grappakategorie - auf die enormen Bemühungen ihrer Großeltern Benito und Giannola Nonino zurückführt.

Das Familienunternehmen mit Sitz in Friaul-Julisch Venetien wurde 1897 von Orazio Nonino gegründet, der mit den örtlichen Winzern einen Tauschhandel abschloss, um einen Teil seines Grappas gegen deren Trester einzutauschen. In jener Zeit hatte Grappa einen schlechten Ruf als derber Bauernschnaps, aber Orazios Enkel Benito und seine Frau Giannola machten sich daran, die Herstellungsweise des Destillats zu revolutionieren.

„Mein Großvater verstand von Anfang an, wie wichtig es ist, auf den Rohstoff zu achten“, sagt Francesca, die darauf hinweist, dass die Familie weiterhin nur frischen Trester von Winzern verwendet, die nicht weiter als zwei Autostunden von der Brennerei entfernt sind. Im Gegensatz dazu erlaubt das italienische Gesetz die Destillation von Trester vom Beginn der Weinlese im August bis Ende Juni des darauffolgenden Jahres. Wenn der Trester jedoch zu lange gelagert wird und die Hefen sich zu zersetzen beginnen, ist es wahrscheinlicher, dass im fertigen Destillat unangenehme Aromen auftreten. „Wir sind absolut gegen die Lagerung von Rohstoffen. Das bedeutet, dass wir Tag und Nacht destillieren“, bemerkt Francesca und fügt hinzu, dass Benito – im Alter von 85 Jahren – noch immer mitten in der Nacht den Wecker stellt, um den Vor- und Nachlauf des Destillats abzutrennen.

Um mit der unvorhersehbaren Zufuhr von Trester während der Weinlese fertig zu werden, verfügt Nonino über 66 handwerklich betriebene Destillierkolben, während der Durchschnitt für eine Brennerei dieser Größe nur sechs bis zwölf beträgt. Eine Spitzenqualität beizubehalten bedeutet, nur mit Produzenten von Prädikatsweinen zusammenzuarbeiten und zusätzlich Trester und

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

Trauben aus dem familieneigenen Weinberg zu verwenden. Da die Trauben nicht nur nach höheren Qualitätskriterien angebaut, sondern auch selten völlig ausgepresst werden, enthalten die verbleibenden Schalen mehr Saft und verleihen daher mehr Geschmack.

Doch die bedeutendste Innovation der Noninos war die Entscheidung, sich auf sortenreine Grappas zu konzentrieren. So etwas war noch nie zuvor in kommerziellem Maßstab durchgeführt worden, da die Hersteller traditionell ihren gesamten Trester vor der Destillation miteinander vermischten. Um eine noch größere Wirkung zu erzielen, beschlossen Benito und Giannola, mit Picolit zu beginnen, einer in der Region einzigartigen einheimischen Rebsorte, die wegen Verrieselung nur wenige Weinbeeren hervorbringt.

1973 begann das Paar seine neue Idee umzusetzen, indem es seine Weinbaupartner bat, Picolit vom Rest der Trester zu trennen. Sie stießen sofort auf einigen Widerstand, da dies zusätzliche Arbeit und Platz erforderte. Aber Giannola blieb hartnäckig und bat die Ehefrauen der Winzer um Hilfe. „Dank der Mitarbeit der Frauen gelang es ihr, eine erste Partie Picolit-Trester zu sammeln“, sagt Francesca und gibt auch zu, dass sie für dieses Privileg extra bezahlten.

Als der erste Tropfen Picolit-Grappa aus dem Destillierkolben kam, füllte sich der Raum mit einem satten Duft von Akazienhonig, Quitten und Rosinen - ein Bouquet, so erklärt uns Francesca, das für Friauler, die mit dieser Sorte aufgewachsen sind, nostalgisch wirkt. Es war das erste Mal, dass die Noninos eine Verbindung zwischen dem Terroir und dem Destillat herstellten: ein Leitgedanke, der ihr Herstellungsverfahren heute bestimmt. „Tatsächlich sagte meine Großmutter: 'Benito, Benito, wir haben es geschafft'“, erinnert sich Francesca an die Geschichte, die ihr im Laufe der Jahre überliefert wurde. Da die erste Produktionsmenge sehr begrenzt war, beschlossen sie, den Grappa in eine kleine, mundgeblasene Kugelflasche abzufüllen, mit dem Hinweis, dass es sich um das Kronjuwel der Nonino Grappas handelte. Heute liegt jeder Flasche ein Art Personalausweis bei, auf dem der Jahrgang, die Flaschennummer und das Abfülldatum vermerkt sind, zusammen mit der Unterschrift von Giannola, die Francesca die „Königin des Grappa“ nennt.

Die Noninos sind eine eng verbundene und leidenschaftliche Familie, die offensichtlich liebt, was sie tut, und Francesca setzt sich für den Schutz dieses Vermächtnisses ein. „Ich spüre es in meinem Blut“, sagt sie. „Alle weiblichen Vorbilder in meiner Familie haben in der Brennerei gearbeitet. Ich habe das Gefühl, Teil von etwas Größerem zu sein“. Als sie selbst das Handwerk des Destillierens erlernte, sagte ihr Großvater zu ihr: „Du musst in der Lage sein, die Essenz [und] die Seele des Weinbergs in das Glas zu geben - oder du musst den Beruf wechseln.“

Sich weiterhin auf einheimische Sorten wie Picolit zu konzentrieren ist Teil dieser Mission. Kulturelle Besonderheiten bringen an sich schon ein Gefühl der Nostalgie mit sich, das die Familie darin bestärkt, ein Destillat mit echter Heimatverbundenheit herzustellen. „Das erste Mal, als ich destillierte, war es ein Augenblick voller Emotionen“, erinnert sich Francesca. „Tatsache ist, dass man gleich bei den ersten Duftnoten die Essenz des Rohmaterials wahrnimmt.“

Im Dienste der Grappaliebhaber, sowohl der neuen als auch der alten

Jeff Cirace, Miteigentümer und Einkäufer bei V. Cirace & Son, Inc. in Boston, Massachusetts, ist ein leidenschaftlicher Verfechter des Grappa: Das 1906 gegründete Geschäft seiner Familie verfügt

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

mit rund 100 vorrätigen Produkten über eines der größten Grappa-Sortimente des Landes. Wegen seines schlechten Rufs war diese Warengruppe jedoch lange Zeit schwer zu verkaufen. „Destillateure wie Nonino haben diese Mentalität wirklich verändert und den Grappa auf eine ganz andere Ebene gebracht“, betont Cirace. „Sie haben den Einsatz erhöht. Ich habe die Möglichkeit, dem Verbraucher einen sehr elegante Version von Grappa anzubieten, den sie bisher immer nur als feurig in Erinnerung hatten. Aber das ist jetzt nicht mehr der Fall.“ Obwohl die Kunden von Cirace in der Vergangenheit hauptsächlich ältere Italiener waren, hat sich das wiederentdeckte Interesse der Amerikaner an hochwertigen Importspirituosen wie Cognac und Single Malt Scotch auf andere Kategorien ausgeweitet. „Sie haben ihren Horizont erweitert und einige Grappas verkostet, die meiner Meinung nach genauso gut oder besser sind als mancher XO Cognac“, sagt Cirace.

Diese Ansicht teilt auch David Othenin-Girard, der Spirituoseneinkäufer von K&L Wine Merchants in Los Angeles. Er meint, dass Nonino „historisch gesehen [einen] Standard gesetzt hat, der in dieser Kategorie selten erreicht wird“. Und er stimmt auch zu, dass es zwar ein wachsendes Interesse an Grappa gibt, dass aber diejenigen, die bereit sind, ein Premiumprodukt wie Nonino zu kaufen, bereits mit dem Erzeugnis vertraut sind.

Othenin-Girard erklärt, dass das K&L-Sortiment auf qualitativ hochwertige Grappas setzt, da eine billige Abfüllung das negative Stigma, das lange Zeit mit dem Destillat verbunden war, verstärken könnte. Dies schränkt die Zahl der Erzeuger ein, die sie ihren Kunden anbieten können, da die Herstellung von Grappa mit frischen Qualitätstrestern sehr teuer sein kann, aber er glaubt, dass es sich lohnt, einen Kompromiss einzugehen. „Die Leute denken, weil man Weinabfälle verwendet, kann man alles verwenden und es wird gut gehen“, erklärt Othenin-Girard, „aber das stimmt natürlich nicht. Ich glaube, die Frische und Qualität der Trauben sind für die Endqualität des Produkts von großer Bedeutung.“

Othenin-Girards Lieblingserzeugnis von Nonino ist der Picolit Grappa, den er als „Kronjuwel“ des Sortiments, wenn nicht gar der gesamten Warenkategorie, bezeichnet. Er beschreibt das folgendermaßen: „Ich glaube, nur sehr wenige Grappas, ganz gleich wo und von wem hergestellt, kommen an die Qualität und Komplexität heran, die dieses Destillat bietet.“

Im Westchester Wine Warehouse in White Plains bei New York hat sich Wein- und Spirituoseneinkäufer Ned Morello ebenfalls für ein hochwertiges Grappa-Sortiment entschieden. „Für mich ist Grappa eines der echtsten Destillate überhaupt. Man versucht direkt im und mit dem Destillierkolben alles richtig zu machen“, sagt Morello, der die nicht ausgebauten Varianten des Destillats bevorzugt. „Für mich ist Nonino der Goldstandard“. Er gibt Noninos Merlot Grappa als seinen Favoriten an, weil er vollmundig und rund schmeckt. „Die Frucht ist wirklich sofort erkennbar und die Aromen sind fantastisch“, fügt er hinzu. „Der Abgang ist lang und länger. ... Man sollte ihn wirklich am Ende eines Essens genießen.“

Als Digestif wird Grappa oft am Ende eines Essens serviert. Aus diesem Grund hat Armando Vasquez, Mitinhaber der populären Trattoria La Scarola in Chicago - die hauptsächlich italienische Gäste zu ihren Kunden zählt - die After-Dinner-Drinks zu einem festen Bestandteil seiner Speisekarte gemacht. Nachdem er in seinen 22 Jahren im Geschäft verschiedene Grappas ausprobiert hatte, beschloss er, nur noch Nonino anzubieten, „weil es ein gutes Produkt ist, das bei den Kunden eine ausgezeichnete Resonanz gefunden hat“. Wie Morello bevorzugt auch er den vielschichtigen, etwas lieblichen Merlot Grappa von Nonino.

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

Anmerkungen zur Verkostung

Il Moscato Nonino Grappa

Eine ausgezeichnete Wahl für Grappa-Neulinge, mit charakteristischen Moscato-Merkmalen wie Orangenblüte, Honig und Nektarine. Der samtige Abgang wird im Finale mit Aromen von Zitronenzeste und weißer Pfirsichschale betont.

Lo Chardonnay Nonino Grappa

Im Glas leicht bernsteinfarben, bietet dieser Grappa karamellierte Noten von Toffee und Haselnuss mit Brioche-Noten.

Picolit Nonino Grappa

Der Jahrgang zum 40. Jubiläum dieses seltenen, kostbaren und komplexen Grappas explodiert mit Noten von Heidelbeere, Rosmarin und Honig, die sich bei jedem Schluck im Glas entfalten. Im Mund spürt man eine vielschichtige Viskosität, so als wollte der Grappa ein fassgelagertes Destillat imitieren.

Didascalie:

Drei Generationen der Familie Nonino: Giannola (Mitte) mit Tochter Elisabetta (links) und Enkelin Francesca (rechts)

Francesca nennt ihre Großmutter Giannola Nonino „die Grappa-Königin“ und fügt noch hinzu, dass letztere „ein Konzentrat an Energie und Leidenschaft ist. Grappa ist ihr Leben. Sie hat ihre ganze Seele in dieses Produkt gesteckt.“

Jeff Cirace, Miteigentümer und Einkäufer bei V. Cirace & Son, Inc., in Boston (USA)

Francesca, Giannola und Elisabetta Nonino mit den Terlato Wines Mitarbeitern Kanchan Kinkade und Jamie Wideman (erste und zweite von links) und Josh Wagner (rechts).

Brand Ambassador aus der sechsten Generation: Francesca Nonino

Ned Morello, Einkäufer für Wein und Destillate im Westchester Wine Warehouse in White Plains bei New York.

Armando Vasquez, Mitinhaber von La Scarola in Chicago (USA)

Nonino im Regal bei V. Cirace & Son, Inc., in Boston (USA)