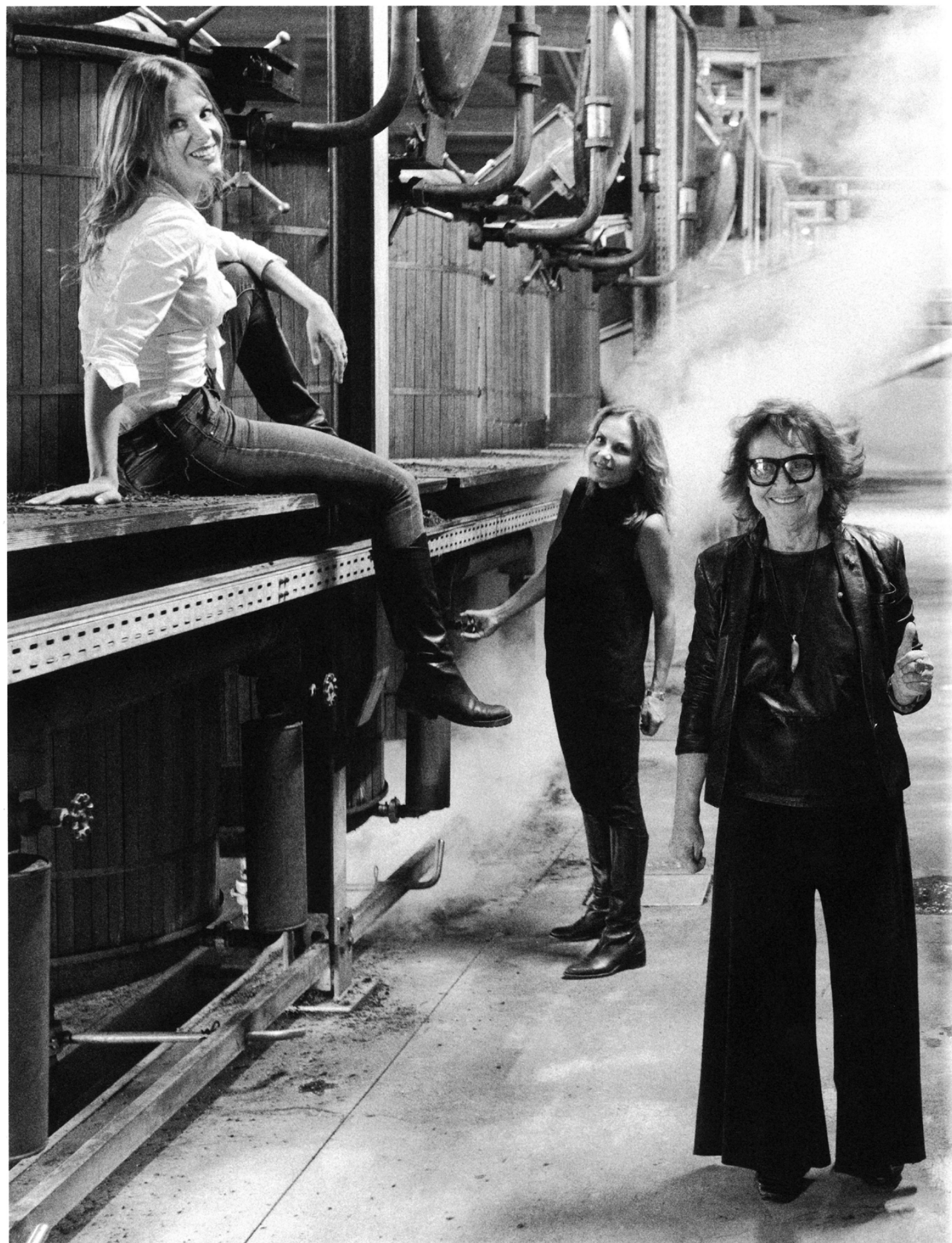




THE NONINO FAMILY. FROM LEFT TO RIGHT: FRANCESCA, CRISTINA, GIANNOLA, ANTONELLA & ELISABETTA.



GRAPPA GIRLS

AN UNFORGETTABLE
VISIT WITH THE WOMEN
OF GRAPPA NONINO, THE
ITALIAN SPIRIT BELOVED
THE WORLD OVER

—
photos by Camilla Martini



CLOCKWISE FROM TOP: BOTTLE OF IL MERLOT DI GRAPPA NONINO MONOVITIGNO®; A TASTING IN THE NONINO AGING CELLARS; BORGO NONINO, THE GUESTHOUSE ON THE GROUNDS OF THE DISTILLERY; GRAPE POMACE.

After a long, scenic drive from Milan to the Friulian countryside, pulling up to Borgo Nonino feels like stepping into a beautifully crafted fairy tale—only this one comes with grappa flights, aperitivo, the most sublime prosciutto you’ll ever taste (San Daniele, of course). The historic 19th-century farmhouse, where you can book a stay in a cozy guest room, is on the grounds of the Nonino distillery.

The Noninos have been redefining grappa since 1897. Under the leadership of multiple matriarchs, the tight-knit family of entrepreneurs has transformed the global perception of this distinctly Italian spirit. “Today, our grappa represents Italian excellence all over the world,” says Francesca Nonino, a sixth-generation family member and the lively global brand ambassador.

After Team Cherry Bombe checks in, Francesca whisks us away to lunch with her legendary grandmother, Giannola Nonino. Affectionately known as the “queen of grappa,” Giannola presides each day over a midday meal where family members and special friends gather

round, they focused on a shorter window when they had access to fresh pomace—the grape skin, pulp, and seeds left over from winemaking—which is crucial to the grappa process. Silvia kept this legacy alive and showed her young son Benito the difference a bold independent woman could make.

“If my grandfather wasn’t raised by Silvia, he would never have fallen in love with a strong energetic woman like my grandmother Giannola,” adds Francesca. “Together, my grandparents completely revolutionized grappa because of my grandfather’s skills as a master distiller and my grandmother’s communication skills.”

Benito continued to follow the family tradition of using fresh pomace, and he started sourcing his raw materials from the best winemakers in the region. When Benito and Giannola would go to friends’ houses or parties, they would bring a bottle of their grappa with them. “But that grappa was never offered to the guests,” explains Francesca. “The hosts thought it was almost disrespectful to offer grappa at the fancy dinner.”

THE NONINO WOMEN HAVE TAKEN WHAT WAS ONCE A RUSTIC SPIRIT AND TURNED IT INTO SOMETHING EXTRAORDINARY.

to eat, drink, talk business, and share gossip. As everyone assembles and finds their place at the table, we sip on their newest creation, L’Aperitivo Nonino, based on an original 1940 recipe by Giannola’s mother-in-law, Silvia Nonino. This all-natural, vegan-friendly aperitif is made from 18 botanicals, including fruits, roots, herbs, and calendula flower, which gives the liquid its vibrant yellow color. We’re also served Aperitivo Nonino Giannola Style, made with Amaro Nonino, over ice with a slice of orange, and “sparkling wine at pleasure.” Lunch features prosciutto and spaghetti pomodoro made with tomatoes that the Noninos grow and fertilize with leftover must from the distillation process.

The Nonino story dates back 138 years, but in a way, it begins with Silvia. Widowed during World War II, she took over her husband’s family business, learned how to distill, and became the country’s first female master distiller in the process. It was a time in Italy, says Francesca, when “people used to say that a woman just needed to be pretty, be silent, and be in the kitchen.” Silvia didn’t have an option; she had children to support.

The Noninos were already known for taking a more refined approach to grappa. Instead of distilling year

The problem? Grappa still carried the reputation of being “fire water,” or something you’d take a shot of, or swig as an old-fashioned cure for a toothache or indigestion. Benito and Giannola realized their excellent product and exacting methods weren’t enough to make a difference; they needed to launch a Grappa Revolution. After years of research, they decided to produce the world’s first single-variety grappa using the pomace of Picolit, a varietal native to Friuli-Venezia Giulia. The idea seemed simple and straightforward, but when Benito and Giannola spoke to local growers, the men dismissed the idea. In a stroke of brilliance, Giannola bypassed the stubborn farmers and went directly to their wives, who were more than happy to help. “My grandparents were able to transform grappa into a product that represents Italian excellence around the world thanks to the power of women coming together.”

Today, Nonino makes different single-variety grappas called Monovitigno®, each with distinct flavors from grape varieties including Merlot, Chardonnay, and Moscato.

The Nonino distillery remains the only one in Italy using a 100 percent artisanal distillation method, with 66 copper stills (compared to the standard of 6 to 12), and



FRANCESCA, GIANNOLA, ANTONELLA, CRISTINA & ELISABETTA NONINO
IN THE AGING CELLAR WITH THEIR NAMESAKE BARRIQUES ABOVE

"OUR DISTILLERY IS A DECLARATION
OF LOVE TO GRAPPA."

FRANCESCA NONINO



FRANCESCA CHECKING THE EXCLUSIVE RISERVA GRAPPA

they continue to produce grappa 24 hours a day during the 8 to 10 weeks of harvest, sourcing pomace directly from local winemakers. Our visit happily coincides with the harvest, and we catch the Nonino family and team in full swing—literally working around the clock, 24/7, with their steam stills humming continuously. The pomace, grapes, and fruit go straight from fermentation to distillation without missing a beat. It's a demanding, no-shortcuts process, but exactly what it takes to craft a grappa as elegant and aromatic as theirs.

We are also lucky enough to gain rare access to the Nonino aging caves, meticulously managed under the watchful eye of Italian officials, who unlock the doors for our visit and stand by to ensure every regulation is followed. As we tour the cellars, we pass the 2,400 casks made from a variety of woods—even wild cherry—housed at Borgo Nonino.

Later that afternoon, Francesca leads us through a special grappa tasting, where we gain a deeper understanding of the family's craft. We get to sample small-batch wonders like pear and ginger spirit—each one more delicious than the last, and too rare to make it across the Atlantic—and toast to our good fortune.

As we wrap up our visit, one thing stands out above all: at Nonino, distilling isn't just a business—it's a way of life. Every step, from harvest to aging, is guided by passion, precision, and a love of craft that spans generations. The Nonino women have taken what was once a rustic spirit and turned it into something extraordinary—a symbol of heritage, innovation, and heart. After tasting their grappa and hearing their stories, it's clear Nonino isn't just making grappa—they are bottling a taste of Italy to enjoy wherever you are in the world.

Grappa-Girls

Ein unvergesslicher Besuch bei den Frauen von Grappa Nonino, dem weltweit beliebten italienischen Destillat

Fotos von Camilla Martini

Nach einer langen, landschaftlich reizvollen Fahrt von Mailand in das ländliche Friaul ist ein Aufenthalt in Borgo Nonino wie das Eintauchen in ein wunderschönes Märchen, nur dass es hier Grappa-Verkostungen, Aperitifs und den besten Prosciutto gibt, den Sie je probiert haben (natürlich San Daniele). Der historische Gutshof aus dem 19. Jahrhundert, in dem Sie ein gemütliches Gästezimmer buchen können, befindet sich auf dem Gelände der Nonino Brennerei.

Die Noninos haben seit 1897 den Grappa neu definiert. Unter der Führung mehrerer Matriarchen hat die eng verbundene Unternehmerfamilie die weltweite Wahrnehmung dieses typisch italienischen Destillats verändert. „Heute steht unser Grappa auf der ganzen Welt für italienische Spitzenerzeugnisse“, sagt Francesca Nonino, aus der sechsten Generation der Familie und eine lebhafte globale Markenbotschafterin.

Nachdem das Team Cherry Bombe eingchecked hat, lädt Francesca uns zum Mittagessen mit ihrer legendären Großmutter Giannola Nonino ein. Giannola, die liebevoll „Grappa-Königin“ genannt wird, „leitet“ das tägliche Mittagessen, bei dem die Familie und besondere Freunde zusammenkommen, um zu essen, zu trinken, Geschäfte zu besprechen und Klatsch und Tratsch auszutauschen. Während sich alle versammeln und ihren Platz am Tisch finden, nippen wir an ihrer neuesten Kreation, dem L'Aperitivo Nonino, der auf einem Originalrezept von Giannolas Schwiegermutter, Silvia Nonino, aus dem Jahr 1940 basiert. Dieser absolut natürliche und vegane Aperitif wird aus 18 pflanzlichen Stoffen hergestellt, darunter Früchte, Wurzeln, Kräuter und Blüten der Ringelblume, die dem Drink seine leuchtend gelbe Farbe verleihen. Außerdem wird uns der Aperitivo Nonino Giannola Style serviert, der aus Amaro Nonino, Eis, einer Orangenscheibe und „Bubbles nach Belieben“ besteht. Zum Mittagessen gibt es Prosciutto und Spaghetti mit Tomatensauce, zubereitet mit Tomaten, die die Noninos selbst anbauen und mit dem aus der Destillation übrig gebliebenen Most düngen.

Die Geschichte der Noninos reicht 138 Jahre zurück, aber in gewisser Weise beginnt sie mit Silvia. Während des Zweiten Weltkriegs verwitwet, übernahm sie den Familienbetrieb ihres Mannes, lernte das Destillieren und wurde die erste Brennmeisterin des Landes. Es war eine Zeit in Italien, sagt Francesca, in der „die Leute sagten, eine Frau müsse nur hübsch sein, den Mund halten und in der Küche bleiben“. Silvia hatte keine andere Wahl: sie musste ihre Kinder ernähren.

Die Noninos waren bereits dafür bekannt, dass sie einen anspruchsvolleren Ansatz für die Herstellung von Grappa wählten. Anstatt das ganze Jahr über zu destillieren, konzentrierten sie sich auf eine kürzere Zeitspanne, in der sie Zugang zu frischem Trester hatten, d. h. zu Traubenschalen, Trester und Kernen, die bei der Weinkelterung übrig bleiben und für die Grappa-Herstellung von entscheidender Bedeutung sind. Silvia hielt diese Tradition am Leben und zeigte ihrem jungen Sohn Benito, was eine mutige und unabhängige Frau bewirken kann.

„Wenn mein Großvater nicht von Silvia erzogen worden wäre, hätte er sich nie in eine so starke und energische Frau wie meine Großmutter Giannola verliebt“, fügt Francesca hinzu.

„Zusammen haben meine Großeltern den Grappa dank der Fähigkeiten meines Großvaters als Brennmeister und der Kommunikationsfähigkeit meiner Großmutter von Grund auf revolutioniert.“

Benito hielt an der Familientradition fest, frischen Trester zu verwenden, und begann, die Rohstoffe von den besten Winzern der Region zu beziehen. Wenn Benito und Giannola zu Freunden oder Partys gingen, nahmen sie eine Flasche ihres Grappas mit. „Aber dieser Grappa wurde den Gästen nie angeboten“, erklärt Francesca. „Die Gastgeber fanden es fast schon respektlos, Grappa während eines eleganten Dinners anzubieten.“

Das Problem? Grappa hatte immer noch den Ruf, „Feuerwasser“ zu sein, also etwas, das man als altmodisches Heilmittel gegen Zahnschmerzen oder Verdauungsstörungen trinken oder in sich hineinschütten konnte. Benito und Giannola erkannten, dass ihr hervorragendes Produkt und ihr strenges Herstellungsverfahren nicht ausreichten, um etwas zu verändern; sie mussten eine Grappa-Revolution einleiten. Nach jahrelanger Forschung beschlossen sie, den weltweit ersten sortenreinen Grappa herzustellen, und zwar aus dem Trester von Picolit, einer einheimischen Rebsorte aus Friaul Julisch Venetien. Die Idee schien einfach und klar zu sein, aber als Benito und Giannola mit den örtlichen Winzern sprachen, verwarfen die Männer den Vorschlag. Mit einem Geniestreich umging Giannola die starrköpfigen Bauern und wandte sich direkt an deren Ehefrauen, die mehr als bereit waren, ihr zu helfen. „Meine Großeltern haben es geschafft, den Grappa in ein Produkt zu verwandeln, das in der Welt für italienische Exzellenz steht - dank der Kraft der Frauen, die sich zusammengetan haben.“

Heute stellt Nonino mehrere sortenreine Grappas her, die Monovitigno® genannt werden und jeweils ihren eigenen Geschmack haben, der aus Rebsorten wie Merlot, Chardonnay und Moscato gewonnen wird.

Die Nonino Brennerei ist nach wie vor die einzige in Italien, die eine zu 100% handwerkliche Destillationsmethode anwendet, mit 66 kupfernen Brennkolben (im Gegensatz zu den üblichen 6 bis 12), und die während der 8- bis 10-wöchigen Weinlese rund um die Uhr Grappa herstellt, indem sie den Trester direkt von den örtlichen Winzern bezieht. Unser Besuch fällt glücklicherweise mit der Weinlese zusammen, und wir sehen Familie Nonino und ihr Team in vollem Gange, buchstäblich rund um die Uhr bei der Arbeit, wobei die Dampfbrennkolben ununterbrochen in Betrieb sind. Der Trester, die Trauben und die Früchte gehen direkt von der Gärung zur Destillation über, ohne eine Minute zu verlieren. Es ist ein anspruchsvoller Prozess, bei dem es keine Abkürzungen gibt, aber genau das, was nötig ist, um einen so eleganten und aromatischen Grappa wie den ihren herzustellen.

Wir haben auch das Glück, seltenen Zugang zu den Reifekellern von Nonino zu erhalten, die unter den wachsamen Augen italienischer Zollbeamter sorgfältig verwaltet werden. Sie öffnen die Türen für unseren Besuch und wachen darüber, dass alle Vorschriften eingehalten werden. Beim Rundgang durch die Keller kommen wir an den 2.400 Fässern aus verschiedenen Hölzern – darunter sogar Wildkirsche – vorbei, die im Borgo Nonino lagern.

Später am Nachmittag führt uns Francesca durch eine spezielle Grappa-Verkostung, bei der wir ein tieferes Verständnis für die Destillationskunst der Familie gewinnen. Wir können Wunder aus Kleinproduktionen wie Birnen- und Ingwerdestillate probieren – eines köstlicher als das andere und zu selten, um den Atlantik zu überqueren – und auf unser Glück anstoßen.

Zum Abschluss unseres Besuchs fällt uns vor allem eines auf: bei Nonino ist die Destillation nicht nur ein Geschäft, sondern eine Lebenseinstellung. Jeder Schritt, von der Ernte bis zur Reifung, wird von Leidenschaft, Präzision und einer Liebe zum Handwerk bestimmt, die sich über

Generationen erstreckt. Die Frauen von Nonino haben aus einem einst rustikalen Destillat etwas Außergewöhnliches gemacht – ein Symbol für Tradition, Innovation und Herz. Nachdem man ihren Grappa probiert und ihren Geschichten zugehört hat, wird klar, dass Nonino nicht einfach nur Grappa herstellt, sondern einen Geschmack Italiens in die Flasche bringt, den man überall auf der Welt genießen kann.

DIE FRAUEN VON NONINO HABEN AUS EINER EINST RUSTIKALEN SPIRITUOSE ETWAS AUSSERGEWÖHNLICHES GEMACHT.

„UNSERE BRENNEREI IST EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DEN GRAPPA“.
FRANCESCA NONINO

Didascalie:

FAMILIE NONINO. VON LINKS NACH RECHTS: FRANCESCA, CRISTINA, GIANNOLA, ANTONELLA & ELISABETTA

IM UHRZEIGERSINN VON OBEN: EINE FLASCHE IL MERLOT DI GRAPPA NONINO MONOVITIGNO®.

DEGUSTATION IN DEN REIFEKELLERN DER NONINO-BRENNEREI

BORGONO, DAS GÄSTEHAUS AUF DEM GELÄNDE DER BRENNEREI

TRAUBENTRESTER

FRANCESCA, GIANNOLA, ANTONELLA, CRISTINA & ELISABETTA NONINO IM REIFEKELLER MIT DEN NAMENSgebenden BARRIQUES (OBEN)

FRANCESCA PRÜFT DEN EXKLUSIVEN GRAPPA RISERVA