



Antonella, Cristina ed Elisabetta Nonino, quinta generazione di distillatori, con la madre Giannola

Miscelazione oltre i confini della grappa

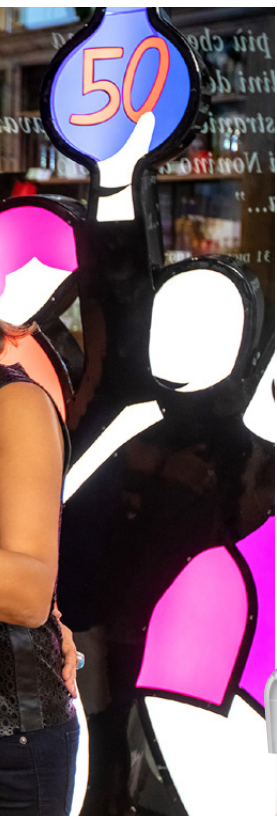
SI ALLARGA LA GAMMA DI PRODOTTI NONINO PER LA MIXOLOGY: DOPO L'AMARO NONINO QUINTESSENTIA, CON LA VERSIONE RISERVA 24 MESI, E L'APERITIVO BOTANICAL DRINK ARRIVANO IL RILANCIO DI PRUNELLA MANDORLATA E LA NOVITÀ DROPS OF NONINO GINGERSPIRIT

di Andrea Mongilardi

Di brindisi in brindisi, di collaborazione in collaborazione, il legame tra Nonino e il mondo della miscelazione si arricchisce ogni anno di nuovi capitoli. Merito dell'intuizione di affidare, nel lontano 2007, i propri prodotti alle sapienti mani di grandi bartender di fama internazionale per far loro creare nuovi drink: da Salvatore Calabrese a Simone Caporale, da Alex Kratena a Monica Berg e Joerg Meyer, senza dimenticare Sam Ross, autore di un drink - il Paper Plane - diventato subito un modern classic. Un viaggio partito dalle grappe che negli anni si è progressivamente ampliato, allargandosi a sempre nuove referenze. Antonella Nonino, che delle tre sorelle oggi alla guida dell'azienda è la più vicina al mondo della miscelazione, ci racconta le più recenti evoluzioni.

Con l'Amaro Nonino Quintessentia prima e L'Aperitivo Botanical Drink poi, avete ampliato oltre le grappe l'offerta dedicata alla miscelazione. Un percorso che continua...

Il nostro obiettivo è continuare a proporre ai bartender prodotti di eccellenza con cui realizzare nuovi cocktail. Per questo abbiamo progettato il rilancio della nostra Prunella Mandorlata, un liquore intenso e delicato con uno straordinario sentore di mandorla, resa elegante dall'acquavite di prugna. E poi c'è la novità Drops of Nonino Gingerspirit, flacone da 100 ml con dosatore studiato per arricchire i cocktail con gocce del nostro distillato di puro zenzero, che riprende il profumo speziato, piccante e agrumato del distillato da cui proviene e permette di aggiungere un tocco vivace e contemporaneo ai drink.



Il Basil Smash di Joerg Meyer e il Paper Plane di Sam Ross, due dei drink nati dalla collaborazione con i più celebri bartender internazionali



L'IMPRENDITRICE
Antonella Nonino
Consigliere delegato Nonino Distillatori

«Con le Serate cocktail Nonino diffondiamo nei locali la miscelazione con la grappa, arricchita con sempre nuove ricette»

Tornando alla grappa, quali sono le referenze che funzionano meglio in miscelazione?

Il prodotto top è la Grappa Riserva Vendemmia Nonino 24 mesi, blend di vinacce fresche invecchiata in barriques di quercia e in piccole botti ex Sherry; sempre in tema di barrique, abbiamo la grappa Tradizione Nonino 41°, sia bianca che invecchiata, senza l'uso di caramello e con il metodo di distillazione al 100% artigianale che caratterizza tutti i nostri prodotti. E ancora la Grappa Monovitigno Lo Chardonnay invecchiata 12 mesi in barriques e l'AnticaCuvée Riserva 5 anni. E poi ci sono sorprese come Raffaele Giovanazzi, giovane bartender vincitore della Trieste Cocktail Week con un drink a base di Grappa Monovitigno Il Merlot. A testimonianza che anche nei giovani bartender l'attenzione all'uso della grappa in miscelazione resta importante.

Quanto vi ha aiutato il rapporto con i grandi nomi del bartending a diffondere l'uso della grappa come ingrediente dei cocktail?

È stato fondamentale: la loro fascinazione per le nostre grappe ci ha permesso dapprima di accreditare la grappa di qualità come spirit anche da miscelazione e poi di farla conoscere in tutto il mondo, anche grazie al lancio del movimento Be brave mix grappa. I riconoscimenti internazionali, tra cui il premio come Spirit/brand distillery of the year attribuitoci nel 2019 da Wine Enthusiast, sono stati la naturale conseguenza. Noi abbiamo portato i loro drink nelle principali manifestazioni internazionali: siamo reduci da New York, dove c'è stata la settimana del Paper Plane, e da Bcb Berlino dove siamo state chiamate a fare una testimonianza su come abbiamo portato la grappa all'attenzione internazionale. Non trascuriamo l'Italia, con la presenza a Baritalia e alle principali Cocktail week. Il risultato è che registriamo una crescente curiosità e interesse, soprattutto da parte dei giovani, ad assaggiare i cocktail con la grappa. E nella fascia 28-55 anni si registra una sempre maggiore attenzione verso la grappa di qualità. Nei consumi, il bar ha un peso ormai rilevante, con il 23% dei volumi rispetto al 27% della ristorazione.

Come coltivate la relazione con i cocktail bar italiani?

Lo strumento principale sono le Serate cocktail Nonino, a cui noi contribuiamo con l'intero assortimento delle nostre grappe - bianche, invecchiate, monovitigno e riserve - oltre all'Amaro Nonino Quintessentia e a L'Aperitivo Botanical Drink, lasciando poi alla creatività dei bartender la creazione di menu dedicati.

Oltre alla miscelazione c'è il bere liscio: quali sono le referenze più apprezzate?

Funzionano molto bene le Monovitigno: Moscato, Merlot e Chardonnay sono le più richieste, ma sottolineerei anche la Prosecco Riserva e la Riserva AnticaCuvée invecchiata oltre 5 anni in barriques e piccole botti ex Sherry. Insieme a queste, spiccano Vendemmia bianca e Friulana Tradizione. •



Mixology beyond the borders of grappa

THE RANGE OF NONINO PRODUCTS FOR MIXOLOGY IS EXPANDING: AFTER AMARO NONINO QUINTESSENTIA, WITH THE VERSION RISERVA 24 MONTHS, AND L'APERITIVO BOTANICALDRINK, NOW THERE ARE THE RELAUNCH OF PRUNELLA MANDORLATA AND THE NEW DROPS OF NONINO GINGERSPIRIT

By Andrea Mongilardi

From toast to toast, from collaboration to collaboration, the bond between Nonino and the world of mixology is enriched with new chapters every year. This is due to the intuition of entrusting its products to the expert hands of great internationally renowned bartenders, back in 2007, to create new drinks: from Salvatore Calabrese to Simone Caporale, from Alex Kratena to Monica Berg and Joerg Meyer, without forgetting Sam Ross, the creator of a drink—the Paper Piane—that immediately became a modern classic. A journey that began with grappa and has gradually increased over the years, expanding to include ever new varieties. Antonella Nonino, who, of the three sisters currently at the helm of the company, is the closest to the world of mixology, tells us about the most recent developments.

With Amaro Nonino Quintessentia first and then L'Aperitivo BotanicalDrink, you have expanded your mixology offer beyond grappa. A journey that continues...

Our goal is to continue offering bartenders excellent products with which to create new cocktails. This is why we have planned the relaunch of our Prunella Mandorlata, an intense and delicate liqueur with an extraordinary aroma of almond, made elegant by the use of plum distillate. And then there's the new Drops of Nonino GingerSpirit, a 100 ml bottle with a dispenser designed to enrich cocktails with drops of our pure ginger distillate, which retakes the spicy, hot, and citrusy aroma of the distillate from which it comes and allows adding a lively and contemporary touch to drinks.

Going back to grappa, which are the products that work best when mixed?

Our top product is Grappa Riserva Vendemmia Nonino 24 months, a blend of fresh pomace aged in oak barriques and small ex-Sherry casks; always about barriques, we offer Grappa Tradizione Nonino 41°, both white and aged, without the use of caramel (color additives) and using the 100% artisanal distillation method that characterizes all our products. And more Grappa Monovitigno Lo Chardonnay, aged 12 months in barriques, and AnticaCuvée Riserva 5 years. And then there are surprises like Raffaele Giovanazzi, a young bartender who won the Trieste Cocktail Week with a drink based on Grappa Monovitigno Il Merlot. This demonstrates that, even for young bartenders, the attention to the use of grappa in mixology remains important.

How much did your relationship with the big names in bartending help you spread the use of grappa as a cocktail ingredient?

It was fundamental: their fascination with our grappas first allowed us to accredit quality grappa as a spirit also for mixology and then to make it known throughout the world, also thanks to the

launch of the Be brave mix grappa movement. International acknowledgements, among which the Award Spirit Brand/Distiller of the Year given to us in 2019 by Wine Enthusiast, were the natural consequence. We have brought their drinks to the most important international events: we have just come back from New York, where the Paper Plane Week took place, and from BCB Berlin, where we were invited to share how we brought grappa to international attention. We have not neglected Italy, with our presence at Baritalia and the main Cocktail Weeks. The result is that we see growing curiosity and interest, especially among young people, in tasting grappa-based cocktails. And in the 28-55 age group there is an ever-increasing interest in quality grappa. In terms of consumption, bars now have a significant role to play, with 23 % of volumes compared to 27 % of restoration.

How do you cultivate relationships with Italian cocktail bars?

The main tool is the Nonino Cocktail Evenings, to which we contribute with the entire range of our grappas - white, aged, monovitigno and riserva - as well as the Amaro Nonino Quintessentia and L'Aperitivo Botanical Drink, leaving then the creation of dedicated menus to the creativity of bartenders.

Besides mixology, there's also straight drinking: what are the most popular products?

Monovitigno grappas work very well: Moscato, Merlot and Chardonnay are the most requested, but I would also highlight Prosecco Riserva and Antica Cuvée Riserva aged over 5 years in barriques and small ex-Sherry casks. Along with these, Vendemmia Bianca and Friulana Tradizione stand out.

THE ENTREPRENEUR

Antonella Nonino

Managing Director Nonino Distillatori

«With the Nonino Cocktail evenings we promote mixing with grappa in bars, enriched with ever-changing recipes»

PHOTO LEGENDS

Antonella, Cristina and Elisabetta Nonino, the fifth generation of distillers, with their mother Giannola

Joerg Meyer's Basil Smash and Sam Ross's Paper Plane, two of the drinks born from the collaboration with the most famous international bartenders