

Among female-led liqueur producers, none stand taller than this Italian distiller

by Paul Vigna



Francesca Nonino is Giannola Nonino's granddaughter, and her work included assisting in the distillery of the internationally known brand while serving as its global ambassador.

Monday, March 25, is National Women in Wine Day, recognizing the increasing contributions that females are making to the wine industry nationally and internationally.

This is also Women's History Month, which makes for a perfect backdrop for a story on Nonino, the well-known Italian producer of amaro, grappa, and an aperitif called L'Apertivo.

There's much female leadership and history behind the brand: Silvia Nonino, widowed by the war in 1940, became the first female master distiller in Italy and heralded the beginning of a multi-generational series of female leadership and distillers in the company.

Her daughter-in-law Giannola Nonino, the "queen of grappa," made the first ever single-vineyard grappa in the world in 1973 together with her husband Benito; Giannola's three daughters run the distillery today; and Francesca Nonino, Giannola's granddaughter who works with her mother and aunts, helps in the distillery and is the global brand ambassador.

Francesca, who represents the sixth generation of Noninos to join the family business, hopes to encourage Nonino's digital audience to learn more about the company's latest projects as well as educate new consumers on Nonino's category-changing distillation process. She developed her passion for the family business from an early age, aiming to one day follow in her mother's (Cristina Nonino) footsteps.

Gaining her bartending certification right after college, she joined the family business as the Nonino Global Brand Ambassador, given the responsibility to share the Nonino family philosophy internationally while learning (when in Italy) the art of distilling from her grandparents, Benito and Giannola Nonino.



A serving tray with several of the Nonino products. Nonino

Her training in the art of distillation using a 100% artisanal method founded by the Nonino family generations ago continues today, matching the journey that earlier generations of her family have taken, like her mother and aunts, Antonella and Elisabetta Nonino.

Their products include the following:

Nonino Monovitigno Moscato (SRP: \$95) - Fresh, light, and fruity, and a great introduction to grappa for a novice. Scents of rose, sage, and vanilla on the nose; smooth and elegant.

Nonino Monovitigno Chardonnay (SRP: \$95) – Scents of ripe fruit, soft and round on the palate.

Nonino Monovitigno Merlot (SRP: \$95) – Light amber in color, this grappa has scents of bread, vanilla, and pastry with subtle hints of chocolate and almonds.

Grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years 750 mL (SRP: \$160) - Blend of Grappas from fresh, soft, and selected pomace among of Merlot and Pinot Nero, aged from 5 to 20 years in barriques and small casks

Nonino Monovitigno Picolit Cru (SRP: \$345) – On December 1, 1973, Benito and Giannola Nonino revolutionized the method of producing Grappa when they created the single varietal grappa Monovitigno® Nonino, distilling the pomace of Picolit grapes separately and turning Grappa from Cinderella to the “queen of Grappas!” “Monovitigno” is a Nonino trademarked term denoting single varietal Grappa. Can send a 375 mL, which isn’t available for sale

Amaro Nonino (SRP: \$60) - A liqueur created from the union of Antonio Nonino’s ancient recipe with the Nonino Family’s experience of the art of distillation. An infusion of herbs with a portion of UÈ, Nonino Grape Distillate, aged in barriques.

Nonino L’Aperitivo (SRP: \$55) – Made from a refreshing infusion of botanicals, herbs, flowers, fruit, berries, and roots ennobled by UÈ® Monovitigno® Fragolino from the Nonino vineyard in Buttrio. It has a citrus flavor with floral, fruity, balsamic notes and hint of bitterness towards the end. L’Aperitivo Nonino Botanical Drink is completely natural and vegan friendly, as well as super versatile—sip it over ice, neat, add to your favorite tonic or soda (pink grapefruit is perfetto), as well as endlessly versatile in cocktails.

Amaro Nonino Riserva (SRP: \$140) – This Riserva is aged for more than 24 months in oak barriques and small casks. The citrus notes are softer, and the flavors of brushwood, raisin, balsamic notes, rhubarb, and vanilla develop complexity.

The success of the company is evident by glancing at the date: Amaro Nonino sales have tripled in the past 5 years. You can follow the timeline of the company’s history at this link.

Francesca responded earlier in March to a list of questions from PennLive that touched on the production and the history connected with her family business.

Her answers are included below:

Q, What has been responsible for the growth in the popularity of amaro and how much of it do you make?

A, I believe that amaro as a category has grown so much in popularity because it is the perfect way to discover the authentic and very typical Italian bitterness, a flavor that is so prevalent in our cuisine. With a bit of sweetness and acidity added, amaro showcases so many nuances of bitterness, making it very approachable—particularly our amaro, which has a bittersweet balance that is considered by many to be one of the most elegant in the category.

We are still amazed by how much love and appreciation the U.S. has shown our Amaro Nonino Quintessentia®, which came from a recipe created by my great grandfather in 1933. [note: Amaro Nonino sales have tripled in the U.S. since 2019.] A key difference in Amaro Nonino is that we make it using grape distillate (different from grappa; grape distillate is made by distilling the whole grape, making it similar to other fruit distillates) aged in barrique. This spirit gives it a

velvety richness, the complexity of an alpine Amaro, and the smoothness and warmth of the grape distillate aged in barriques that adds dark chocolate and exotic fruit notes.



Natural aging in barriques in the Nonino cellars, under seal and permanent surveillance by the Customs and Monopoly Agency. Bottled without color additives. Luca Tassotto

We also have a Riserva that is double-aged: this amaro not only contains grape distillate aged in barriques, but after the infusion, the amaro is aged another 24 months, giving it depth and weight. To us it tastes like a perfect meeting point between an amaro and a spirit.

Q, How does your portfolio evolve from year to year (i.e., new products, innovations, etc.)?

A, The creation of our products is a result of 127 years of distillation, tradition, and innovation. Every time we release a new Grappa Riserva our office is “flooded” by little ampoules sampling different grappas to find the perfect blend. I love trying them with my mom [Cristina] and seeing how each sample, even if it comes from the same varietal and aged in the same type of barriques, has different nuances. It really showcases the craftsmanship of our distillation method and aging process, each liquor is distinctive and unique.

Moreover, we love to create crossovers between our ancient family liqueur recipes (we have a recipe book created by my great grandparents dated 1952) and our art of distillation. Our amaro recipe, for example, was made in 1933 using our grappa for the infusion; after my grandmother and grandfather created the first whole grape distillate called the “ÙE” (“grape” in the local dialect) my mom and my aunts, Antonella and Elisabetta, decided to switch the grappa with this ÙE spirit aged in barriques!

Q, I know technology keeps changing and improving the production process of wine, which I write about a lot. Is that the case with amaro and/or grappa?

A, In the case of grappa, the most important aspect of the production process that keeps the quality level high is respecting the freshness of the pomace: distilling exclusively juicy, softly pressed pomace that just finished the fermentation process from winemaking. How do we do this? First, we only collect pomace from the best winemakers in our area. Second, we have built a distillery that is unique in the world. Instead of having six, maximum 12 pot stills like other grappa distilleries, who moreover distill pomace that's been stored for up to eight months, our distillery has 66 artisanal pot stills that only distill during harvest—and we do not store pomace at all, but use it immediately. While other distillers distill year-round, Nonino distills for a maximum of eight to ten weeks, 24 hours a day, seven days a week (we even distill in the middle of the night!).

Our process focuses on preserving the natural freshness and beautiful aromatics of the pomace. Our distillery represents a real love and commitment to grappa.

And of course, the technology in wine production benefits us as well: better wine means better pomace and better grappa!

Q, How has the perception of grappa changed since you (Nonino) got into the business?

A, Grappa has gone from being considered a poor product to representing Italian excellence all over the world, in huge part thanks to what my grandparents did for this spirit. In 1973, Giannola and Benito began the “Grappa Revolution” when they went against the tradition of distilling all the leftover skins and seeds from winemaking—i.e., pomace—mixed together (the only way grappa was ever made up until this point), and created the first single varietal Grappa: the Monovitigno® Nonino. They demonstrated how grappa was not just “fire water,” but that it could be the true way to serve the soul of the grape in the glass. At the time, this was a real revolution.

In fact, when this grappa came out, other distillers were not the most supportive. I remember a particular interview where they made fun of my family saying that “Giannola slipped on a banana peel,” that “it is impossible that this trend of distilling single varietal grappa will ever happen.” Thinking about that now, as the first Italian distillery and only grappa brand that won the title of “Best Distillery of the World” in 2019, makes me smile! Moreover, in recent years, other grappa distilleries have followed in my grandparents' steps and started to make single varietal grappa. It really is proof that when you have a dream, you need to have the strength to wait for results in the long term, because making a difference means dealing with a lot of criticism at the beginning.



The Nonino family members trace their lineage in the art of distillation back to 1897. Nonino

Q, What do you remember about the business growing up, since it has been part of your family's fabric?

A, The Nonino distillery has always been part of my life; grappa is like a family member! From the aromas that came out of our pot stills, I could smell the changing of the seasons. Autumn for me begins when I start smelling the wonderful perfume of our grappa coming out full proof from the glass bell in our distillery! When I was little, my grandfather, our master distiller, used to bring me to the distillery on his bike to check the distillation process. To me it was absolutely mesmerizing watching him distilling. The aroma of the pomace, the alcohol steam, the cutting of the head and the tails of the spirits my grandpa was like an alchemist wizard to me.

Q, With Women's History Month in March, what are a couple of things that my readers should know about women making history at Nonino?

A, I believe that it was destiny for us to be a female-led distillery. In our history, we are proud to have the first female master distiller in Italy: my great-grandmother Silvia Milocco Nonino. As the wife of Antonio [3rd generation of our family of distillers and creator of the original recipe of Amaro Nonino], she lost her husband during WWII. Once she was widowed, she had to learn how to distill in order to support her family with two young kids.

I think that completely changed our family history, because the fact that my grandfather was raised by an independent working woman [highly unusual at the time] allowed him to fall in love with a strong woman like my grandmother Giannola, the "Grappa Queen," and together they revolutionized the way of making grappa. As mentioned, winemakers have traditionally stored their pomace all mixed together. My grandparents asked winemakers to keep the [native

Friulian] Picolit pomace separated, but they all refused to do it, saying it would take too much time. Thank God, my grandmother is not the type of woman to give up easily—so she went instead to their wives. The wives agreed to keep the pomace separated, and thus the first ever single varietal grappa was created: the Picolit CRU Monovitigno® Nonino, also known as “The legendary Grappa.” The grappa revolution was possible because of women’s help and cooperation!

Overall, having women such as my mother, aunts, and my grandmother be responsible in every step of creation allows us to better create spirits that meet a broader range of palates, which we have been able to do for a very long time.

Q, How busy is your day to day and is there a particular aspect of the role you have that you most enjoy or are challenged by?

A, My workday schedule changes completely day by day. One day I can be all over the world (mostly the U.S.) presenting our brand, another I can be doing a distillery tour, preparing content for our web communication, doing contracts, interviews, masterclasses The most challenging thing for me is keeping my energy level up. Even if I am telling our family story for the 10,000th time I want to feel and share the same passion and excitement as if it was the first!

We are a small family business and our strongest tool is sharing our passion and love that my family and I put into making grappa.

Q, Are there others in the family you are mentoring for the next generation that will continue the success of this business?

A, For now, I am the first of the 6th generation that has entered the family business, but I have five little cousins, Sofia, Gaia, Caterina, Costanza, and Beatrice who are unbelievably talented young women — I cannot wait to discover who will join me to keep up with our beautiful family legacy.

Botanical Drink
**L'APERITIVO
NONINO**
☉+

The original L'Aperitivo Nonino Botanical Drink was created by Silvia Milocco – the first woman to produce grappa in Italy – and it was available only in the distillery. She infused Nonino's famed distillate with flowers, herbs, roots and fruits that were grown on and around the family estate in Friuli to create a refreshing and unique aperitivo.

Decades later, Silvia's granddaughters – Cristina, Antonella and Elisabetta Nonino – resurrected and refreshed her recipe, and now proudly share it with the world.

Crafted from 100% natural ingredients, using artisanal distillation techniques, L'Aperitivo Nonino Botanical Drink is a testament to the infinite variability of nature, the energy of Italian sunshine and the joy of a toast.

100% NATURAL AND UNIQUELY FROM ITALY

This is an amazing infusion of 18 select Italian botanicals, including gentian, rhubarb, lemons, limes and oranges. Botanicals are dried at low temperature to preserve the natural intensity of their fragrances, colors and tastes. Citrus forward – elevated with UE Monovitigno Fragolino from the Nonino Vineyard. Ingredients and vivid yellow color are 100% natural. The family's Artisanal batch distillation process and small production keeps the level of quality and very high.

21% ALC/VOL

TASTING NOTES

Fresh and fruity Mediterranean characteristics with citrus notes and scents of soft fruits, blackberries, rhubarb and berries. Slightly bitter. The Sun Yellow color is determined only by the infusion of flowers, fruits and roots.



grappanonino.it

[f grappanonino](https://www.facebook.com/grappanonino)

[#grappanonino](https://www.instagram.com/grappanonino)

FRUITS DISTILLERY
TD ARTISAN SPIRITS
MADE IN ITALY

NONINO

Distillers in Friuli since 1897

The art of distillation has been a Nonino Family privilege since 1897. In 1992, Amaro Nonino Quintessentia was born – a liqueur created from the union of Antonio Nonino’s ancient recipe with the Nonino Family’s experience of the Art of distillation. It’s an infusion of herbs with a portion of UE, Nonino Grape Distillate, aged in barriques. The family’s Artisanal batch distillation process and small production keeps the level of quality and care very high.

From 1897 through today and the sixth generation of the Nonino family, the Nonino’s are distilling world recognized grappa’s, Amaro and now a new Aperitivo to the delight of consumers and the trade around the world.

“Tawny and bright in the glass, this mellow, bittersweet beauty offers caramel and vanilla, braced by allspice and bitter orange. Although Nonino is best known for its grappas, this amaro, flavored with herbs from the mountains of Friuli, is worth seeking out. Consider it for dessert pairings or an edgy spin on a negroni.”

— KARIA NEWMAN, Wine Enthusiast Spirits Editor

33% ALC/VOL



TASTING NOTES

Mixologists world wide love Amaro Nonino, use it as a key ingredient in recipes and refer to it as the GOLD STANDARD in Amari

COLOR: Amber with deep red hues

AROMA: Extraordinary fragrance of mountain herbs

TASTE: Considered a "bitter" with hints of spice, licorice and herb

AGING: Aged for 12 months in barriques and small barrels.



grappanonino.it

f grappanonino

#grappanonino

TIRIATO DISTILLI
TD ARTISAN SPIRITS
ALCOHOLIC BEVERAGES

NONINO

Distillers in Friuli since 1897

Grappa is the most ancient and traditional distillate of Northern Italy. It is created by distilling the solid part of grapes: pomace. In December 1973, Benito and Giannola Nonino, respecting the tradition, revolutionized grappa production and introduced their grappa to Italy and the world. This was the birth of single varietal grappa, Monovitigno® Nonino, distilling the pomace of Picolit grapes separated from the others.

From 1897 through today and the sixth generation of the Nonino family, the Nonino's are distilling world recognized grappa's, Amaro and now a new Aperitivo to the delight of consumers and the trade around the world.

ABOUT GRAPPA NONINO VENDEMMIA

Grappa Nonino Vendemmia is a harmonious union of grappa Monovitigno® Pinot, Prosecco and Malvasia. Grappa Vendemmia is a distillate with a charming personality as it couples the elegance and richness of the fragrances, an extraordinary character. The family's Artisanal batch distillation process and small production keeps the level of quality and care very high.

40% ALC/VOL

TASTING NOTES

Visually clear and crystalline. The smell is soft, aromatic and floral with scents of pastry. While the taste is elegant and fruity with accents of apricot, green apple and raisins.



grappanonino.it

[grappanonino](https://www.facebook.com/grappanonino)

[#grappanonino](https://www.instagram.com/grappanonino)

TRILAUO DISTILL
TD ARTISAN SPIRITS
GRAPPA E LIQUORI

Unter den Likörherstellern, die von Frauen geführt werden, ist keiner so außergewöhnlich wie diese italienische Destillerie

Von Paul Vigna

Am Montag, den 25. März, feiert man den *Nationalen Frauentag im Weinbau*, um den wachsenden Beitrag der Frauen in der Weinindustrie auf nationaler und internationaler Ebene zu würdigen.

Dies ist auch der *Monat für die Geschichte von Frauen*, der den perfekten Hintergrund für eine Geschichte über Nonino bietet, den bekannten italienischen Hersteller von Amaro, Grappa und L'Aperitivo.

Hinter der Marke stehen viele weibliche Führungspersönlichkeiten und eine lange Geschichte: Silvia Nonino, eine Kriegswitwe von 1940, wurde die erste weibliche Brennmeisterin Italiens und markierte den Beginn einer Reihe von weiblichen Führungspersönlichkeiten und Destillateurinnen im Unternehmen.

Ihre Schwiegertochter Giannola Nonino, die 'Königin des Grappa', stellte 1973 zusammen mit ihrem Mann Benito den weltweit ersten Grappa aus einer einzigen Rebsorte her. Heute leiten Giannolas drei Töchter die Brennerei; mit dabei ist Giannolas Enkelin Francesca Nonino, die mit ihrer Mutter und ihren Tanten zusammenarbeitet, in der Brennerei mithilft und die internationale Markenbotschafterin - Global Brand Ambassador - des Unternehmens ist. Francesca, die die sechste Generation der Noninos im Familienunternehmen vertritt, hofft, das digitale Publikum von Nonino dazu zu ermutigen, mehr über die neuesten Projekte des Unternehmens zu erfahren und neue Verbraucher über Noninos kategorieverändernden Destillationsprozess aufzuklären. Ihre Leidenschaft für das Familienunternehmen entwickelte sie schon in jungen Jahren, um eines Tages in die Fußstapfen ihrer Mutter (Cristina Nonino) zu treten.

Unmittelbar nach dem Studium erhielt sie ihre Zertifizierung als Barkeeperin und trat als globale Botschafterin der Marke Nonino in das Familienunternehmen ein. Ihre Aufgabe ist es, die Nonino-Familienphilosophie international zu verbreiten, während sie (in Italien) die Kunst der Destillation von ihren Großeltern Benito und Giannola Nonino erlernt.

Ihre Ausbildung in der Kunst der Destillation nach 100% handwerklicher Methode, die von der Familie Nonino vor Generationen eingeführt wurde, setzt sie bis heute fort. Das entspricht auch dem Werdegang früherer Generationen ihrer Familie, wie dem ihrer Mutter und ihrer Tanten, Antonella und Elisabetta Nonino.

Folgende Produkte gehören zum Sortiment:

- **Nonino Monovitigno Moscato** (UVP: \$ 95) - Frisch, leicht und fruchtig und ein hervorragender Einstieg für Grappa-Anfänger. Ein Hauch von Rose, Salbei und Vanille in der Nase; harmonisch und elegant.
- **Nonino Monovitigno Chardonnay** (UVP: \$ 95) - Reife Fruchtaromen, weich und rund am Gaumen.
- **Nonino Monovitigno Merlot** (UVP: \$ 95) - Hell bernsteinfarben, hat dieser Grappa Aromen von Brot, Vanille und Gebäck mit subtilen Noten von Schokolade und Mandeln.
- **Grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva Aged 5 Years** 750 ml (UVP: \$ 160) - Ein Grappa-Blend aus frischem, weichem, ausgewähltem Trester von Merlot und Pinot Noir, 5 bis 20 Jahre in Barriques und kleinen Fässern gereift.

- **Nonino Monovitigno Picolit Cru** (UVP: \$ 345) - Am 1. Dezember 1973 revolutionierten Benito und Giannola Nonino die Grappa-Herstellungsmethode, indem sie den reinsortigen Monovitigno® Nonino Grappa kreierten. Hierzu destillierten sie den Trester der Picolit-Traube separat und verwandelten den Grappa vom Aschenputtel zur 'Königin des Grappa'. 'Monovitigno' ist ein von Nonino geschützter Begriff, der Grappa aus einer einzigen Rebsorte kennzeichnet. *Eine 375-ml-Flasche, die nicht im Handel erhältlich ist, kann zugeschickt werden.*
- **Amaro Nonino** (UVP: \$ 60) - Ein Likör, der aus der Verbindung der alten Rezeptur von Antonio Nonino mit der Erfahrung von Familie Nonino in der Kunst der Destillation entstanden ist. Eine Infusion von Kräutern mit einem Anteil von ÜE, dem in Barriques gereiften Nonino Traubenbrand.
- **Nonino L'Aperitivo** (UVP: \$ 55) - Hergestellt aus einer erfrischenden Infusion von Botanicals, Kräutern, Blüten, Früchten, Beeren und Wurzeln, veredelt mit ÜE® Monovitigno® Fragolino vom Nonino Weinberg in Buttrio. Er überzeugt durch sein Zitrusaroma mit blumigen, fruchtigen und balsamischen Noten und einem Hauch von Bittergeschmack im Abgang. Der L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink ist vollkommen natürlich, *vegan friendly* und vielseitig einsetzbar: Er kann auf Eis oder pur getrunken werden, mit Tonic Water oder Soda nach Belieben (Pink Grapefruit ist perfekt) und ist auch in Cocktails unendlich vielseitig verwendbar.
- **Amaro Nonino Riserva** (UVP: \$ 140) - Dieser Riserva ist mehr als 24 Monate in Eichenfässern und kleinen Fässern gereift. Die Zitrusnoten sind weicher und die Aromen von Unterholz, Sultaninen, die balsamischen Anklänge, Rhabarber und Vanille entwickeln Komplexität.

Der Erfolg des Unternehmens lässt sich an den Zahlen ablesen: Der Absatz von Amaro Nonino hat sich in den letzten fünf Jahren verdreifacht. [Unter diesem Link](#) können Sie die Geschichte des Unternehmens nachverfolgen.

Anfang März beantwortete Francesca eine Reihe von Fragen von PennLive, die sich auf die Produktion und die Geschichte des Familienunternehmens bezogen.

Ihre Antworten sind im Folgenden aufgeführt:

F: Was hat die steigende Beliebtheit des Amaro ermöglicht und wie viel produziert Ihr Unternehmen?

A: Ich glaube, die Kategorie der Bitterliköre hat so stark an Beliebtheit gewonnen, weil sie die perfekte Möglichkeit bietet, den authentischen und typisch italienischen Bittergeschmack zu entdecken, der in unserer Küche so weit verbreitet ist. Durch die Zugabe von etwas Süße und Säure bringt der Amaro sehr viele Nuancen zum Vorschein, was ihn sehr zugänglich macht, insbesondere unseren Amaro, dessen bittersüße Ausgewogenheit von vielen als eine der elegantesten in dieser Kategorie angesehen wird.

Wir sind immer noch erstaunt, wie viel Liebe und Wertschätzung die USA unserem Amaro Nonino Quintessentia® entgegenbringen, der auf eine Rezeptur meines Urgroßvaters aus dem Jahr 1933 zurückgeht. (Anmerkung: Der Absatz von Amaro Nonino hat sich in den USA seit 2019 verdreifacht). Ein wesentlicher Unterschied bei Amaro Nonino ist, dass wir ihn mit Traubenbrand herstellen, der in Barriques gereift ist (anders als Grappa, Traubenbrand wird durch die Destillation ganzer Trauben hergestellt, ähnlich wie bei anderen Obstbränden). Dieses Destillat verleiht ihm eine samtige Fülle, die Komplexität eines Alpenbitters und die Sanftheit und Wärme des in Barriques gereiften Traubendestillats, das ihm Noten von dunkler Schokolade und exotischen Früchten verleiht.

Wir haben auch eine Riserva mit doppelter Reifung: Dieser Bitter enthält nicht nur

barriquegereiften Traubenbrand, sondern reift nach der Infusion weitere 24 Monate, was ihm Tiefe und Gewicht verleiht. Für uns ist das die perfekte Verbindung zwischen einem Bitter und einem Destillat.

F: Wie entwickelt sich Ihr Portfolio von Jahr zu Jahr (z. B. neue Produkte, Innovationen usw.)?

A: Die Entwicklung unserer Produkte ist das Ergebnis von 127 Jahren Destillation, Tradition und Innovation. Jedes Mal, wenn wir einen neuen Grappa Riserva auf den Markt bringen, wird unser Büro mit kleinen Kugelflaschen mit verschiedenen Grappas 'überflutet', um die perfekte Mischung zu finden. Ich liebe es, sie mit meiner Mutter [Cristina] zu verkosten und zu sehen, wie jede Probe, auch wenn sie von der gleichen Sorte stammt und in der gleichen Art von Barrique gereift ist, unterschiedliche Nuancen aufweist. Hier zeigt sich die Handwerkskunst unserer Destillationsmethode und unseres Reifungsprozesses, denn jede Spirituose ist unverwechselbar und einzigartig.

Darüber hinaus lieben wir es, unsere alten Familienrezepte für Liköre (wir haben ein Rezeptbuch meiner Urgroßeltern aus dem Jahr 1952) mit unserer Destillationskunst zu verbinden. Unsere Amaro-Rezeptur zum Beispiel wurde 1933 unter Verwendung unseres Grappas für die Infusion kreiert, nachdem meine Großmutter und mein Großvater das erste Destillat aus ganzen Trauben namens ÜE ('Traube' im lokalen Dialekt) hergestellt hatten. Meine Mutter und meine Tanten, Antonella und Elisabetta, beschlossen, den Grappa durch dieses Destillat zu ersetzen: ÜE, in Barriques gereift!

F: Ich weiß, dass die Technologie den Prozess der Weinherstellung, über den ich viel schreibe, ständig verändert und verbessert. Ist das auch bei Bitterlikören und/oder Grappa der Fall?

A: Bei Grappa ist der wichtigste Aspekt des Herstellungsprozesses, der ein hohes Qualitätsniveau gewährleistet, die Frische des Tresters: Es werden nur saftige, sanft gepresste Trester destilliert, die gerade den Gärungsprozess der Weinbereitung abgeschlossen haben. Wie machen wir das? Erstens sammeln wir nur Trester von den besten Winzern in unserem Gebiet. Zweitens haben wir eine Brennerei gebaut, die in der Welt einzigartig ist. Anstelle von sechs, maximal 12 Brennblasen wie andere Grappa-Brennereien, die zudem Trester destillieren, der bis zu acht Monate gelagert wurde, verfügt unsere Brennerei über 66 handwerkliche und diskontinuierliche Brennblasen, die *nur* während der Weinlese destillieren. Wir lagern den Trester nicht, wir verwenden ihn sofort. Während andere Brennereien das ganze Jahr über destillieren, destilliert Nonino maximal acht bis zehn Wochen lang, 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche (Wir destillieren sogar mitten in der Nacht!).

Unser Verfahren konzentriert sich darauf, die natürliche Frische und die wunderbaren Aromen des Tresters zu bewahren. Unsere Brennerei steht für wahre Liebe und Engagement für den Grappa.

Und natürlich kommt uns die Technologie bei der Weinherstellung zugute: besserer Wein bedeutet besseren Trester und besseren Grappa!

F: Wie hat sich die Wahrnehmung von Grappa verändert, seit Sie (Nonino) in die Branche eingestiegen sind?

A: Grappa hat sich von einem derben, armseligen Produkt zu einem weltweit anerkannten italienischen Spitzenerzeugnis entwickelt, was vor allem dem Einsatz meiner Großeltern für dieses Destillat zu verdanken ist. 1973 leiteten Giannola und Benito die 'Grappa-Revolution' ein, als sie sich von der Tradition lossagten; bis zu jenem Zeitpunkt wurden alle bei der Weinherstellung anfallenden Schalen und Kerne - also der Trester - gemischt destilliert (Das war bis dahin die einzige Art, Grappa herzustellen). Sie stellten hingegen den ersten Grappa aus einer einzigen Rebsorte her: den Monovitigno® Nonino. Sie bewiesen dadurch, dass Grappa nicht einfach nur ein 'Feuerwasser' ist, sondern dass er die Seele der Traube im Glas wiedergeben kann. Damals war das eine echte Revolution.

Als dieser Grappa auf den Markt kam, waren andere Destillateure nicht gerade begeistert. Ich

erinnere mich an ein bestimmtes Interview, in dem sie sich über meine Familie lustig machten, indem sie sagten, dass 'Giannola auf einer Bananenschale ausgerutscht ist', dass 'es unmöglich ist, dass diese Art der Destillation von Grappa aus einer einzigen Rebsorte zu einem Trend wird'. Wenn ich jetzt daran denke, dass wir 2019 als erste italienische Destillerie und einzige Grappa-Marke den Titel 'Beste Destillerie der Welt' gewonnen haben, muss ich darüber lächeln!

Außerdem sind in den letzten Jahren andere Grappa-Destillieren meinen Großeltern gefolgt und haben begonnen, sortenreine Grappas herzustellen.

Es ist wirklich ein Beweis dafür, dass man, wenn man einen Traum hat, die Kraft haben muss, auf die langfristigen Ergebnisse zu warten, denn wenn man etwas verändern will, muss man am Anfang viel Kritik einstecken.

F: Woran erinnern Sie sich, als Sie aufgewachsen sind, da das Unternehmen ja Bestandteil der Familie war?

A: Die Destillerie Nonino war immer Teil meines Lebens; Grappa ist wie ein Familienmitglied! Anhand der Aromen, die aus unseren Brennkolben strömen, konnte ich den Wechsel der Jahreszeiten spüren. Der Herbst beginnt für mich, wenn ich den wunderbaren Duft unseres Grappas rieche, der in voller Stärke aus der Glasglocke unserer Destillerie strömt! Als ich klein war, nahm mich mein Großvater, unser Brennmeister, auf seinem Fahrrad mit in die Brennerei, um den Destillationsprozess zu beobachten. Für mich war es absolut faszinierend, ihm beim Destillieren zuzusehen. Das Aroma des Tresters, der Alkoholdampf, das Trennen von Vor- und Nachlauf der Spirituosen - mein Großvater war für mich wie ein zaubernder Alchemist.

F: März ist der Monat der Frauengeschichte. Was sollten meine Leser über die Frauen wissen, die bei Nonino Geschichte schreiben?

A: Ich glaube, es war Schicksal, dass wir eine von Frauen geführte Destillerie sind. In unserer Geschichte sind wir stolz darauf, die erste weibliche Brennmeisterin in Italien zu haben: das war meine Urgroßmutter Silvia Milocco Nonino. Sie war die Ehefrau von Antonio [3. Generation unserer Brennerfamilie und verantwortlich für die Originalrezeptur des Amaro Nonino] und verlor ihren Mann im Zweiten Weltkrieg. Als sie verwitwet war, musste sie lernen, wie man destilliert, um ihre Familie mit zwei kleinen Kindern durchzubringen.

Ich glaube, dass dies unsere Familiengeschichte völlig verändert hat, denn die Tatsache, dass mein Großvater von einer erwerbstätigen, unabhängigen Frau erzogen wurde (was für die damalige Zeit sehr ungewöhnlich war), ermöglichte es ihm, sich in eine starke Frau wie meine Großmutter Giannola, die 'Königin des Grappa', zu verlieben, und gemeinsam revolutionierten sie die Art der Grappaherstellung.

Wie bereits erwähnt, haben die Winzer ihre Trester traditionell gemischt gelagert. Meine Großeltern baten die Winzer, die Picolit-Trester getrennt aufzubewahren, aber sie weigerten sich alle mit der Begründung, das würde zu lange dauern. Gott sei Dank ist meine Großmutter eine Frau, die nicht so leicht aufgibt, und so wandte sie sich an die Ehefrauen der Winzer. Die Frauen stimmten zu, die Trester getrennt zu sammeln, und so wurde der erste sortenreine Grappa geboren: Picolit CRU Monovitigno® Nonino, auch bekannt als 'The Legendary Grappa'. Die Grappa-Revolution war nur dank der Hilfe und Zusammenarbeit von Frauen möglich!

Die Tatsache, dass Frauen wie meine Mutter, meine Tanten und meine Großmutter für jeden Schritt der neuen Kreationen verantwortlich sind, ermöglicht es uns, Spirituosen zu produzieren, die ein breiteres Spektrum von Genießern ansprechen, und das gelingt uns schon seit langem.

F: Wie voll ist Ihr Arbeitstag und gibt es einen bestimmten Aspekt Ihrer Aufgabe, der Ihnen am meisten Spaß macht oder der Sie herausfordert?

A: Der Ablauf meines Arbeitstages ändert sich von einem Tag zum anderen völlig. An einem Tag reise ich vielleicht um die Welt (hauptsächlich in die USA), um unsere Marke zu präsentieren, an einem anderen mache ich vielleicht eine Brennerei-Tour, bereite Inhalte für unsere Online-

Kommunikation vor, mache Verträge, Interviews, Meisterklassen. Die größte Herausforderung für mich ist es, mein Energieniveau aufrechtzuerhalten. Auch wenn ich die Geschichte unserer Familie zum zehntausendsten Mal erzähle, möchte ich die gleiche Leidenschaft und Aufregung spüren und teilen, als wäre es das erste Mal!

Wir sind ein kleines Familienunternehmen und unser stärkstes Tool ist es, die Leidenschaft und Liebe, die meine Familie und ich in die Grappaherstellung stecken, zu teilen.

F: Gibt es andere in der Familie, die Sie als Mentoren für die nächste Generation einsetzen, die den Erfolg des Unternehmens weiterführen wird?

A: Im Moment bin ich die erste der sechsten Generation, die in das Familienunternehmen eingetreten ist, aber ich habe fünf kleine Cousinen, Sofia, Gaia, Caterina, Costanza und Beatrice, die unglaublich talentierte Mädchen sind: Ich kann es kaum erwarten zu sehen, wer sich mir anschließt, um unser schönes Familienerbe fortzuführen.

Didascalie:

Francesca Nonino ist die Enkelin von Giannola Nonino. Sie hat in der Destillerie der international bekannten Marke mitgearbeitet und fungiert als globale Markenbotschafterin.

Ein Serviertablett mit einigen Nonino-Produkten.

Natürliche Reifung in Barriques in den Nonino-Kellern, unter Versiegelung und ständiger Aufsicht des Zolls und der Monopolagentur. Abfüllung ohne Zusatz von Farbstoffen.

Die Mitglieder der Familie Nonino führen ihre Tradition in der Kunst der Destillation auf das Jahr 1897 zurück.