


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.

[Click to view in fullscreen](#)

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

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

48 The Franz Files

54 Celebrating Cab Franc

56 Q&A: Geysler 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: Antigua
Winery & Estates

145 Down the Aisle

150 Fresh Voices

92



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. **LT**



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

Reinheit in einem Glas

NONINO ZEIGT, WARUM WIR FÜR GRAPPA DANKBAR SEIN SOLLTEN

Fast jede Rezension, die ich über Grappa gelesen habe, beginnt mit einer Entschuldigung, in der Regel für den schlechten Ruf des Getränks als Feuerwasser, als rustikales Badewannendestillat (so bezeichnet, weil es durch die Infusion verschiedener Aromen in Alkohol in häuslichen Badewannen hergestellt wurde), als altertümlicher Ersatz für Zentralheizungen, als italienische Version von *moonshine* (Schwarzbrand) und so weiter. Die Autoren scheinen sich jedoch unweigerlich zu bekehren: Sie sehen das "Licht" und entdecken, dass Grappa doch sehr gut sein kann.

Was den Autor in diesem Fall betrifft, so möchte ich klarstellen - klar wie ein guter klarer Grappa, um es einmal so auszudrücken -, dass ich mich nicht entschuldige. Ich bin nicht erst seit kurzem bekehrt, ich habe Grappa schon immer in all seinen Formen genossen. Grappa ist ein ausgezeichneter Entspannungsdrink nach dem Essen, eine Verdauungshilfe, ein Wärmespender und eine saubere Alternative zu zuckerhaltigen Schnäpsen, von denen man einen Kater bekommt. Grappa ist Reinheit in einem Glas.

Natürlich gibt es, wie in jeder Kategorie, Grappa der einen Art, und es gibt *Grappa* der anderen Art. In Kursivschrift, das ist der Standardträger oder der Vorzeigegrappa, das Nonplusultra, das beste Beispiel seiner Art. Und hier bezweifle ich, dass meine bescheidene Meinung bei den Grappa-Puristen und -Liebhabern auf viel Kritik stoßen würde: Nonino, aus dem Herzen Friauls, der Grappaheimat Italiens, ist der Goldstandard.

Benito Nonino, die vierte Generation einer Brennerfamilie, die seit 1897 Grappa destilliert, und seine Frau Giannola, revolutionierten die gesamte Grappaherstellung. Sie wandten eine handwerkliche Methode an, bei der ausgewählter, frischer Trester anstelle von bereits vergorenem Trester destilliert wird, da so die Aromen und der Geschmack der Trauben im Endprodukt besser erhalten bleiben. Giannola leistete auch Pionierarbeit bei der Herstellung von reinsortigen Grappas, für die sie die italienische geschützte Bezeichnung "Monovitigno" einführte, und vermarktete die Produkte des Unternehmens erfolgreich nicht nur in Italien, sondern weltweit.

Nonino kann auf eine lange Geschichte unter weiblicher Führung zurückblicken, die 1940 begann, als die verwitwete Silvia Nonino als erste Brennmeisterin Italiens bekannt wurde. Heute wird das Unternehmen in fünfter und sechster Generation von den drei Töchtern und der Enkelin von Benito und Giannola geführt. Sie setzen die Tradition fort, indem sie tadellose Standards sowohl bei der Qualität als auch bei der Vermarktung ihrer Produkte aufrecht erhalten; die lächelnden Gesichter der Noninos sind in der Werbung für die Marke weithin zu erkennen.

Nonino Cru Monovitigno aus Picolit-Trauben, Italien (\$372) Mit dieser Auswahl fing alles an: Im Dezember 1973 destillierte Nonino ausschließlich den Trester von Picolit-Trauben, einer seltenen regionalen Rebsorte, die für ihre geringe Beerengröße und ihr feines Aroma bekannt ist. Der Grappa feiert in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen und ist ein wirklich seltenes Erzeugnis - elegant, edel und vielschichtig am Gaumen, mit einem lang anhaltenden, warmen Finale.

Nonino Monovitigno II Moscato, Italien (\$90) Bekannt für die Herstellung von eher süßen Weinen, überzeugt hier die Moscato-Traube mit einem weichen, fruchtigen Grappa und einem

Hauch von Rose, Salbei und Vanille in der Nase. Dieser Grappa ermöglicht einen angenehmen, sanften Einstieg in diese Spirituosen-Kategorie.

Nonino Monovitigno II Merlot, Italien (\$90) Aus der gleichnamigen Traube hergestellt, zeigt dieses klare Destillat - auch als *grappa bianca* bekannt - Noten von Rosenblüten und Kirsche, die den Weg für zarte, runde Aromen am Gaumen ebnen und an Traubenmost erinnern. Im Abgang anhaltend und fruchtig.

Nonino Monovitigno in Barriques Chardonnay, Italien (\$90) Dieser Grappa erhält seine leicht bernsteinfarbene Farbe durch die 12-monatige Reifung in Barriques; ohne zusätzliche Farbstoffe. Noten von Brot, Vanille und Gebäck, am Gaumen sind deutliche Anklänge von Eiche erkennbar, die in einem lang anhaltenden Abgang zu Nuancen von Zartbitterschokolade und Mandeln führen.

TERLATO WINES

Didascalìa:

Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino, die derzeit die Nonino-Brennerei leiten, repräsentieren die lange Geschichte der weiblichen Führung des Unternehmens.