



1984_2024 VOR VIERZIG JAHREN KREIERTEN DIE NONINOS DEN TRAUBENBRAND ÛE®

*‘Die Trauben des Kolumbus. Niemand hatte vorher daran gedacht
Der Erfolg kam sofort’*

Capital Claudio Gallone April 1985

27. November 1984

Benito und Giannola bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die Schalen,
das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben in einem Vorgang.

Es entsteht der Traubenbrand ÛE®, den sie den Töchtern
Cristina, Antonella und Elisabetta widmen.

Das Traubendestillat ÛE® vereint in sich die Eleganz des Weinbrands
und den Charakter des Grappas.

Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands
(D.M.20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos
nach Überwindung zahlreicher bürokratischer
und verbandspolitischer Hindernisse erteilt.

ÛE® Traube auf Friaulisch



DIE FAMILIE NONINO WIDMET SICH SEIT 1897 DER KUNST DER DESTILLATION

1897 eröffnete Familiengründer Orazio Nonino seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Brennkolben bestanden, der auf Rädern montiert war.

1. DEZEMBER 1973 Benito und Giannola Nonino revolutionieren die Produktionsweise sowie die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den reinsortigen GrappaMonovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren.

29. NOVEMBER 1975 Sie rufen den Nonino Preis Risit D'Aur (Goldene Rebe) ins Leben, mit dem Ziel die vom Aussterben bedrohten alten, einheimischen Rebsorten aus Friaul zu retten, ihren Anbau zu fördern und zu prämiieren sowie die ministerielle Genehmigung für den Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo und Ribolla Gialla zu erhalten, um so die regionale Artenvielfalt zu schützen. 1977 wird der Preis durch den Nonino-Literaturpreis ergänzt, der ab 1984 um die Internationale Sektion erweitert wird. Der Nonino Preis hat bereits 6 Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen: Rigoberta Menchú (Nonino Preis 1988, Nobelpreis 1992), V.S. Naipaul (Nonino Preis 1993, Nobelpreis 2001), Tomas Tranströmer (Nonino Preis 2004, Nobelpreis 2011), Mo Yan (Nonino Preis 2005, Nobelpreis 2012), Peter Higgs (Nonino Preis 2013, Nobelpreis 2013), Giorgio Parisi (Nonino Preis 'An einen Meister unserer Zeit' 2005, Nobelpreis für Physik 2021).



1981 Luigi Veronelli schrieb in seinem Buch – I cocktails, Rizzoli Verlag: 'Die Zubereitung jeder Mischung muss einem kategorischen Imperativ gehorchen: Nur gute Produkte ergeben gute Drinks' und benannte die Cocktails nach Giannola, Cristina, Antonella und Elisabetta: Giannola Keel, Cristina Keel, Antonella Cobbler und Betti Cooler auf der Basis von Grappa Nonino Vuisinâr (einem in kleinen Fässern aus Wildkirsche gereiften Grappa).

27. NOVEMBER 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube und erfinden den Traubenbrand UE®. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos nach Überwindung zahlreicher bürokratischer und verbandspolitischer Hindernisse erteilt.

2. JUNI 1998 Giannola Nonino wird vom italienischen Staatspräsidenten mit dem Arbeitsverdienstorden Cavaliere del Lavoro ausgezeichnet. Giannola ist eine der 25 Frauen von insgesamt 500 Personen, die in der Geschichte der Italienischen Republik diesen Verdienstorden erhielten.

JANUARY 1, 2000 In der Millennium-Ausgabe des Wine Spectator, der als die Bibel der internationalen Weinkunde gilt, beginnt der Artikel über die besten Destillate der Welt mit der ganzseitigen Vorstellung von Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit und fordert die Leser auf, mit diesem herrlichen Grappa auf das dritte Jahrtausend anzustoßen.

3. APRIL 2000 Nach jahrelanger Entwicklung und vielen Experimenten kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino **GIOIELLO®**, das ausschließlich aus der Destillation von Honig in all seinen Geschmacksvarianten gewonnen wird.

9. OKTOBER 2003 Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums des Grappa Monovitigno® Nonino widmet die Triennale di Milano die anthologische Ausstellung *Storia di una Passione* der Familie Nonino.

4. DEZEMBER 2003 Der Präsident der Italienischen Republik Carlo Azeglio Ciampi überreicht **Giannola und Benito Nonino** den renommierten *Premio Leonardo Qualità Italia* für die "Absolute Qualität, die Forschung und die Innovation... Die Noninos werden weltweit als die wahren Botschafter für den Italienischen Grappa anerkannt".



6. DEZEMBER 2003 Die *New York Times* und die *International Herald Tribune* widmen Familie Nonino das "Saturday Profile" mit dem Titel 'A Dynamo and Her Daughters Turn Leftovers to Gold' anlässlich des 30-jährigen Jubiläums des **Grappa Nonino Monovitigno®**.

19. SEPTEMBER 2007 In Percoto findet die *erste Nonino Cocktail Competition* statt. Bei diesem Wettbewerb wird **der beste Cocktail mit Grappa** prämiert. Die Ausrichtung des Events übernimmt zum ersten Mal die Vereinigung der Barkeeper des Vereinigten Königreichs (UK Bartender Guild) zusammen mit dem italienischen AIBES-Verband. Die fünfzehn teilnehmenden Barkeeper aus Londons renommiertesten Lokalen und aus ganz Oberitalien treten gegeneinander an, um **den besten Cocktail mit Nonino Grappa als Zutat** zu kreieren.

DEZEMBER 2010 Fendi präsentiert *The Whispered Directory of Craftsmanship*, ein Handbuch des *Made in Italy*, in vollständig handgefertigter Ausgabe. Borsalino, Buccellati, Fendi, Maserati, **Nonino Distillatori**, Riva, Rubelli, Slow Food, Venini... Marken aus unterschiedlichen Branchen, aber vereint durch eine **große Leidenschaft für das Handwerk, die Liebe zum Detail, eine Mischung aus Tradition und Innovation**, die sich zu einem einzigartigen Produkt verbinden.

DEZEMBER 2012 Der italienische Fernsehsender **RAI 5** widmet der Familie und dem **Grappa Nonino** einen **50-minütigen Dokumentarfilm**: *Dynastien "Geschichten, Erzählungen und Ereignisse von denjenigen die Italien groß gemacht haben und machen werden"*, um von einem Teil Italiens zu berichten, der Geschichte geatmet und erlebt hat und dann innovativ vorgegangen ist. Auch das verkörpert symbolhaft das *Made in Italy* im Ausland.

MÄRZ 2013 **Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit** erhält **99 von 100 Punkten** und ist der **beste Grappa** mit der **höchsten Punktzahl**. Er übertrifft damit auch gelagerte Grappas sowie Grappa Riserva in der Rangliste von *falstaff*, der angesehenen österreichischen Zeitschrift zu den Themen Lifestyle, Wein und Essen für Experten und Kenner!

AUGUST 2013 *Sette*, das namhafte Magazin des *Corriere della Sera*, das über italienische Spitzenprodukte berichtet, zählt **Grappa Nonino** zu den **"bedeutendsten italienischen Marken"**. *Ein Konzentrat aus Ideen in einer Grappaflasche*: In diesem Artikel wird berichtet, wie **Giannola und Benito Nonino**, die Erben einer alten Brennerfamilie, **die Trinkgewohnheiten änderten und den Grappa von einem Aschenputtel in eine Königin der Destillate verwandelten**.

DEZEMBER 2013 Mit dem ganzseitigen Artikel *Terra e Cultura* feiert **La Repubblica** die von Nonino vor **vierzig Jahren** eingeleitete Revolution in der Grappageschichte und ihre Verbindung zum Terroir: die Kreation des **Grappa Monovitigno®** im Dezember 1973.

JUNI 2014 In der Doku-Serie **“How It’s Made”** des bekannten amerikanischen Senders Discovery Channel wird **Grappa Nonino** als Beispiel und Ikone für handwerklich hergestellten Grappa präsentiert.

FEBRUAR 2015 Zum ersten Mal wird der Grappa im Londoner Schaufenster von Harrods, der weltweiten Luxusikone, neben den wertvollsten Spirituosen der Welt ausgestellt, wo er das italienische Spitzenprodukt verkörpert und zu einer unwiderstehlichen Sinneserfahrung einlädt: **The Legendary Grappa Nonino ist der einzige Grappa, der präsentiert wird.**

JULI 2015 „Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in der Reinheitstradition verwurzeltes Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“ **Wallpaper***



SEPTEMBER 2015 F. Paul Pacult, laut der Zeitschrift Forbes “Amerikas führender Experte für Spirituosen”, zählt **Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit** erneut als **einzigen Grappa** zu den **16 weltbesten außergewöhnlichen Destillaten** der **“Hall of Fame”** in der vierteljährlich erscheinenden, renommierten Zeitschrift **SPIRIT JOURNAL**.



SEPTEMBER 2016 **Amaro Nonino Quintessentia®** ist eine Zutat des Cocktails **Paper Plane**, der 2007 von Sam Ross kreiert wurde und zu einem unverzichtbaren **“Classic-Modern”** geworden ist, der von der New York Times als Vertreter der Kategorie **“Equal-Parts Cocktails”** ausgewählt wurde.

OKTOBER 2016 **Brad Thomas Parsons** - Einer der größten, international anerkannten Experten von Bitterlikören sowie Autor des Branchenführers **“Bitters”** stellt **Amaro Nonino Quintessentia®** an den Anfang seines neuen Buches **“AMARO: The Spirited World of Bittersweet, Herbal Liqueurs”**. Das umfassende Handbuch ist allen Bitterlikören der Welt gewidmet.

JANUAR 2017 Die Nonino-Revolution **“vom Aschenputtel zur Königin des Marktes”**:

Die renommierte **London School of Economics Business Review** veröffentlicht die Fallstudie von zwei namhaften Dozenten aus Wien und Edinburgh, in der es heißt: „Der italienische Grappa hat den unglaublichen Sprung von der niedrigsten zur höchsten Statusstufe geschafft“ aufgrund der unermüdlichen Arbeit der Noninos. Giannola und ihre Familie haben mit ihrem **Picolit-Grappa** einen Brückenkopf in der teuren Premium-Kategorie geschlagen, wo ausländische Spirituosen zuhause sind. Andere handwerkliche Produzenten folgten und mit der Zeit veränderte sich das Image des Grappas innerhalb der italienischen Gesellschaft. **Grappa wurde zur “Nationalspirituose”,** auf Augenhöhe mit Whisky und Cognac.



FEBRUAR 2017 Grappa Nonino unterstützt *P(our)* eine von Wissensdurst geprägte gemeinnützige Organisation der Bartender Community. Das Non-Profit-Projekt wurde von Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer und Xavier Padovani ins Leben gerufen. P(OUR) = OUR + PURE. Nachhaltigkeit, Wachstum und Wissen sind selbstbestimmende Kernelemente von P(OUR).



18. MÄRZ 2017 Nonino ist Spirit Entrepreneur of the Year und erhält den Meininger Award Excellence in Wine & Spirit. Es ist das erste Mal, dass eine Grappa-Brennerei mit diesem Preis ausgezeichnet wird.

24. MÄRZ 2017 Davide Oldani – Abendessen mit Grappa. Die Noninos setzen die Evolution des Grappa fort – mit dem Italian Cocktail Spirit. Hier ist Grappa der Protagonist in fantastischen Cocktails, Long Drinks und Aperitifs, aber auch in überraschenden Kombinationen mit verschiedenen Speisen. Die neue Grenze des Grappa Nonino.

31. MÄRZ 2017 Mitten im ländlichen Friaul, in Persereano, liegt das Anwesen **Borgo Nonino**. Es umfasst 7 landwirtschaftliche Gebäude, von denen die ältesten aus napoleonischer Zeit stammen und der Brennerei als versiegelte Reifekeller für Grappa, Destillate und den Amaro Nonino dienen. Das Landgut liegt nur 500 Meter von den Nonino Brennereien entfernt, am Rande des 10 Hektar großen, von Benito Nonino mit friaulischen Baumsorten angelegten Waldes und unweit vom Alpe-Adria-Radweg, der bis ans Meer führt.



25. MAI 2018 Die “Walter Scheel Medaille für Genusskultur und Lebensart 2018” wird an die Nonino Brennereien verliehen. Die Medaille wird seit 2014 vom gemeinnützig anerkannten Trägerkreis an Persönlichkeiten vergeben, die sich in herausragender Weise um die Pflege der europäischen Genusskultur verdient gemacht und einen außerordentlichen Beitrag zum europäischen Einigungswerk geleistet haben.

3. JUNI 2018 Beim P(our) Symposium 2018 in Paris präsentiert Familie Nonino exklusiv und erstmalig den Nonino GingerSpirit das durch die 100% handwerkliche Mazeration und Destillation von reinem Ingwer italienischer Herkunft gewonnen wird.

11. OKTOBER 2018 Bei der *La Vendemmia di Via Montenapoleone* präsentiert Familie Nonino den **L'Aperitivo Nonino Botanical Drink**, ein Genussgetränk für Gaumen und Seele, das seine Entstehung dem wertvollen historischen Familienarchiv verdankt. Ein botanisches Zauberwerk aus ausschließlich natürlichen Inhaltsstoffen.

11. NOVEMBER 2018 Die Verkostungskommission des **Merano Wine Festival** verleiht **Grappa Nonino 41° mit 12 Monate** Reifung in Barriques den **‘The WineHunter Award Platinum’** „für die außergewöhnliche Qualität der handwerklichen.“

12. MÄRZ 2019 Rom. **Giannola Nonino erhält den Preis “Arte Sostantivo Femminile”**, mit dem acht Frauen als Spitzen-Vertreterinnen ihrer Kategorie ausgezeichnet werden, darunter die Künstlerin Marina Abramovic und Maria Grazia Chiuri, Kreativdirektorin von Dior.

29. OKTOBER 2019 Beim **Bar&Spirit Festival**, das die renommierte Zeitschrift **falstaff** in Wien veranstaltet, erhält Familie Nonino den Sonderpreis für ihre Verdienste in der Entwicklung der **Barkultur**.



10. DEZEMBER 2019 Giannola, Cristina, Antonella, Elisabetta und Francesca Nonino werden mit dem **Premio Donne per il Made in Italy** ausgezeichnet. Die Preisverleihung findet im Ministerium für Landwirtschaft, Nahrungsmittel und Forsten in Rom statt. In der Begründung heißt es „**sie haben sich durch ihre Innovationskraft und ihren bedeutenden Beitrag zum italienischen Wirtschaftswachstum ausgezeichnet und das MADE IN ITALY weltweit gefördert**“.

27. JANUAR 2020 Am 27. Januar 2020 wird die **Nonino Brennerei** im prestigeträchtigen Palace of Fine Arts in **San Francisco** bei den **Wine Enthusiast Wine Star Awards als ‘Beste Brennerei der Welt’ Spirit Brand/Distiller of the Year 2019** ausgezeichnet. Es ist die weltweit wichtigste internationale Auszeichnung in der Wein- und Spirituosenbranche. **Nonino ist die erste italienische Brennerei und der erste Grappa-Hersteller überhaupt, der in den letzten zwanzig Jahren dieses Events diesen renommierten Preis erhalten hat.** Zum ersten Mal Italien, zum ersten Mal der Grappa.



20TH ANNIVERSARY
**WINE ENTHUSIAST
WINE STAR
AWARDS**



JUNI 2021 L'Aperitivo Nonino **BotanicalDrink**, beim Meininger's International Spirits Award als **“Aperitif des Jahres 2021 international”** prämiert wurde. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink ist der erste italienische Aperitif, der diese internationale Auszeichnung erhalten hat.



JUNI 2021 Amaro Nonino Quintessentia® gewann die höchste Auszeichnung, die Chairman's Trophy, und wurde absoluter Sieger in der Kategorie Kräuterliköre bei der **Ultimate Spirits Challenge 2021**, dem prestigeträchtigen Spirituosenwettbewerb unter dem Vorsitz von Paul Pacult. Über 300 Finalisten aus 52 Ländern nahmen am Wettbewerb teil.



NOVEMBER 2021 Nonino Gran Riserva 27 years **ÛE® Monovitigno Refosco dal Peduncolo Rosso** Millesimata 1988 wurde von Falstaff, bei der Spirits Trophy 2021 mit dem **ersten Platz (100 Punkte)** ausgezeichnet. Es ist das erste italienische Destillat, das bei diesem renommierten Wettbewerb die höchste Bewertung erhält und nun im Olymp der internationalen Spirituosen neben dem Rémy Martin Louis XIII und dem Rum Appleton Estate Aged 30 years steht.



APRIL 2022 L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink wurde beim Meininger's ISW zum zweiten Mal hintereinander zum **„Aperitif des Jahres 2021-2022 international“** gewählt!





JUNI 2022 Amaro Nonino Quintessentia® Riserva gewinnt den Chairman Trophy. Das zweite Jahr in Folge ist Nonino die beste Empfehlung bei den Bitterlikören. 2021 triumphierte der Amaro Nonino Quintessentia® bei der Ultimate Spirits Challenge, in diesem Jahr ist es der Amaro Nonino Quintessentia® Riserva, der die Jury des renommiertesten Spirituosenwettbewerbs der Welt begeisterte.



JUNI 2023 L'Aperitivo Nonino Botanical Drink wird beim Meininger's International Spirits Award zum dritten Mal in Folge zum Aperitif des Jahres gewählt.



1. DEZEMBER 2023 Nonino feiert das 50-jährige Jubiläum des reinsortigen Monovitigno® Nonino, mit dem die Grappa-Revolution startete, beim Galadinner des IBA World Cocktail

Championship 2023 im Marriott Park Hotel in Rom. Eine Revolution, die weiter anhält und die Vielseitigkeit des Grappa in der Mixologie immer mehr in den Mittelpunkt rückt:

#BEBRAVEMIXGRAPPA!



15. APRIL 2024 Die Noninos stellen auf der Vinitaly das Projekt "Farina Nonino - Green Spot" vor, das aus der Begegnung zwischen der Wissenschaftlerin Ninna Granucci mit Familie Nonino und dem gemeinnützigen ReGeneration Hub Friuli entstanden ist. Hierbei handelt es sich um ein innovatives Mehl, eine glutenfreie "Lebensmittelzutat", deren Upcycling-Prozess den Vorteil hat, dass aus dem Nonino-Trester ein Produkt mit hohem Nährwert gewonnen wird, aber auch eine Ertragssteigerung sowie die Reduzierung von Produktions- und Umweltkosten.

10. MAI 2024 Rom. Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino werden mit dem renommierten Guido-Carli-Preis ausgezeichnet „Aufgewachsen inmitten von Trauben, Düften und harter Arbeit im Dorf Percoto in der Provinz Udine, haben sie sofort die Kraft ihrer Wurzeln mit internationaler Vision und Kultur verbunden. In den 1970er Jahren erlebten sie, wie ihre Eltern die Produktionsmethoden und das Image ihres Produkts revolutionierten. An ihrem Beispiel bauen sie die Zukunft auf. Die absolute Neuheit? Bereits ab dem Jahr 2000 begannen sie, Barkeeper davon zu überzeugen, wie gut sich ihr Grappa für Cocktails eignet. Aus diesen Gründen haben sie den Guido-Carli-Preis verdient.“

Der Preis, der den Namen des ehemaligen Gouverneurs der italienischen Notenbank bzw. Des ehemaligen Schatzministers trägt, wird jedes Jahr an Persönlichkeiten verliehen, die sich durch ihr soziales Engagement, ihre Erfolge im unternehmerischen Bereich sowie durch die Bekanntmachung italienischer Talente und italienischer Kreativität in der Welt ausgezeichnet haben.

25. JANUAR 2025

Fünfzigjähriges Bestehen des Nonino-Preises 1975-2025 zu Ehren von Benito Nonino.

Der Preis wurde 1975 von Benito und Giannola Nonino ins Leben gerufen, mit dem Ziel, „die alten autochthonen Rebsorten aus Friaul zu fördern, sie auszuzeichnen und offiziell anzuerkennen“ und somit die Biodiversität des Gebietes zu erhalten. Der Nonino-Preis hat sechsmal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen.



**NONINO, SEIT JEHER
NATÜRLICHE REIFUNG,
IN VOM ZOLL VERSIEGELTEN UND STÄNDIG
ÜBERWACHTEN BARRIQUES UND
KLEINEN FÄSSERN,
IN EIGENEN REIFEKELLERN**

NONINO PRODUKTIONSMETHODE

Die Nonino Destillerien verfügen als einzige auf der Welt über fünf handwerklich betriebene

Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer für die Produktion der einzigartigen Nonino Destillate: ganz im Zeichen der Tradition und echter Handwerkskunst.

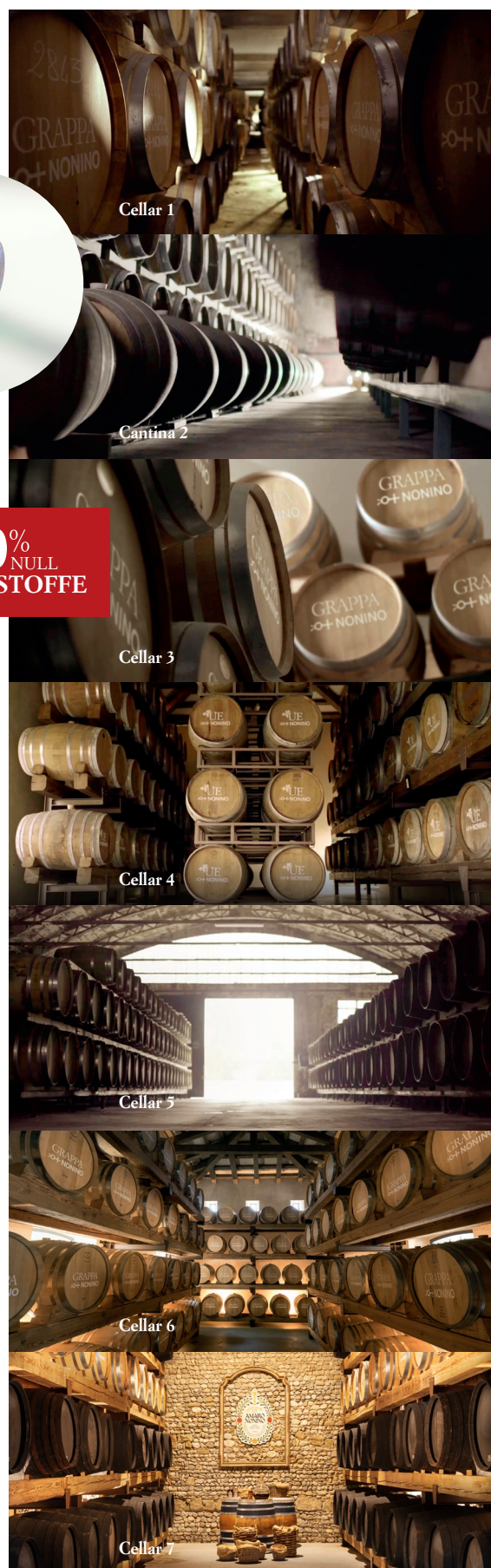
Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffs und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Destillates zu gewährleisten.

DIE REIFEKELLER DER NONINO BRENNEREIEN

Ausgereifte Nonino Grappas, Reserve, UE® Traubenbrände und Obstdestillate unterliegen seit jeher einer **natürlichen Reifung in vom Zoll versiegelten und ständig überwachten Barriques und kleinen Fässern**. Die Reifung erfolgt in den 7 eigenen Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien, dann werden die Grappas und Destillate **ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt**. Alle Aus- und Eingänge **im Reifekeller**, in denen Grappas, Traubenbrände UE® und Obstdestillate lagern, **sind in den vom Zoll geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar**. In den 7 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien sind heute 2620 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern eingelagert, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Eichenfässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche, Esche und Birne. **Das Toasting erfolgt handwerklich und traditionell nach Nonino-Protokoll.**



Die Nonino Brennereien füllen ausschließlich Grappas, UE® und Obstdestillate ab, die aus frischem Grundstoff zu 100% nach handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer in Ronchi di Percoto destilliert werden.



**0%
NULL
FARBSTOFFE**