



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. •



Mixologie über die Grenzen des Grappas hinaus

DIE NONINO-PRODUKTPALETTE FÜR DIE MIXOLOGIE WIRD ERWEITERT:
NACH DEM AMARO NONINO QUINTESSENTIA UND DER VERSION RISERVA
24 MONATE SOWIE DEM L'APERITIVO BOTANICAL DRINK GIBT ES JETZT DIE NEUAUFLAGE VON
PRUNELLA MANDORLATA UND DIE NEUHEIT DROPS OF NONINO GINGERSPIRIT

von Andrea Mongilardi

Von Prosit zu Prosit, von einer Zusammenarbeit zur nächsten – so wird die Verbindung zwischen Nonino und der Mixologie-Szene jedes Jahr um neue Kapitel erweitert. Zu verdanken ist dies der Intuition, die Erzeugnisse des Unternehmens bereits im Jahr 2007 den erfahrenen Händen international renommierter Barkeeper anzuvertrauen, damit diese neue Drinks kreieren konnten. Von Salvatore Calabrese bis Simone Caporale, von Alex Kratena bis Monica Berg und Joerg Meyer, nicht zu vergessen Sam Ross, der einen Drink – nämlich den Paper Plane – kreierte, der sofort zu einem modernen Klassiker wurde. Das war eine Reise, die mit den Grappas begann und sich im Laufe der Jahre auf immer neue Produkte ausweitete. Von den drei Schwestern, die heute das Unternehmen leiten, steht Antonella Nonino der Mixologie-Welt am nächsten; sie erzählt uns von den jüngsten Entwicklungen.

Zuerst mit dem Amaro Nonino Quintessentia und dann mit dem L'Aperitivo Botanical Drink haben Sie Ihr Angebot für Mixgetränke über Grappas hinaus erweitert.

Ein Weg, der weiterführt ...

Unser Ziel ist es, Barkeepern weiterhin Spitzenprodukte anzubieten, mit denen sie neue Cocktails kreieren können. Aus diesem Grund haben wir die Neuauflage unseres Prunella Mandorlata vorgesehen, einem intensiven und delikaten Likör mit einem außergewöhnlichen Mandelaroma, der seine Eleganz dem zugesetzten Zwetschgenbrand verdankt. Und dann gibt es noch die Neuheit Drops of Nonino Gingerspirit, eine 100-ml-Flasche mit Dosierer, die Cocktails mit den Tropfen unseres reinen Ingwerdestillats verfeinert. Der würzige, scharfe und zitrusartige Duft von Ingwer, aus dem das Destillat gewonnen wird, wird übernommen und verleiht den Drinks eine lebhafte und zeitgemäße Note.

Zurück zum Grappa: welche Sorten eignen sich am besten für die Mixologie?

Das Spitzenprodukt ist der Grappa Riserva Vendemmia Nonino 24 Monate, ein Blend aus frischem Traubentrester, der in Eichenbarriques und kleinen ehemaligen Sherry-Fässern ausreift. Da wir gerade beim Thema Barriques sind, auch der Grappa Tradizione Nonino 41° ist nennenswert, sowohl als klarer Grappa als auch als ausgereiftes Destillat. Wir verwenden keine Zuckerkulör und destillieren zu 100% nach handwerklicher Methode – was alle unsere Produkte auszeichnet. Zu erwähnen ist auch der 12 Monate in Barriques gereifte Grappa Monovitigno Lo Chardonnay und der AnticaCuvée Riserva 5 Years. Und dann gibt es noch Überraschungen wie Raffaele Giovanazzi, ein junger Barkeeper und Gewinner der Trieste Cocktail Week mit einem Drink auf Grappa-Basis Monovitigno Il Merlot. Ein Beweis dafür, dass auch für junge Barkeeper die Verwendung von Grappa in der Mixologie nach wie vor wichtig ist.

Inwieweit hat Ihnen die Beziehung zu den großen Namen der Barkeeper-Szene dabei geholfen, die Verwendung von Grappa als Zutat in Cocktails zu verbreiten?

Sie war von grundlegender Bedeutung: ihre Faszination für unsere Grappas hat es uns zunächst ermöglicht, hochwertigen Grappa als Spirituose auch für Mixgetränke zu etablieren und ihn dann weltweit bekannt zu machen, auch dank der Bewegung „Be brave mix grappa“. Internationale Auszeichnungen, darunter der Titel „Spirit/Brand Distillery of the Year“, der uns 2019 von Wine Enthusiast verliehen wurde, waren die natürliche Folge. Wir haben ihre Drinks zu den wichtigsten internationalen Veranstaltungen gebracht. Gerade kommen wir aus New York zurück, wo die Paper Plane-Woche stattfand, und vom BCB Berlin, wo wir erläutern sollten, wie wir Grappa international bekannt gemacht haben. Wir vernachlässigen aber Italien nicht, unsere Präsenz bei Baritalia und bei den wichtigsten Cocktail Weeks ist zugesichert. Das Ergebnis ist, dass wir eine wachsende Neugier und ein zunehmendes Interesse, vor allem bei jungen Menschen, für Cocktails mit Grappa feststellen. Und in der Altersgruppe der 28- bis 55-Jährigen wächst das Interesse an hochwertigem Grappa. Beim Konsum spielt die Bar mit 23 % des Volumens gegenüber 27 % in der Gastronomie mittlerweile eine bedeutende Rolle.

Wie pflegen Sie die Beziehung zu den italienischen Cocktailbars?

Das wichtigste Tool sind die Nonino-Cocktailabende, zu denen wir mit unserem gesamten Grappa-Sortiment beitragen – mit klarem Grappa, mit ausgereiftem Grappa, mit sortenreinem Grappa und Riserva-Versionen – sowie mit dem Amaro Nonino Quintessentia und dem L'Aperitivo Botanical Drink, wobei wir es der Kreativität der Barkeeper überlassen, spezielle Cocktailkarten zu kreieren.

Neben der Mixologie gibt es auch pur getrunzene Destillate: welche Spirituosen sind am beliebtesten?

Die sortenreinen Monovitigno-Produkte kommen sehr gut an: Moscato, Merlot und Chardonnay sind am gefragtesten, aber ich möchte auch den Prosecco Riserva und die Riserva Antica Cuvée hervorheben, die über 5 Jahre in Barriques und kleinen ehemaligen Sherryfässern reiften. Neben diesen sind aber auch Vendemmia Bianca und Friulana Tradizione hoch angesehen.

Antonella, Cristina und Elisabetta
Nonino, die fünfte Generation
der Brennerfamilie, mit ihrer Mutter Giannola

Der Basil Smash von Joerg Meyer
und der Paper Plane von Sam Ross,
zwei Drinks, die durch die
Zusammenarbeit mit den berühmtesten
internationalen Barkeepern entstanden sind.

DIE UNTERNEHMERIN

Antonella Nonino
Geschäftsführerin von Nonino Distillatori
„Mit den Nonino-Cocktailabenden bringen wir das Mixen mit Grappa in die Lokale und immer neue Rezepte kommen dazu.“