



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.

Grappas großer Moment

KANN GRAPPA MAINSTREAM WERDEN? NONINO GLAUBT DARAN. UND WENN ES JEMANDEN GIBT, DER DAS SCHAFFEN KANN, DANN SIND ES DIE STARKEN FRAUEN HINTER DER BELIEBTEN MARKE.

Von Fiorella Valdesolo

Fotos von Giulia Iacolutti

Nonino, die Marke für handwerklich hergestellte Spirituosen mit Sitz in Friaul, einer oft übersehenen, aber außerordentlich faszinierenden Region im Nordosten Italiens, ist es gewohnt, Widrigkeiten zu überwinden. Das liegt in ihrer DNA. Obwohl Nonino mehr als ein Jahrhundert alt ist, geht der Ruf, der das Unternehmen zu einem führenden Anbieter der modernen Spirituosen-Szene gemacht hat, auf Silvia Nonino zurück. Als Teil der dritten Nonino-Generation war Silvia die erste Brennmeisterin nicht nur der Marke Nonino, sondern ganz Italiens. Es war Ende der 1930er Jahre, eine Zeit, in der Frauen in der Welt des Alkohols oder außerhalb des Hauses nur eine untergeordnete Rolle spielten. Aber Silvia übernahm diese Rolle aus der Not heraus, nachdem ihr Mann Antonio im Zweiten Weltkrieg ums Leben gekommen war.

„Sie musste lernen, zu destillieren und Liköre herzustellen, weil sie für die Familie sorgen musste“, erzählt Francesca Nonino, Vertreterin der sechsten Generation und begeisterte Botschafterin der Marke. Silvias Schwierigkeiten waren real: Öl und Butter waren knapp, es gab Steuern auf Alkohol zu zahlen, also begann sie, die Traubenkerne vom Trester (den Abfällen der Weinherstellung, die für die Herstellung von Grappa unerlässlich sind) zu trennen und zu verkaufen.

„Alles wurde genutzt, um irgendwie einen Mehrwert zu schaffen“, erklärt Francesca. Silvia hielt nicht nur die Marke des Familienbetriebs am Leben, sondern schuf auch das erste Rezept für eines der späteren Aushängeschilder von Nonino: L'Aperitivo Nonino, einen großartigen, kühnen und duftenden botanischen Aperitif mit einem betörenden Aroma, der Silvias Kochkünste widerspiegelte. Das Rezept wurde 2018 von den Schwestern Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino, die heute das Unternehmen leiten, als L'Aperitivo Nonino Botanical Drink überarbeitet.

Der Respekt vor hochwertigen Zutaten und traditionellen Verfahren ist das, was die Produkte von Nonino nach wie vor auszeichnet. „Einer der wichtigsten Aspekte der Destillation ist es, mit einem außergewöhnlichen Rohstoff zu beginnen“, sagt Brennmeisterin Cristina, die die Kunst von ihrem Vater Benito (2024 verstorben) gelernt hat. Nonino verwendet nur ganz frischen Trester von lokalen Winzern und destilliert diesen umgehend, um die Integrität des Rohstoffs zu bewahren. Die Destillation erfolgt nur während der Weinlese (8–10 Wochen im Jahr, rund um die Uhr) mit einem handwerklichen Dampfverfahren, um ein elegantes Erzeugnis zu gewährleisten. Im Gegensatz dazu lagern viele Mitbewerber die Zutaten für längere Zeit und verwenden industrielle Herstellungsmethoden. „Ich nenne das ‚artisanal washing‘ (handwerkliche Fassade)“, sagt Francesca und unterstreicht dabei, dass Transparenz Teil des Credos von Nonino ist.

Während Grappa in Italien auf eine lange und bedeutende Tradition zurückblicken kann, hat er im Ausland immer noch Imageprobleme. Er ist weniger bekannt als der Amaro, erklärt Sammi

Katz, Barfachfrau und Mitautorin des Buches *Spirited Women*. „Grappa wird immer noch als ‚Feuerwasser‘ angesehen, das man Touristen schenkt, weil etwa 80 % davon aus billigen industriellen Zutaten hergestellt werden“, sagt Sammi. „Aber wenn er gut gemacht ist, ist Grappa ein wunderbares Symbol für Italien und seine Bevölkerung.“ Wer jedoch schlechte Erfahrungen mit Grappa gemacht hat, zögert, ihn erneut zu probieren. „Niemand würde das Gleiche mit Wein machen, nämlich ein schlechtes Glas Wein trinken und sagen, dass er niemals mehr Wein trinken wird.“, fügt Francesca hinzu, deren Aufgabe es heute ist, die Öffentlichkeit über die hohe Kunst des Grappa-Genusses aufzuklären und verständlich zu machen, dass nicht alle Grappas gleich sind.

Francesca geht davon aus, dass sich der Gaumen und die Meinung der Menschen ändern werden, sobald sie einen hochwertigen Grappa wie den von Nonino probiert haben. So wie es bei Tequila der Fall war, der für das ausländische Publikum ein Rebranding benötigte. „Was mit Tequila passiert ist, kann auch mit Grappa passieren“, fügt Francesca hinzu. Und die wachsende Cocktailkultur wird dazu beitragen, Grappa bekannter zu machen. „Die Menschen suchen beim Trinken eines Cocktails nach einem kulturellen Erlebnis, und nichts repräsentiert die italienische Kultur besser als unsere Destillate“, sagt sie. So wie Barkeeper Sam Ross 2008 mit dem legendären Cocktail Paper Plane den Amaro Nonino dem amerikanischen Publikum vorgestellt hat, glaubt Francesca, dass dies auch mit Grappa geschehen kann. Der Paper Plane, ein einfach herzustellender Cocktail aus gleichen Teilen Bourbon, Aperol, frischem Zitronensaft und Amaro Nonino Quintessentia® („Es ist kein Paper Plane, wenn man keinen Amaro Nonino verwendet!“ erklärt Francesca), hat dazu beigetragen, die Amaro-Kategorie in den Vereinigten Staaten in den Mainstream zu katapultieren (Amaro Nonino ist in den USA nach wie vor das bekannteste Produkt der Marke). Und die Noninos hoffen, dass ihr Grappa, dessen Qualität für sich spricht, denselben Weg einschlagen wird.

Sammi zum Beispiel verwendet Grappa bereits gerne in einem Collins anstelle von Gin oder als Ersatz für Wodka in einem Espresso Martini. Auch wenn ein guter Grappa wie der von Nonino nicht gerade billig ist, reicht schon eine kleine Menge, um einem Cocktail eine gewisse natürliche Lebendigkeit zu verleihen, fügt Francesca hinzu. „Man muss nur sicherstellen, dass er der Protagonist des Cocktails ist“, sagt sie. „In Zukunft wird Grappa in den kultigsten Cocktails der Welt zu finden sein.“

LE DONNE

Rezept von Sammi Katz & Olivia McGiff

Illustration von Olivia McGiff

Der Name bedeutet „die Frauen“ und ist eine Hommage an die Generationen, die Nonino geleitet haben. Der von Sammi Katz kreierte Cocktail verwendet sowohl den delikaten L’Aperitivo als auch den Amaro Nonino, mit aromatischer Rose und einem Hauch von Prosecco.

1¼ oz Nonino L’Aperitivo Botanical Drink

¾ oz Nonino Amaro Quintessentia®

½ oz frischer Zitronensaft

¼ oz Rosensirup

1 oz Selterswasser

Prosecco zum Auffüllen

1 Zitronentwist zum Garnieren

Rosenwasser aus der Sprühflasche zum Garnieren

Alle Zutaten außer Prosecco und Garnitur in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben und vorsichtig

umrühren. Mit Prosecco auffüllen, mit Zitronentwist und einem Spritzer Rosenwasser garnieren. Servieren.

ROSENSIRUP

Ergibt etwa 1½ Gläser

1 Glas weißer Zucker

½ Glas getrocknete Rosenknospen

1 Glas Wasser und den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze köcheln lassen. Umrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, die Rosenknospen hinzufügen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb in einen nicht reaktiven Behälter abgießen und abkühlen lassen. In einem luftdichten Behälter kann der Sirup im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.

Didascalie:

Familie Nonino, von links nach rechts: Elisabetta, Francesca, Giannola, Cristina & Antonella

Aus *Spirited Women* von Sammi Katz & Olivia McGiff. Nachdruck mit freundlicher Genehmigung von Union Square & Co.