



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. •