



GRAPPA'S *moment*

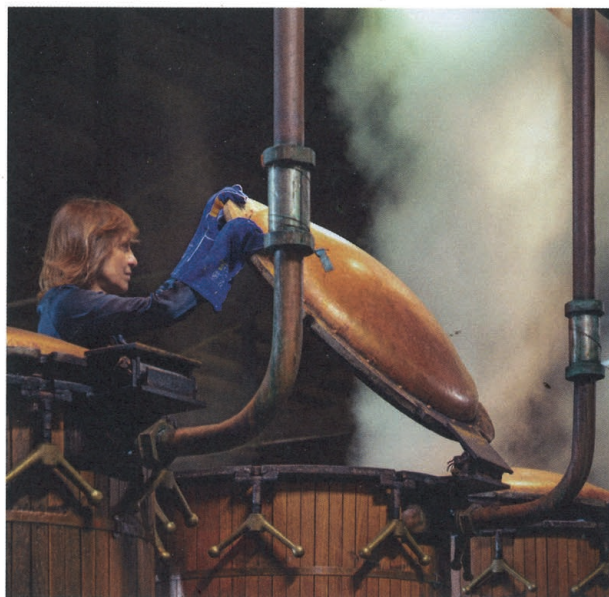
CAN GRAPPA GO MAINSTREAM? NONINO THINKS SO. AND IF THERE'S ANYONE WHO CAN MAKE IT HAPPEN IT'S THE POWERHOUSE WOMEN BEHIND THE BELOVED BRAND.

by Fiorella Valdesolo
portrait by Giulia Iacolutti

Nonino, the artisanal spirit brand based in Friuli, Italy's often overlooked but astoundingly gorgeous Northeast corner, is accustomed to overcoming adversity. In fact, it's part of the brand's DNA. While Nonino is more than a century old, the legacy that has cemented its reputation as a leader in the modern spirits space can be traced back to Silvia Nonino. Part of the third generation of Nonino, Silvia was notably the first master distiller not just for the brand, but in the entire country of Italy. It was the late 1930s, a time when women's dealings with alcohol or any duties outside the home was minimal, but Silvia's position was one born of necessity when her husband, Antonio, was killed during World War II.

"She had to learn how to distill and make liquor because she needed to take care of her family," says Francesca Nonino, part of the sixth generation and an effusive ambassador for her family's brand. And the struggles Silvia faced because of the war were real. Oil and butter were scarce and there were alcohol taxes to be paid so Silvia began separating and selling the grape seeds from the pomace (the grape leftovers from winemaking that is essential for producing grappa).

"Everything was used for creating value in some way," explains Francesca. Besides keeping her family's brand afloat, Silvia also crafted the first recipe for what would become one of Nonino's signature spirits, the Nonino L'Aperitivo, a big, bold, beautiful botanical aperitif with a heady aroma that nods to her prowess in the kitchen. The recipe was revitalized in 2018 as L'Aperitivo Nonino Botanical Drink by sisters Cristina, Antonella, and Elisabetta Nonino, who are at the helm of the brand today.



A reverence for quality ingredients and adhering to a time-honored process is what has continued to place Nonino's products in a league of their own. "One of the most important parts of distilling is to start with amazing raw material," says Cristina, a master distiller who learned the art from her father, Benito (he passed away in 2024). Nonino uses only the freshest pomace sourced from local winemakers and distills quickly to preserve its integrity. They also only distill during the grape harvest (8 to 10 weeks of the year, working 24 hours a day) and using an artisanal steam distillation process to achieve an elegant product. Many of their competitors on the other hand, says Francesca, let their ingredients linger in storage before distilling and rely on industrialized production methods. "It's what I call artisanal washing," says Francesca, adding that transparency is part of the Nonino credo.

But while grappa has a long and storied legacy in Italy, it still has an image problem abroad. Grappa has been slower to catch on outside of Italy than amaro, says Sammi Katz, a bar professional and the co-author of the book *Spirited Women*. "Grappa is still considered to be firewater given away to tourists and that's because around 80 percent of it is made with cheap, industrial ingredients," says Sammi. "But when it's made well, grappa is a beautiful representation of Italy and its people." Though if people have been burned by bad grappa, they're hesitant to try it again. "Someone would never do the same thing with wine, have one bad glass and then say they don't like wine, period," says Francesca, adding that much of her job now is reeducating the drinking public in the fine art of grappa, and, most importantly, that not all grappa is created equal.

Francesca predicts that once more people taste a refined grappa like the ones produced by Nonino, palates and minds will change. Much like was done years ago with tequila, which needed its own rebranding for a foreign audience. "What happened for tequila can happen for grappa," adds Francesca. And the growing cocktail culture will help accelerate grappa's popularity. "People want a cultural experience when they're drinking a cocktail, and there is nothing more representative of Italian culture than our spirits," she says. Just as bartender Sam Ross introduced Nonino Amaro to an American audience via his now legendary 2008 Paper Plane cocktail, she believes the same can be done with grappa. The Paper Plane, a simple, four-equal-parts cocktail using bourbon, Aperol, fresh lemon juice, and Nonino Amaro Quintessentia® (as Francesca puts it, "It's not a Paper Plane if you don't use Amaro Nonino!") played no small part in catapulting the amaro category into the mainstream in the U.S. (Nonino Amaro is still the brand's most well-known product here.) And the Noninos hope that their grappa, whose quality speaks for itself, will follow a similar trajectory.

Sammi, for one, already loves using grappa in a Collins instead of gin or as a vodka replacement in an espresso martini. While good grappa like Nonino's is not inexpensive, a little goes a long way when you're using it as an ingredient because of its innate vibrancy, adds Francesca. "You just want to make sure you make it the star of the cocktail," she says. "In the future you can expect grappa to be in some of the most iconic cocktails in the world."

OPPOSITE: PHOTOS BY JUAN HITTERS



LE DONNE

recipe by Sammi Katz & Olivia McGiff
illustration by Olivia McGiff

The name translates to "the women" and is an homage to the many generations of them at the helm of Nonino. Crafted by Sammi Katz, it uses both Nonino's delicate L'Aperitivo and their Amaro, along with aromatic rose and a splash of Prosecco.

1¼ ounces Nonino L'Aperitivo Botanical Drink
¾ ounce Nonino Amaro Quintessentia®
½ ounce fresh lemon juice
¼ ounce rose syrup
1 ounce seltzer
Prosecco, to top
1 lemon twist, for garnish
Rose water in an atomizer, for garnish

Combine all the ingredients, except for the Prosecco and garnishes, in an ice-filled wine glass and stir gently. Top with the Prosecco, garnish with the lemon twist and a spritz of rose water, and serve.

ROSE SYRUP

Makes about 1½ cups

1 cup white sugar
½ cup dried rosebuds

Combine 1 cup water and the sugar in a small saucepan and bring to a simmer over low heat. Stir until the sugar fully dissolves. Remove from the heat, then stir in the dried rosebuds. Let steep for 20 minutes, then fine-strain into a nonreactive container and let cool. Store airtight in the refrigerator for up to 2 weeks.

From *Spirited Women* by Sammi Katz & Olivia McGiff. Reprinted by permission of Union Square & Co.

Il momento della grappa

PUÒ LA GRAPPA DIVENTARE MAINSTREAM? NONINO CI CREDE. E SE C'È QUALCUNO CHE PUÒ FARLO ACCADERE, SONO LE DONNE STRAORDINARIE CHE GUIDANO QUESTO AMATO BRAND

di Fiorella Valdesolo

ritratto di Giulia Iacolutti

Nonino, il marchio di distillati artigianali con sede in Friuli, nell'angolo nord-orientale dell'Italia spesso trascurato ma straordinariamente affascinante, è abituato a superare le avversità. È parte del suo DNA. Sebbene Nonino abbia più di un secolo, la reputazione che lo ha consacrato come leader nel mondo moderno dei distillati risale a Silvia Nonino. Parte della terza generazione, Silvia fu la prima maestra distillatrice non solo del brand, ma dell'intera Italia. Era la fine degli anni '30, un'epoca in cui le donne avevano ruoli marginali nel mondo dell'alcol o al di fuori della casa. Ma Silvia assunse quel ruolo per necessità, dopo la morte del marito Antonio durante la Seconda Guerra Mondiale.

«Dovette imparare a distillare e produrre liquori perché doveva prendersi cura della famiglia», racconta Francesca Nonino, sesta generazione e ambasciatrice entusiasta del marchio. Le difficoltà di Silvia erano reali: olio e burro scarseggiavano, c'erano tasse sull'alcol da pagare, così iniziò a separare e vendere i semi d'uva dalla vinaccia (gli scarti della vinificazione, essenziali per produrre la grappa).

«Tutto veniva usato per creare valore in qualche modo», spiega Francesca. Oltre a mantenere vivo il marchio, Silvia creò la prima ricetta di quello che sarebbe diventato uno dei prodotti simbolo di Nonino: L'Aperitivo Nonino, un aperitivo botanico audace e profumato che rifletteva la sua abilità in cucina. La ricetta è stata rivisitata nel 2018 come L'Aperitivo Nonino Botanical Drink dalle sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, oggi alla guida dell'azienda.

Il rispetto per gli ingredienti di qualità e per i processi tradizionali è ciò che continua a distinguere i prodotti Nonino. «Una delle parti più importanti della distillazione è partire da una materia prima eccezionale», dice Cristina, maestra distillatrice che ha appreso l'arte dal padre Benito (scomparso nel 2024). Nonino usa solo vinaccia fresca da produttori locali e distilla rapidamente per preservarne l'integrità. La distillazione avviene solo durante la vendemmia (8-10 settimane all'anno, 24 ore su 24) con un processo artigianale a vapore. Al contrario, molti concorrenti lasciano gli ingredienti in deposito e usano metodi industriali. «Lo chiamo artisanal washing (artigianalità di facciata)», dice Francesca, sottolineando che la trasparenza è parte del credo Nonino.

Nonostante la lunga tradizione in Italia, la grappa ha ancora problemi di immagine all'estero. È meno conosciuta rispetto all'amaro, spiega Sammi Katz, professionista del bar e coautrice del libro *Spirited Women*. «La grappa è ancora vista come 'un'acqua di fuoco' regalata ai turisti, perché circa l'80% è prodotta con ingredienti industriali economici», dice Sammi. «Ma quando è fatta bene, la grappa è una splendida rappresentazione dell'Italia e del suo popolo». Tuttavia, chi ha avuto una

brutta esperienza con la grappa è riluttante a riprovarla. «Nessuno farebbe lo stesso con il vino, bere un bicchiere cattivo e dire che non gli piace il vino», aggiunge Francesca, il cui compito oggi è rieducare il pubblico sull'arte della grappa e far capire che non tutte le grappe sono uguali.

Francesca prospetta che, una volta assaggiata una grappa raffinata come quella Nonino, i palati e le menti cambieranno. Come è successo con la tequila, che ha avuto bisogno di un rebranding per il pubblico straniero. «Quello che è successo alla tequila può succedere alla grappa», aggiunge Francesca. E la cultura crescente dei cocktail aiuterà a diffondere la grappa. «La gente cerca un'esperienza culturale quando beve un cocktail, e non c'è nulla di più rappresentativo della cultura italiana dei nostri distillati», dice. Così come il bartender Sam Ross ha introdotto l'Amaro Nonino al pubblico americano con il leggendario cocktail Paper Plane del 2008, Francesca crede che lo stesso possa accadere con la grappa. Il Paper Plane, cocktail in parti uguali con bourbon, Aperol, succo di limone fresco e Amaro Nonino Quintessentia® («Non è un Paper Plane se non usi l'Amaro Nonino!»), ha contribuito a rendere l'amaro mainstream negli Stati Uniti. E i Nonino sperano che la loro grappa, la cui qualità parla da sé, segua lo stesso percorso.

Sammi, per esempio, ama già usare la grappa in un Collins al posto del gin o come sostituto della vodka in un espresso martini. Anche se una buona grappa come quella di Nonino non è economica, ne basta poca per dare vivacità al cocktail, aggiunge Francesca. «Bisogna solo assicurarsi che sia la protagonista del cocktail», dice. «In futuro, aspettatevi di vedere la grappa nei cocktail più iconici del mondo.»

LE DONNE

Ricetta di Sammi Katz & Olivia McGiff

Illustrazione di Olivia McGiff

Il nome significa “le donne” ed è un omaggio alle generazioni che hanno guidato Nonino. Creato da Sammi Katz, il cocktail usa sia il delicato L'Aperitivo che l'Amaro Nonino, con rosa aromatica e un tocco di Prosecco.

- 1¼ oz Nonino L'Aperitivo Botanical Drink
- ¾ oz Nonino Amaro Quintessentia®
- ½ oz succo di limone fresco
- ¼ oz sciroppo di rosa
- 1 oz seltz
- Prosecco, per completare
- 1 scorza di limone, per guarnire
- Acqua di rose in vaporizzatore, per guarnire

Unire tutti gli ingredienti tranne il Prosecco e le guarnizioni in un bicchiere da vino pieno di ghiaccio e mescolare delicatamente. Completare con il Prosecco, guarnire con la scorza di limone e uno spruzzo di acqua di rose. Servire.

SCIROPPO DI ROSA

Dose: circa 1½ bicchieri

- 1 bicchiere di zucchero bianco
- ½ bicchiere di boccioli di rosa essiccati

Unire 1 bicchiere d'acqua e lo zucchero in un pentolino e portare a sobbollire a fuoco basso. Mescolare finché lo zucchero si scioglie. Togliere dal fuoco, aggiungere i boccioli di rosa e lasciare in infusione per 20 minuti. Filtrare finemente in un contenitore non reattivo e lasciar raffreddare. Conservare in frigorifero in contenitore ermetico fino a 2 settimane.