

## Les 5 du Vin

### Nonino: the celebration of noble « spirits »

By Johan De Groef



*« If wine is the poetry of the soil,  
then grappa is the soul. »  
Mario Soldati*

#### Once upon a time...

Nonino, crowned as the world's best distillery by Wine Enthusiast in 2019, stands as the epitome of grappa excellence globally. In 1973, Benito Nonino and his wife Giannola introduced the world's first 'single varietal' grappa, crafted from Picolit grapes, and named it 'The Legendary'. This revolutionary move forever altered the grappa landscape.



We take a sip of our tulip glass of legendary *Grappa Cru Monovitigno Picolit*: we detect aromas of pears, cedar apple, quince, figs, refreshed with mint and lemon balm, and finally some acacia honey. A very smooth start that swells refinedly. It's a subtle and harmonious grappa. It reveals a sweet-sour tension, a bit of saltiness, and finally umami. Ultimately, we enjoy a rich and long finish.

Fifty years later and six generations on – Orazio Nonino founded the distillery in 1897 – the passionate female collective 'the Noninos' can look back festively on a broad palette of noble top grappas, having won every conceivable prize.



*Undoubtedly: Nonino grappa is feminine.*

### **Local is beautiful**

Because the native Friulian grapes such as schioppettino, pignolo, tazzelenghe, and ribolla gialla were threatened with extinction, Giannola and Benito created the Nonino Risit d'Aur Prize on November 29, 1975. Their intention was that these local grape varieties would be recognized and have a right to exist. Miraculously, this happened very quickly. The Noninos solidified their commitment. From then on, the prize was intended to honor the 'local heritage' in this northeastern Italian border region – a crossroads of cultures and histories.

### **The spirit of the Noninos**

What began as distilling pomace from local grapes into exquisite grappa has expanded into four awards honoring high-quality literary and scientific achievements.

Giannola's passion was infectious:

- In 1977, they launched the Nonino Prize for Literature

- Followed in 1984 by the Nonino International Prize
- And in 1990, the Nonino Prize, « A Master of Our Time ».

Visit their website: (<https://premio.grappanonino.it/>)

The list of laureates is impressive, including luminaries like Peter Brook, Antonio Damasio, Norbert Elias, Peter Higgs, Claude Levi-Strauss, James Lovelock, Amin Maalouf, Claudio Magris, Edgar Morin, and Martha Nussbaum. Authors Hugo Claus and Harry Mulisch are also among the recipients.

In subsequent years, six laureates were even honored with a Nobel Prize!

Currently, the esteemed neuroscientist Antonio Damasio chairs a diverse and culturally rich jury, comprising former prize winners, who annually select the recipients. Each laureate's work contributes to a local and global humane and hospitable world, embracing diversity and scientific integrity.

*The Noninos distill local grapes and cultivate global humanity, epitomizing 'glocality' with a twist of anthropological wit.*



### **One big 'family celebration'**

January 27, 2024, marked a grand occasion: the 50th anniversary of the legendary Picolit and the awarding of the four prizes. Four hundred guests graced the festively adorned distillery. For the event, the alembics steamed in the background (Nonino distills only fresh pomace, and the fermentation tanks outside were empty).

Holding an Aperitivo Nonino Botanical Spritz, guests mingled joyously. The cocktail, a blend of a 100% vegetal aperitif and grape distillate of Fragolino, mixed with bubbles, lemon, and ice, was



irresistibly delicious. The attendees savored local delicacies like the renowned Prosciutto di San Daniele DOP.

After the vibrant reception, the celebration continued with prize presentations, music, and dance. Guests enjoyed a sumptuous lunch, perfectly paired with various house grappas. A refreshing Specogna red wine, Oltre 2020, complemented the meal beautifully.

(<http://www.specogna.it/en/Home/>)

The Nonino prizes were presented with great fanfare:

### **The Premio Nonino Risit d’Aur – Barbatella d’Oro 2024,**

Mauro Ceruti handed the prize to **Angelo Floramo** for his contributions to Friulian history and culture. He is also fascinated by the cultural diversity of the Friulian cuisine. As a connector, he also established a link with the other nominee, **Rada Zarkovic**. Suad Amiry commended **the cooperative INSIEME**, known as ‘Fruits of Peace,’ and its chairwoman Rada Zarkovic. This cooperative provides employment to approximately five hundred women who are survivors of the atrocities in Srebrenica and Bratunac. The project’s aim is to facilitate healing through activities such as raspberry cultivation. It holds therapeutic value and is geared towards creating a better world where the suffering of others, including that of the enemy who is also a victim of the same violence, is acknowledged.

*Indeed, grappa and fruits for peace are deeply rooted in our Mother Earth.*

### **The Premio Nonino 2024**

The esteemed elder, Edgar Morin, delivered the laudatory speech for the former director of Doctors Without Borders, who was awarded the Nobel Peace Prize in 1999: **Ronny Brauman**. With a nuanced and amiable yet highly confrontational approach, Brauman focused on the ongoing conflict between Israel and Gaza. He emphasized the spirit and principles of international law and the laws of war. January 27th is commemorated as the day of liberation of Auschwitz.

Grappa was once considered a strong drink for men, typically consumed early in the morning or late in the evening.

*With Nonino, grappa has evolved into a more refined and elegantly feminine form.*

### **The Premio Nonino 2024 A Un Maestro del nostro Tempo**

Antonio Damasio introduced **Naomi Oreskes**, a professor of the history of science associated with the Earth Sciences Department at Harvard University. She was awarded the prize for her contributions in critiquing the influence of various political and neo-liberal economic factors that manipulate the conclusions of scientific research. Prominent examples include how the tobacco industry misled public opinion by obscuring the scientific consensus on tobacco’s carcinogenic effects, and the current denial of scientific evidence regarding human impact on climate warming. Her latest work is titled ‘The Big Myth: How American Business Taught Us to Loathe Government and Love the Free Market.’

*The Noninos demonstrated their 'uniqueness' and respect for biodiversity with their grappa.*

## The Premio Internazionale Nonino 2024

Amin Maalouf, renowned for his work « Les Identités Meurtrières, » introduced the winner of a prestigious prize: **Alberto Manguel**. Born in Argentina and a Canadian citizen, Manguel is a polyglot and a lifelong traveler. He embodies a global perspective, particularly in world literature, believing that « home is always an imaginary place. » Manguel's passion lies in reading, writing, and storytelling. He has amassed a collection of over 40,000 books, which he views as a multi-layered autobiography. This led Georg Steiner to aptly describe him as the « Casanova of reading. »



Manguel's extensive collection now resides in the Centre for Research into the History of Reading in Lisbon. His notable works, many of which have been translated, include « A History of Reading, » « The Library at Night, » « The Dictionary of Imaginary Places, » « Black Water: The Book of Fantastic Literature, » and « The City of Words. »

For Antonella Nonino, the motto 'living to read' encapsulates her life's philosophy.

Manguel views his existence as almost 'reading to live,' asserting that « we are essentially reading beings » and that interpreting the world narratively is intrinsic to human nature. He sees reading as a process of distillation, where « true reading is always subversive. » Manguel suggests that language attempts to dress the raw experiences of life, both agonizing and exalted. While literature might not save the world, it plays a crucial role in fostering tolerance and understanding of others in their myriad forms. He believes that reading has the power to connect individuals.

*This notion of connection is embodied by the Noninos through their grappas, which symbolize conviviality and shared experiences.*

## A group and family portrait

The lunch was both literally and figuratively a lavish affair, grand in its familial ambiance.

A time for reflection was accompanied by a serving of meringue pie from Pasticceria Beltrame in Udine, paired with Grappa Nonino Antica Cuvée® Riserva Aged 5 Years. This grappa, crafted

from the pomace of cabernet, merlot, and refosco grapes, matured for five years in oak barrels and sherry casks, boasts a sparkling cognac hue. Connoisseurs are greeted with a subtly sweet impression, swiftly unfurling into a tapestry of rich flavors: nut pie, honey, cinnamon, and whispers of clove, complemented by tobacco and cedarwood notes. The retro palate reveals apricot pastry mingled with fondant chocolate and a hint of crisp crème brûlée. Each element melds into an elegantly harmonious ensemble, culminating in a fine, exotic finale that echoes endlessly. This is a memorable and contemplative grappa.

In Flanders, there's a saying: « *bitter in the mouth makes the heart healthy.* » The dessert buffet was bustling, featuring Amaro Nonino Quintessencia in various combinations and forms. This bitter, based on grape aquavit infused with numerous herbs, undergoes a 12-month maturation in wooden barrels from Limousin and Nevers, along with some sherry casks. It presents a dark amber glow, with an aroma of aromatic plants and a finishing touch of orange zest and a lightly toasted accent. The penetrating yet elegant bitterness is immediately softened by a lightly caramelized honey, creating a powerful and creamy sensation, supported by a tingling, refreshing, and elegant texture.



« **The soul of Grappa Nonino is celestial.** »

Paraphrasing Mario Soldati, it could be said that Nonino's grappa possesses a « heavenly soul ». When Peter Brook received his Nonino Prize in 1991, he cited the Persian poet Attar: « If the entire world were destroyed, we should not lose hope, we should only think of the secret of the raindrop ». Perhaps this could also apply to « the secret of a drop of grappa »?



*Nonino's grappas are indeed a genuine cultural product.*

*Long live the spirits of Nonino, long live the Noninos!*

For a visual impression, visit : <https://www.instagram.com/p/C2zqpl2th9I/>

In Belgium, Nonino's grappas are available at Châteaux Vini (<https://www.chxvini.be/nl/>) or through the wine agency Le Wine (<https://www.lewine.be/>)



## Les 5 du Vin

### Nonino: das Fest der Edlen « Geister »

Von Johan De Groef



*«WENN WEIN DIE POESIE DES BODENS IST,  
DANN IST DER GRAPPA DIE SEELE»  
MARIO SOLDATI*

### ES WAR EINMAL ...

Nonino, von Wine Enthusiast 2019 zur besten Destillerie der Welt gekürt, ist weltweit der Inbegriff für Grappa-Exzellenz. Im Jahr 1973 brachten Benito Nonino und seine Frau Giannola den weltweit ersten "reinsortigen" Grappa aus Picolit-Trauben auf den Markt und nannten ihn "The Legendary". Dieser revolutionäre Schritt veränderte die Grappa-Branche für immer.





Ein Schluck des legendären *Grappa Cru Monovitigno Picolit* aus unserem tulpenförmigen Glas genügt: wir entdecken Aromen von Birne, Zitrusfrucht, Quitte, Feige, erfrischt durch Minze und Melisse und schließlich etwas Akazienhonig. Ein sehr sanfter Beginn, der sich raffiniert ausdehnt. Es ist ein subtiler und harmonischer Grappa. Er offenbart eine süß-saure Spannung, leichte Salzigkeit und schließlich Umami. Und dann genießen wir ein vielschichtiges und anhaltendes Finale.

Fünfzig Jahre später und in sechster Generation - Orazio Nonino gründete die Destillerie 1897 - kann das leidenschaftliche Frauenkollektiv "die Noninos" auf eine breite Palette edler Spitzengrappas zurückblicken, die alle erdenklichen Preise gewonnen haben.



*Zweifelsohne: Nonino Grappa ist weiblich.*

## REGIONAL IST SCHÖN

Da die einheimischen friaulischen Rebsorten wie Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe und Ribolla Gialla vom Aussterben bedroht waren, riefen Giannola und Benito am 29. November 1975 den Premio Nonino Risit d'Aur ins Leben. Sie wollten damit die Anerkennung dieser lokalen Reben durchsetzen und eine Existenzberechtigung für die Sorten erhalten. Wie durch ein Wunder erfolgte dies sehr schnell. Die Noninos bekräftigten ihr Engagement. Von da an sollte der Preis das "lokale Erbe" in dieser nordostitalienischen Grenzregion ehren, die einen Kreuzungspunkt von Kulturen und Geschichten darstellt.

## DER 'GEIST' DER NONINOS

Was mit der Destillation von Trester aus lokalen Trauben zu exquisitem Grappa begann, hat sich auf vier Preise erweitert, mit denen hochwertige literarische und wissenschaftliche Leistungen gewürdigt werden.

Giannolas Leidenschaft war ansteckend:

- Im Jahr 1977 riefen sie den Nonino-Literaturpreis ins Leben.
- 1984 folgte der Internationale Nonino-Preis
- 1990 der Nonino-Preis "An einen Meister unserer Zeit".

Besuchen Sie ihre Website: (<https://premio.grappanonino.it/>)

Die Liste der Preisträger ist beeindruckend und umfasst Persönlichkeiten wie Peter Brook, Antonio Damasio, Norbert Elias, Peter Higgs, Claude Levi-Strauss, James Lovelock, Amin Maalouf, Claudio Magris, Edgar Morin und Martha Nussbaum. Auch die Schriftsteller Hugo Claus und Harry Mulisch sind unter den Preisträgern.

In den Folgejahren wurden sechs Preisträger sogar mit dem Nobelpreis geehrt!

Derzeit führt der angesehene Neurowissenschaftler Antonio Damasio den Vorsitz einer vielfältigen und kulturell anspruchsvollen Jury, die sich aus ehemaligen Preisträgern zusammensetzt und jährlich die Preisträger auswählt. Jeder Preisträger leistet mit seiner Arbeit einen Beitrag zu einer auf lokaler und globaler Ebene humanen und gastlichen Welt, in der Vielfalt und wissenschaftliche Integrität großgeschrieben werden.

*Die Noninos destillieren lokale Trauben und fördern globale Menschlichkeit, sie verkörpern "Glokalität" mit einem Hauch von anthropologischem Durchblick.*



## EIN GROSSES "FAMILIENFEST"

Der 27. Januar 2024 stand im Zeichen eines großen Ereignisses: das 50-jährige Bestehen des legendären Picolit und die Verleihung der vier Preise. Vierhundert Gäste belebten die festlich

geschmückte Destillerie. Für die Veranstaltung dampften die Brennkolben im Hintergrund (Nonino destilliert nur frische Trester, die Gärtbehälter draußen waren leer).

Mit einem Aperitivo Nonino Botanical Spritz in der Hand unterhielten sich die Gäste fröhlich miteinander. Der Cocktail, eine Mischung aus einem 100% pflanzlichen Aperitif und dem Fragolino-Traubenbrand, gemischt mit Sekt, Zitrone und Eis, war unwiderstehlich köstlich. Die Anwesenden genossen lokale Spezialitäten wie den berühmten Schinken aus San Daniele DOP.

Nach dem lebhaften Empfang ging die Feier mit Preisverleihungen, Musik und Tanz weiter. Die Gäste genossen ein tolles mehrgängiges Mittagessen, das perfekt auf die unterschiedlichen Grappas des Hauses abgestimmt war. Ein erfrischender Specogna-Rotwein, Oltre 2020, ergänzte das Essen hervorragend. (<http://www.specogna.it/en/Home/>)

Die Nonino-Preise wurden mit großem Pomp überreicht:

PREMIO NONINO RISIT D'AUR – BARBATELLA D'ORO 2024,

Mauro Ceruti überreichte den Preis an Angelo Floramo für seine Beiträge zur friaulischen Geschichte und Kultur. Er ist auch fasziniert von der kulturellen Vielfalt der friaulischen Küche. Als 'Brückenbauer' stellte er eine Verbindung zu einer anderen Nominierten, nämlich zu Rada Zarkovic, her. Suad Amiry lobte die Genossenschaft INSIEME, bekannt für "Früchte des Friedens", und ihre Vorsitzende Rada Zarkovic. Die Genossenschaft bietet Arbeitsplätze für rund fünfhundert Frauen, die die Gräueltaten in Srebrenica und Bratunac überlebt haben. Ziel des Projekts ist es, den Heilungsprozess zu fördern, indem man Tätigkeiten wie den Himbeeranbau vorantreibt. Diese Tätigkeit ist therapeutisch wertvoll und zielt darauf ab, eine bessere Welt zu schaffen, in der das Leiden der anderen, auch das Leiden des Feindes, der ebenfalls Opfer derselben Gewalt ist, anerkannt wird.

*Grappa und Früchte für den Frieden sind in der Tat tief in unserer Mutter Erde verwurzelt.*

PREMIO NONINO 2024

Der renommierte Philosoph Edgar Morin hielt die Laudatio auf den ehemaligen Direktor von Ärzte ohne Grenzen, der 1999 mit dem Friedensnobelpreis ausgezeichnet wurde: Ronny Brauman. Mit einem nuancierten und liebenswürdigen, aber dennoch sehr konfrontativen Ansatz konzentrierte sich Brauman auf den derzeitigen Konflikt zwischen Israel und Gaza. Er betonte den Geist und die Grundsätze des Völkerrechts und der Kriegsgesetze. Der 27. Januar gilt als Gedenktag für die Befreiung von Auschwitz.

Grappa galt früher als starkes Getränk für Männer, das typischerweise früh am Morgen oder spät am Abend getrunken wurde.

*Mit Nonino hat sich der Grappa zu einer raffinierteren und eleganteren weiblichen Form entwickelt.*

PREMIO NONINO 2024 "AN EINEN MEISTER UNSERER ZEIT"

Antonio Damasio stellte **Naomi Oreskes** vor, eine Professorin für Wissenschaftsgeschichte, die dem Fachbereich Geowissenschaften der Harvard-Universität angehört. Sie erhielt den Preis für



ihre kritischen Beiträge über den Einfluss verschiedener politischer und neoliberaler Wirtschaftsfaktoren, die die Schlussfolgerungen der wissenschaftlichen Forschung manipulieren. Prominente Beispiele sind die Irreführung der öffentlichen Meinung durch die Tabakindustrie, die den wissenschaftlichen Konsens über die krebserregende Wirkung des Tabaks verschleiert hat, und die gegenwärtige Leugnung wissenschaftlicher Beweise für den Einfluss des Menschen auf die Klimaerwärmung. Ihr neuestes Werk trägt den Titel "The Big Myth: How American Business Taught Us to Loathe Government and Love the Free Market".

*Mit ihrem Grappa bewiesen die Noninos "Einzigartigkeit" und Respekt für die Biodiversität.*

#### PREMIO INTERNAZIONALE NONINO 2024

**Amin Maalouf**, der für sein Werk "Mörderische Identitäten" bekannt ist, stellte den Gewinner dieses prestigeträchtigen Preises vor: Alberto Manguel. Der in Argentinien geborene und in Kanada eingebürgerte Alberto Manguel ist mehrsprachig und ein lebenslanger Reisender. Er verkörpert eine globale Perspektive, insbesondere in der Weltliteratur, da er der Meinung ist, dass "die Heimat immer ein imaginärer Ort ist". Manguels Leidenschaft gilt dem Lesen, dem Schreiben und dem Geschichtenerzählen. Er hat eine Sammlung von über 40.000 Büchern zusammengetragen, die er als vielschichtige Autobiografie betrachtet. Georg Steiner bezeichnete ihn deshalb treffend als den "Casanova des Lesens".



Manguels umfangreiche Sammlung befindet sich heute im Zentrum für die Erforschung der Geschichte des Lesens in Lissabon. Zu seinen bemerkenswerten Werken, von denen viele übersetzt wurden, gehören "Eine Geschichte des Lesens", "Die Bibliothek bei Nacht", "Von Atlantis bis Utopia. Ein Führer zu den imaginären Schauplätzen der Weltliteratur", "Black Water: The Book of Fantastic Literature" und "Eine Stadt aus Worten".

Für Antonella Nonino fasst das Motto "Leben, um zu lesen" ihre Lebensphilosophie zusammen.

Manguel sieht seine Existenz quasi als "Lesen, um zu leben" und behauptet, dass "wir im Wesentlichen lesende Wesen sind" und dass die Interpretation der Welt durch Erzählungen etwas ist, das dem Menschen innewohnt. Er sieht das Lesen als einen Prozess der Destillation,

bei dem "wahres Lesen immer subversiv ist". Manguel vertritt die Ansicht, dass die Sprache versucht, die harten Erfahrungen des Lebens - sowohl die quälenden als auch die begeisternden - zu verkleiden. Auch wenn die Literatur die Welt nicht retten kann, so spielt sie doch eine entscheidende Rolle bei der Förderung von Toleranz und Verständnis für andere in ihren vielfältigen Formen. Er glaubt, dass Lesen die Macht hat, Menschen miteinander zu verbinden.

*Dieses Konzept der Verbindung wird von den Noninos durch ihre Grappas verkörpert, die Geselligkeit und gemeinsame Erfahrungen symbolisieren.*

## EIN GRUPPEN- UND FAMILIENPORTRÄT

Das Mittagessen war sowohl im wörtlichen als auch im übertragenen Sinne eine üppige Angelegenheit, und großartig in seinem familiären Ambiente.

Ein Augenblick der Besinnung wurde begleitet von einer Portion Baisertorte aus der Konditorei Beltrame in Udine, gepaart mit Grappa Nonino Antica Cuvée® Riserva Aged 5 Years. Dieser Grappa, der aus dem Trester von Cabernet-, Merlot- und Refosco-Trauben hergestellt wird und fünf Jahre lang in Eichen- und Sherryfässern reift, weist einen brillanten Cognac-Ton auf. Der Genießer wird mit einer subtilen, lieblichen Note begrüßt, die sich schnell in eine Palette reichhaltiger Aromen verwandelt: Nusstorte, Honig, Zimt und ein Hauch von Nelke, ergänzt durch Noten von Tabak und Zedernholz. Am Gaumen ist Aprikosengebäck erkennbar, das sich mit Schokoladenfondant und einem Hauch von Crème brûlée vermischt. Jedes Element verschmilzt zu einem eleganten, harmonischen Ganzen, das in einem feinen, exotischen Finale gipfelt, und das mit sehr langem Nachhall. Ein unvergesslicher und kontemplativer Grappa.

In Flandern gibt es ein Sprichwort: "Bitter im Mund macht das Herz gesund". Am Dessertbuffet herrschte reges Treiben und es gab Amaro Nonino Quintessentia in verschiedenen Kombinationen und Formen. Dieser Bitterlikör auf der Basis von Traubenbrand mit zahlreichen Kräutern reift 12 Monate lang in Holzfässern aus Limousin und Nevers sowie in Sherryfässern. Er leuchtet dunkel bernsteinfarben und besticht mit einem Aroma von würzigen Kräutern und einem abschließenden Hauch von Orangenschale und leichtem Röstakzent. Die durchdringende und doch elegante Bitterkeit wird sofort durch leicht karamellisierten Honig gemildert, wodurch ein kräftiges und cremiges Geschmackserlebnis entsteht, das durch die erfrischend prickelnde und elegante Textur unterstützt wird.



«DIE SEELE DES GRAPPA NONINO IST HIMMLISCH»

In Anlehnung an Mario Soldati könnte man sagen, dass der Grappa Nonino eine "himmlische Seele" besitzt. Als Peter Brook 1991 den Premio Nonino erhielt, zitierte er den persischen Dichter Attar: "Wenn die ganze Welt zerstört würde, sollten wir die Hoffnung nicht verlieren, wir sollten nur an das Geheimnis des Regentropfens denken". Vielleicht gilt das auch für "das Geheimnis eines Grappatropfens"?



*Die Grappas von Nonino sind in der Tat ein echtes Kulturprodukt.  
Langes Leben wünschen wir den Spirituosen von Nonino, langes Leben den Noninos!*

Um sich einen visuellen Eindruck zu verschaffen: <https://www.instagram.com/p/C2zqpl2tb9I/>  
In Belgien sind die Nonino Grappas bei Châteaux Vini erhältlich (<https://www.chxvini.be/nl/>)  
oder über die Weinagentur Le Wine (<https://www.lewine.be/>).