

NOVEMBER/DECEMBER 2023

THE tastingpanel MAGAZINE

FORGED IN

FIRE

HOW OLE
SMOKY AND
Z. ALEXANDER
BROWN
JOINED
FORCES ON A
NEW WINE



Z. ALEXANDER BROWN FOUNDER
ZAC BROWN AND OLE SMOKY
FOUNDER JOE BAKER.

features

74 REVELING IN RELATIONSHIPS

Wente Vineyards Welcomes 2023 Legacy Awardees Amid Its 140th Anniversary Celebration

78 ARDOR FOR ADVENTURE

Santa Monica, CA, Hot Spot Cassia Hosts Our Most Recent Blind Wine Speed Tasting

96 GAUGING THE GROWTH OF GROWER CHAMPAGNE

Despite Supply Issues and Price Increases, the Region's Récoltants Manipulants Are on the Rise

126 CULTIVATING COMMUNITY

In Gilbert, AZ, Visionary Joe Johnston Ushers in a New Era of Hospitality

140 THE CHICKEN AND THE EGG

Recapping Our "Innovation or Tradition?" Seminar

92

departments

12 Industry Spotlight

14 Spice of Life

16 Education

18 Date by the Gate

20 Capitol Chill

22 Sales Call

24 Texas Tales

26 Perspectives

28 The Ransom Note

30 Mixology

32 Taking Inventory

34 Publisher's Picks

46 Beyond the Barrel

18 The Franz Files

54 Celebrating Cab Franc

56 Q&A: Geyser Peak Winery

58 Sommelier Spotlight: Jessie Solomon

60 Virginie Boone's Best Spirits

68 Bev Biz: Breakthru Beverage Group

70 V is for Vino

72 Tastings: DAOU Family Estates

90 Winery Spotlight: Cline Family Cellars

92 New Releases: Milestone Brands

94 Brand Spotlight: Threadcount

100 Brand Spotlight: Papi Wines

110 Producer Profile: Lloyd Cellars and Prescription Vineyards

112 The Roundup: Chicago

114 Spain: Félix Solís Avantis

118 Cristaldi's Crush

120 Luxury: Darioush

122 Sparkle Motion

130 Brand Spotlight: Antigal Winery & Estates

145 Down the Aisle

150 Fresh Voices

BEYOND the Barrel

BY LARS LEICHT



In Beyond the Barrel, our VP of education, **Lars Leicht**, tastes everything from craft spirits to fine wines and foods with an emphasis on innovative, outside-the-box concepts. He reviews these products judiciously while extending a warm welcome to unique approaches—because creativity is the seed from which great trends grow.

Purity in a Glass

NONINO PROVES WHY WE SHOULD BE GRATEFUL FOR GRAPPA

Almost every review I've read for grappa starts with an apology—usually for the drink's maligned reputation as firewater, a rustic bathtub distillate, an ancient substitute for central heating, an Italian version of moonshine, and so on. But the writer seems to inevitably end up converted: They see the light and discover that grappa can actually be pretty good after all.

As for this writer, let's be clear—as clear as a good *grappa bianca*, as it were—that I will be making no apologies. No recent convert, I have always enjoyed grappa in all its forms. It is an excellent postprandial relaxer, a digestive aid, a bracing warmer, and a clean alternative to sugar-rich, hangover-inducing cordials. Grappa is purity in a glass.

Of course, as with any category, there is grappa, and then there is *grappa*. By those italics I mean to convey the standard-bearer, the *ne plus ultra*, the finest example of its type. And here I doubt that my humble opinion would get much of an argument from my fellow grappa purists and aficionados: Nonino, from the heartland of grappa in Friuli, Italy, is the gold standard.

Hailing from a family that's been distilling since 1897, fourth-generation proprietor Benito Nonino and his wife, Giannola, revolutionized the production of grappa by using an artisanal method that distilled fresh primary pomace rather than already fermented pomace, which better preserves the aromas and flavors of the grape in the finished product. Giannola also pioneered single-variety grappas, trademarking the Italian term *monovitigno* to distinguish them, and successfully marketed the company's products not only to Italians but to consumers around the world.

In fact, Nonino has a long history of female leadership, which began in 1940 when Silvia Nonino, left a widow, became Italy's first woman master distiller. Today, the fifth and sixth generations of the family are carrying the company forward as Benito and Giannola's three daughters and granddaughter uphold the tradition of maintaining impeccable standards for both quality and the marketing of their products; the Noninos' smiling faces are widely recognizable in promotions for the brand. □



Currently at the helm of Nonino, Cristina, Antonella, and Elisabetta Nonino represent the company's long history of female leadership.

PHOTO COURTESY OF NONINO



**Nonino Cru Monovitigno
Made From Picolit Grapes,
Italy (\$372)** This selection started it all: In December 1973, Nonino exclusively distilled the pomace of Picolit, a rare regional grape known for its small size and delicate flavor. Celebrating its 50th anniversary this year, this is a rare product indeed—elegant, gentle, and flavorful on the palate, with a long, warm finish.



**Nonino Monovitigno II
Moscato, Italy (\$90)** Known for making sweeter wines, the Moscato grape yields a soft, fruity grappa with scents of rose, sage, and vanilla on the nose. It is a smooth and gentle introduction to the category.



**Nonino Monovitigno II Merlot,
Italy (\$90)** Made from its namesake grape, this clear distillate, or *grappa bianca*, shows scents of rose petal and cherry that give way to soft and round flavors on the palate reminiscent of grape must. The finish is long and fruity.



**Nonino Monovitigno in
Barriques Lo Chardonnay,
Italy (\$90)** This expression gets its light amber color from aging 12 months in barriques; no coloring is added. Following scents of bread, vanilla, and pastry, the palate is full with evident notes of oak that lead to hints of dark chocolate and almond on a long finish.

TERLATO WINES

La Purezza in un Bicchiere

NONINO DIMOSTRA PERCHÉ DOBBIAMO ESSERE GRATI PER LA GRAPPA

Quasi ogni recensione che ho letto sulla grappa inizia con delle scuse, di solito per la diffamata reputazione della bevanda come acqua di fuoco, un rustico distillato da vasca da bagno (*distillato da vasca da bagno* in quanto veniva prodotto mettendo in infusione in alcol i vari aromi all'interno delle vasche da bagno domestiche), un antico sostituto del riscaldamento centralizzato, una versione italiana del chiaro di luna e così via. Tuttavia lo scrittore sembra inevitabilmente finire per convertirsi: vede la luce e scopre che in fondo la grappa può essere proprio buona.

Quanto a chi scrive, sia chiaro – chiaro come una buona grappa bianca, per così dire – che non mi scuserò. Non sono un convertito recente, ho sempre apprezzato la grappa in tutte le sue forme. È un eccellente rilassante postprandiale, un ausilio digestivo, un tonico che riscalda e un'alternativa pulita ai cordiali ricchi di zucchero che provocano i postumi di una sbornia. La grappa è la purezza nel bicchiere.

Naturalmente, come in ogni categoria, c'è la grappa, e poi c'è *la grappa*. Con questo corsivo intendo indicare la portabandiera, il *non plus ultra*, l'esempio più bello del suo genere. E qui dubito che la mia modesta opinione riceverebbe molte critiche da parte dei miei colleghi puristi e appassionati della grappa: Nonino, dal cuore della grappa in Friuli, Italia, è lo standard d'oro.

Provenienti da una famiglia che distilla dal 1897, Benito Nonino, titolare di quarta generazione, e sua moglie Giannola hanno rivoluzionato la produzione della grappa utilizzando un metodo artigianale che distilla vinacce scelte e fresche anziché già fermentate, in quanto preservano meglio gli aromi e sapori dell'uva nel prodotto finito. Giannola è stata anche la pioniera delle grappe da vitigno singolo, registrando il termine italiano Monovitigno per distinguere, e ha commercializzato con successo i prodotti dell'azienda non solo agli italiani ma ai consumatori di tutto il mondo.

Nonino, infatti, vanta una lunga storia di leadership femminile, iniziata nel 1940 quando Silvia Nonino, rimasta vedova, divenne la prima donna mastro distillatore d'Italia. Oggi, la quinta e la sesta generazione della famiglia guidano l'azienda dato che le tre figlie e la nipote di Benito e Giannola portano avanti la tradizione di mantenere standard impeccabili sia per la qualità che per la commercializzazione dei loro prodotti; i volti sorridenti dei Nonino sono facilmente riconoscibili nelle promozioni del marchio.

Attualmente alla guida di Nonino, Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino rappresentano la lunga storia di leadership femminile dell'azienda.

Nonino Cru Monovitigno da Uva Picolit, Italia (\$372) Questa selezione ha dato inizio a tutto: Nel Dicembre 1973, Nonino ha distillato esclusivamente la vinaccia del Picolit, una rara uva regionale nota per le sue piccole dimensioni e per il suo delicato profumo. Quest'anno celebra i suoi 50 anni, è un prodotto davvero raro — elegante, nobile, e profumato al palato, con un persistente finale caldo.

Nonino Monovitigno II Moscato, Italia (\$90) Nota per produrre i vini più dolci, l'uva Moscato fornisce una grappa morbida e fruttata con, al naso, sentori di rosa, salvia e vaniglia. È una gradevole introduzione moderata alla categoria.

Nonino Monovitigno II Merlot, Italia (\$90) Prodotto dall'omonima uva, questo distillato chiaro, o grappa bianca, evidenzia sentori di petali di rosa e ciliegie che aprono la strada a profumi delicati e rotondi al palato che richiamano il mosto. Il finale è persistente e fruttato.

Nonino Monovitigno in Barriques Lo Chardonnay, Italia (\$90) Questo prodotto prende il suo colore leggermente ambrato dall'invecchiamento di 12 mesi in barriques; senza aggiunta di coloranti. Seguono sentori di pane, vaniglia e pasticceria, il palato si riempie di evidenti note di quercia che portano a cenni di cioccolata amara e mandorla in un finale persistente.

TERLATO WINES