



Sisters Antonella, Elisabetta, and Cristina Nonino

MARTIN GOODSHUTTER/STOCK

# The Women of the Grappa Revolution

Journalist Elizabeth Heath discovers how a family business first introduced the most Italian of spirits to the world

## VISION, VINACCIA, AND A SERIES OF FIRSTS

Grappa is a strong, aromatic brandy made from *vinaccia*, or the grape pomace left over after pressing, including the skins, seeds, stems, and pulp that would otherwise be discarded. It was traditionally produced for and by farmers, or *contadini*, to help them shake off the cold and get a little warming boost to fortify them on long days in the fields.

The *vinaccia* that distilleries like Nonino would buy from local growers was always

If you were asked to name an Italian distilled spirit, you'd probably mention grappa. And the fact you'd even know what grappa is, that you'd sipped it from a delicate, bulb-shaped glass at an elegant bar, or that you'd even seen it for sale outside of Italy is all due to one family: the Noninos.

The family-run distillery that launched the "Grappa Revolution" – transforming it from what was once a "poor man's drink" to a premium spirit – is now run by a trio of sisters: Cristina, Antonella, and Elisabetta Nonino. Carrying on the traditions of their parents, grandparents, and great-grandparents, the sisters are the fifth generation to lead the iconic Italian brand.

From their base in the mountainous Friuli-Venezia Giulia region of northern Italy, they ensure that the "revolution" continues to yield democratic results – grappa as a drink to be enjoyed and appreciated around the world, yet always crafted with respect to artisanal traditions and premium ingredients.

The Nonino distilleries are located in Borgo Nonino, in the heart of the Friulian vineyards



composed of a mix of grapes, with no distinction between varieties and never intended for discerning palates. But as Antonella recounts, it was a remarkable woman – her mother, Gianolla, when she was newly wed to Benito Nonino (himself the fourth generation of family distillers) – who first had the radical idea to elevate grappa from a merely utilitarian drink into a high-quality artisanal spirit. From that seed of an idea, the first-ever *monovitigno*, or single-varietal grappa, was born.

With Gianolla sourcing the *vinaccia* and marketing the product that Benito perfected in the distillery, the couple introduced the world to the first single-grape grappas, made from Picolit and later, Ribolla grapes, both historical varieties from Friuli-Venezia Giulia. Their efforts raised the profile of grappa to the level of fine wine or cognac, transforming it into a drink to be considered, appreciated, and talked about. Today, grappa is enjoyed as an after-dinner digestif, a warming nightcap, and even in cocktails (see box, right) – and it all started with Gianolla and Benito.

#### A FIFTH-GENERATION FAMILY AFFAIR

As the Nonino sisters grew up in Borgo Nonino, the rural compound where Nonino products are still made, the grappa business was simply an extension of family life. “When I was young,” recalls Antonella, “the family house, the distillery, and the office were all in the same courtyard.” The girls would shadow their *papà* in the distillery, watching, learning, and, when they were old enough, helping in the family business wherever they were needed. “We answered the phone; we organized the collection of the *vinaccia* from local growers,” Antonella says. She still recalls, together with her sisters, directing the long line of tractors driven by farmers bringing their grape pomace to be weighed and sold. “Even when we were in university, we were always home for the harvest. Work came first. So, it just became normal for us to be involved,” she says.

Later, as Nonino’s market presence became more international, the sisters took on more high-profile roles, including accompanying Gianolla, who doesn’t speak English, to international trade shows and events. “The



## GRAPPA APPRECIATION 101

Antonella Nonino explains that grappa is best enjoyed the way you might enjoy a glass of fine wine. Grappa distilled from white grapes, like Sauvignon, Prosecco, or their signature Picolit, is best served cold, while grappa made from Merlot, Fragola, and other red grapes is best at room temperature.

Italians are most likely to enjoy grappa as an after-dinner *digestivo* (or digestif). But Antonella has been influential in promoting grappa as a key ingredient in cocktails.

Her personal favorite is, appropriately, the Italiano, created by celebrated mixologists Monica Berg and Alex Kratena of London’s Tayēr + Elementary:

#### ITALIANO

2.5 cl (1 shot) of Grappa Nonino Monovitigno® Moscato

1.5 cl (1 tablespoon) Cordiale Neroli

8.5 cl (just under 3 ounces) Fever Tree Ginger Ale

1 oversized ice cube

Pour Grappa Nonino Monovitigno® Moscato and Cordiale Neroli into a tall tumbler with an ice cube. Stir the ingredients with a bar spoon, and finish with a top of Fever Tree Ginger Ale.

Nonino creates a vast range of cocktails and aperitifs



more we traveled with her, learned from her, and helped others cultivate an appreciation of grappa, the more we fell in love with the business,” says Antonella.

Today, Cristina looks after distillation alongside Benito. Elisabetta takes care of the financial and commercial side of things, and Antonella is responsible for communications, including overseeing the Nonino Prizes for literature and traditional agriculture as well as the company’s extensive charitable interests. “We help each other,” says Antonella. “And we each know enough about the others’ side of the business that we can sub for each other when needed.” Even Cristina’s daughter, sixth-generation

Francesca, is involved, running Nonino’s social media efforts.

More than 50 years after the “Grappa Revolution,” Nonino grappas and distillates are available in 85 countries, and include a range of single-grape grappas; grappas made from the entire grape, rather than just pomace; *amaros* (Italian herbal liqueurs); lighter *aperitivo* blends; and spirits made from honey, pears, and ginger. Gianolla and Benito are still involved in day-to-day affairs, but they’re happy to let their daughters lead Grappa Nonino into the future.

Despite the company’s now-global reach, Antonella says that the brand is respectful of its roots as an artisanal distillery. That dedication to high-quality, handcrafted spirits extends not just to distillation, she explains, but to a reverence for the traditions and cultural integrity of their region. “Our grappa is an art,” she says, “and it’s still made with the same passion that was transmitted from our parents to their daughters.” ●

“Even when we were in university, we were always home for the harvest”



## Die Frauen der Grappa-Revolution

von Elizabeth Heath

Die Journalistin Elizabeth Heath entdeckt, wie ein Familienunternehmen die italienischste aller Spirituosen zum ersten Mal in die Welt hinaus brachte.

Wenn man Sie bitten würde, ein italienisches Destillat zu nennen, würden Sie wahrscheinlich Grappa sagen. Und die Tatsache, dass Sie wissen, was Grappa ist, dass Sie ihn in einer eleganten Bar aus einem zarten bauchigen Glas getrunken haben oder dass Sie ihn sogar außerhalb Italiens im Handel gesehen haben, verdanken Sie einer Familie: den Noninos.

Die familiengeführte Destillerie, die die "Grappa-Revolution" einleitete und den Grappa vom einstigen "Getränk des armen Mannes" zu einem edlen Destillat machte, wird heute von drei Schwestern geführt: Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino. Die Schwestern führen die Traditionen ihrer Eltern, Großeltern und Urgroßeltern fort und sind die fünfte Generation an der Spitze der ikonischen Marke aus Italien.

Von ihrem Hauptsitz in der Bergregion Friaul-Julisch Venetien in Norditalien aus sorgen sie dafür, dass die "Revolution" weiterhin demokratische Ergebnisse hervorbringt - Grappa als Getränk, das in der ganzen Welt genossen und geschätzt wird, aber weiterhin mit Respekt für traditionelles Handwerk und hochwertige Zutaten hergestellt wird.

### VISION, VINACCIA UND EINE REIHE VON SPITZENPRODUKTEN

Grappa ist ein starkes, aromatisches Destillat, das aus *vinaccia*, also Traubentrester gewonnen wird, d. h. aus den Rückständen, die beim Pressen der Trauben zurückbleiben, einschließlich der Schalen, Kerne, Stiele und des Fruchtfleisches, die sonst weggeworfen würden.

Er war traditionell ein Produkt für die Bauern und von den Bauern (den *contadini*), damit sie die Kälte besser ertrugen und einen kleinen wärmenden Schub erhielten, der sie an langen Tagen auf dem Feld stärkte.

Die *vinaccia*, der Trester also, den Brennereien wie Nonino von lokalen Winzern kauften, bestand immer aus einer Mischung von Trauben, ohne Unterscheidung zwischen den Sorten und war nie für anspruchsvolle Gaumen bestimmt. Aber wie Antonella erzählt, war es eine außergewöhnliche Frau - ihre Mutter Giannola, frisch verheiratet mit Benito Nonino (selbst die vierte Generation der Brennerfamilie) - die als erste die radikale Idee hatte, den Grappa von einem bloßen Nutzgetränk in eine hochwertige, handwerklich hergestellte Spirituose zu verwandeln. Aus dieser Idee entstand der allererste *Monovitigno* oder reinsortige Grappa.

Giannola kaufte den Trester und vermarktete das Produkt, das Benito in der Brennerei perfektioniert hatte. Das Paar präsentierte der Welt die ersten reinsortigen Grappas, die aus Picolit- und später aus Ribolla-Trauben hergestellt wurden, beides historische Rebsorten aus Friaul-Julisch Venetien. Durch ihre Bemühungen erreichte der Grappa das Niveau eines guten Weins oder Cognacs und wurde zu einem Destillat, über das man nachdachte, das man schätzte und über das man sprach. Heute wird Grappa als Digestif nach dem Essen, als wärmender Absacker und sogar in Cocktails genossen (siehe Kasten rechts) - und das alles begann mit Giannola und Benito.

### EIN FAMILIENUNTERNEHMEN IN FÜNFTER GENERATION

Als die Nonino-Schwester auf dem ländlichen Anwesen Borgo Nonino aufwuchs, in dem auch heute noch Nonino-Produkte hergestellt werden, war die Grappa-Brennerei einfach eine Erweiterung des Familienlebens. „Als ich klein war“, erinnert sich Antonella, „befanden sich das

Haus der Familie, die Brennerei und das Büro im selben Hof.“ Die Mädchen folgten ihrem Vater in die Brennerei, sahen zu, lernten und halfen, als sie alt genug waren, im Familienbetrieb mit, wo immer sie gebraucht wurden. „Wir gingen ans Telefon, wir organisierten die Tresterabholung bei den örtlichen Winzern“, erzählt Antonella. Sie erinnert sich noch gut daran, wie sie zusammen mit ihren Schwestern die lange Reihe von Traktoren anwies, mit denen die Bauern ihren Trester zum Wiegen und Verkaufen brachten: „Selbst als wir an der Universität waren, kamen wir zur Weinlese immer nach Hause. Die Arbeit ging vor. So wurde es für uns ganz normal, dabei zu sein“, sagt sie.

Später, als die Marktpräsenz von Nonino immer internationaler wurde, übernahmen die Schwestern immer wichtigere Aufgaben und begleiteten Giannola, die kein Englisch spricht, zu internationalen Messen und Veranstaltungen. Je mehr wir mit ihr reisten, von ihr lernten und anderen beibrachten, den Grappa zu schätzen, desto mehr verliebten wir uns in dieses Geschäft“, erklärt Antonella.

Heute ist Cristina zusammen mit Benito für die Destillation zuständig. Elisabetta kümmert sich um die finanzielle und kaufmännische Seite, während Antonella für die Kommunikation zuständig ist und unter anderem den Premio Nonino für Literatur und traditionelle Landwirtschaft sowie die zahlreichen wohltätigen Initiativen des Unternehmens betreut. „Wir helfen uns gegenseitig“, sagt Antonella. „Und jede von uns weiß genug über die Arbeit der anderen, um bei Bedarf einspringen zu können.“ Cristinas Tochter Francesca, die sechste Generation, ist ebenfalls involviert und kümmert sich um Noninos Präsenz in den sozialen Medien.

Mehr als 50 Jahre nach der "Grappa-Revolution" sind die Grappas und Destillate von Nonino in 85 Ländern erhältlich und umfassen eine Reihe von reinsortigen Grappas, Destillate aus ganzen Trauben und nicht nur aus Trestern, *Amari* (italienische Kräuterliköre), leichtere Aperitif-Blends sowie Spirituosen aus Honig, Birnen und Ingwer. Giannola und Benito sind immer noch beim Tagesgeschäft dabei, aber sie freuen sich, dass ihre Töchter den Grappa Nonino in die Zukunft führen werden.

Trotz der mittlerweile globalen Reichweite des Unternehmens, respektiere die Marke ihre Wurzeln als handwerkliche Brennerei, erklärt Antonella. Dieses Engagement für hochwertige handwerkliche Spirituosen erstreckt sich nicht nur auf die Destillation, sondern auch auf den Respekt vor den Traditionen und der kulturellen Integrität ihrer Region. „Unser Grappa ist eine Kunst“, bestätigt sie, „und wird immer noch mit der gleichen Leidenschaft hergestellt, die unsere Eltern an uns Töchter übertragen haben.“

## WERTSCHÄTZUNG VON GRAPPA 101

Antonella Nonino erklärt, dass Grappa am besten so genossen wird, wie man ein Glas guten Wein genießt. Grappa, der aus weißen Trauben wie Sauvignon, Prosecco oder dem charakteristischen Picolit destilliert wurde, wird am besten kalt serviert, während Grappa aus Merlot, Fragola und anderen roten Trauben am besten bei Zimmertemperatur genossen wird.

Die Italiener schätzen Grappa eher als Digestif nach dem Essen. Antonella hat jedoch maßgeblich dazu beigetragen, Grappa als wichtige Zutat für Cocktails zu fördern. Ihr Favorit ist zu Recht der Italiano, der von den berühmten Barkeepern Monica Berg und Alex Kratena von Tayēr + Elementary in London kreiert wurde:

## ITALIANO

2,5 cl (1 Shot) Grappa Nonino Monovitigno® Moscato

1,5 cl (1 Esslöffel) Cordiale Neroli

8,5 cl (knapp 3 Unzen) Fever Tree Ginger Ale  
1 übergroßer Eiswürfel.

Den Grappa Nonino Monovitigno® Moscato und den Cordiale Neroli mit einem Eiswürfel in einen hohen Tumbler geben. Die Zutaten mit einem Barlöffel umrühren und mit Fever Tree Ginger Ale auffüllen.

Didascalie

Die Schwestern Antonella, Elisabetta und Cristina Nonino

Die Nonino-Brennereien befinden sich im Borgo Nonino, im Herzen der friaulischen Weingüter.

Nonino kreiert eine breite Palette von Cocktails und Aperitifs.

„Selbst als wir an der Universität waren, kamen wir zur Weinlese immer nach Hause.“