



Grappa, het verhaal van een echte passie

Ene Orazio Nonino startte anno 1897 in Ronchi di Percoto in het Noord-Italiaanse Friuli zijn eigen 'distilleria'. Jarenlang produceerde hij artisanale grappa à l'ancienne. Tot in 1973 Benito Nonino een lumineus idee kreeg: grappa distilleren uit slechts één druivensoort. Een revolutie in de wereld van de spirits. Vandaag runnen Benito's dochters Cristina, Elisabetta en Antonella het succesvolle bedrijf. Kleindochter Francesca verzekert nu al de toekomst.



Elke wijnboer had zo zijn eigen ambachtelijke methodes. Tot Benito in 1973 op het grappa-toneel verscheen.

Nog net geen 130 jaar oud is deze befaamde Italiaanse distilleerderij. Wij vinden haar middenin Friuli, een regio in het noordoosten van Italië, vlakbij de grens met Oostenrijk, Slovenië en de Adriatische Zee. In de laatste jaren van de 19de eeuw reed ene Orazio Nonino er rond met zijn mobiele distilleerkar. Iedereen kende het kletterend wielengescheer waarmee hij door de nauwe straatjes van Ronchi de Percoto trok. Op de kalender stond 1897 toen Orazio besloot daar zijn eigen bedrijf te beginnen: de Distilleria Nonino. Grappa was in die dagen een product van wijnboeren die wilden vermijden dat ze de restanten van hun uitgeperste wijnen, de pulp, en hun overvloedige wijndruiven zomaar zouden moeten weggooien. De drank bestaat dan ook al sinds mensen-

heugenis. Elke wijnboer had zo zijn eigen ambachtelijke methodes en droeg die kennis zorgvuldig over aan de volgende generatie. Dat deed ook Orazio. Tot Benito Nonino ten tonele verscheen. Met achter hem zoals dat hoort een sterke vrouw: Giannola Nonino, aka Queen of Grappa. Benito en Giannola verlegden de grenzen van het traditionele grappa distilleren ineens wel heel ver: als eersten ooit, maakten zij een grappa die uit slechts één druivenvariëteit gedistilleerd was. Voor deze mono-variëtale grappa die zij Monovitigno Nonino® doopten, gebruikten zij de aloude, regionale Picolit-druif. Een druif die ze van een Assepoester tot een Prinses wisten te maken. De hele grappawereld stond finaal op zijn kop. De Nonino's hadden inderdaad een nieuwe maatstaf gecre-

Linksboven: De Nonino Distillerijen zijn uniek in de wereld. Ze bestaan uit 5 artisanale distilleerunits met koperen stoomketels waar de distillaten volgens alle regels van de ambachtelijke kunst geproduceerd worden.

Rechtsboven: Een kleine beauty uit het assortiment van de Nonino's. Hier een 30 jaar gerijpte Gran Riserva UE Nonino Cru Monovitigno® Verduzzo Friulano. Een gelimiteerde en genummerde uitgave. Bijzonder zeldzaam. Amberkleurig en met een unieke smaak. Toetsen van appel, nectarine en abrikoos.

eerd waar vanaf die dag alle grappa's aan getoetst zouden worden. Natuurlijk dat hun idee door anderen is nagevolgd: Poli, Sibona, Mazzetti d'Altavilla en nog wat andere Italiaanse en buitenlandse distilleerders kwamen eveneens op de markt met hun eigen grappa, maar niemand zal de Nonino's de eer kunnen afnemen, als eersten een meesterlijke single-varietal grappa te hebben geproduceerd. Sinds 1928 is de distilleerderij prominent aanwezig in Percoto: daar, onder hetzelfde dak, bevinden zich 5 ambachtelijke distilleerderijen voor een totaal van 12 discontinue stoomketels voor elk familielid plus 6 voor de kleinkinderen. Zo onderstreept de familie haar wil om de continuïteit in de kunst van het distilleren te behouden.

Soul Sisters

Benito en Giannola kregen drie dochters, Cristina, Antonella en Elisabetta. En die kregen van hun ouders zowel de creativiteit, de ondernemingszin als de liefde voor het distilleren mee. Voor de drie zusters werd grappa een onlosmakelijk deel van hun leven. Zozeer zelfs, dat grappa – we overdrijven lichtjes – als een soort vierde zus een stuk familie is geworden. Onder hun gedrieën, en natuurlijk hierin glansrijk voorafgegaan door Benito en Giannola, wisten ze van een spirit die decennia tevoren als een ruw, armzalig product werd weggezet een distillaat te maken dat wereldwijd waardering geniet en tegelijk de uitmuntendheid van wat Italië voortbrengt vertegenwoordigt. “En waar we bijzonder trots op zijn,” aldus een enthousiaste Antonella Nonino, “is dat we onder ons drietjes – sinds 2007 – de weg hebben geplaveid voor een nieuwe toekomst van de Italiaanse sterke drank: grappa in cocktails!” “Eigenlijk met ons viertjes,” laat ze ondeugend volgen, “want intussen is onze nicht Francesca, dochter van Cristina en al enkele jaren onze ‘grappa influencer’ bij uitstek, mee in de dans gesprongen. Samen herwerkten we in 2018 op moderne wijze het aloude recept van onze grootmoeder en overgrootmoeder Silvia: haar Aperitivo Bianco Nonino infuseerden we met botanicals, kruiden, bloemen, fruit, bessen, wortels en ÜE® Monovitigno® Fragolino della Vigna

Nonino in Buttrio. Daaruit ontstond de Aperitivo Nonino Botanical Drink, het eerste volledig natuurlijke en veganistische aperitief.” “Daarmee zijn we niet aan ons proefstuk, hoor! Voordien had Cristina na jaren van studie, onderzoek en experimenten een zuiver gemberdistillaat weten te creëren. Italië was meteen

een puur product rijker dat Nonino Ginger Spirit werd gedoopt. Voor het eerst in de geschiedenis van onze distilleerdersfamilie zet ze bovendien haar handtekening als Meesterdistillateur op de fles.” Een hele weg is dus afgelegd sinds Orazio het bedrijf oprichtte, Benito en Giannola de Monovitigno® lanceerden en de zussen in de jaren 2000 met succes hun persoonlijke stempel kwamen drukken. “Vandaag is Elisabetta onze ceo,” vervolgt Antonella, “en Cristina neemt zoals te verwachten was het hele distilleeraspect en de Italiaanse markt voor haar rekening. Zelf leid ik deels het departement ‘export’, de communicatieafdeling en promoot ik bepaalde nieuwe distillaten in meer dan 85 landen.”



Voor het eerst in de geschiedenis van onze familie zet Cristina haar handtekening als Meesterdistillateur.

Onder: Distilleerketels. Het Distilleren volgens Artisanale Methodes wordt opgevolgd door een distilleermeester – bij Nonino is dat Cristina Nonino – die het hele proces batch na batch controleert en observeert. Zij beslist wanneer elk onderdeel van het proces start en stopt. Zij alleen controleert de kwaliteit van het product. **Rechts:** Een paar zichten op de distilleermomenten met onder meer Antonella en Giannola. Verder een paar beelden van de rijpingskelders, de barriques en het distilleerproces waar een aantal geheime ingrediënten en technieken een hoofdrol spelen.





De Amaro Nonino Quintessentia uit 1992 van Antonio Nonino leidde tot een rist nieuwe bitterlikeuren.

Links: Meet the Nonino's: Francesca, Giannola, Antonella, Cristina en Elisabetta. Pater familias Benito moeten we vooraan missen, maar blijft in ieders hart bestaan. Het is zijn erfenis die Giannola, de drie zussen en de kleindochter verderzetten.

Onder: Een van de vele prijs- en award-uitreikingen, vieringen, erkenningen... waar de Nonino's de laatste jaren telkens weer in opduiken wanneer het om spirits, grappa, cocktails enz. gaat. En altijd weer halen ze goud, zoals bij de Wine Hunter Award: alle gepresenteerde Nonino-producten haalden de maximale score.

Intussen regen en rijgen de awards en gouden palmen zich aaneen voor de Nonino-clan. Het bedrijf staat in de lijst van de 100 ondernemingen die Italië nationaal en wereldwijd een bijzonder positieve weerklank bezorgen. Vorig jaar, in 2024 dus, werd het nog door het Ministerie van Economische Zaken en Made in Italy uitgenodigd om zich te tonen in 'Identitalia, het iconische Italiaanse merk' in het Palazzo Piacentini aan de Via Veneto in Rome. Een prachtige erkenning voor het werk dat de Nonino's als distilleerders verrichten. Anno 2020 werden de Nonino's in het Palace of Fine Arts, San Francisco, door Wine Enthusiast uitgeroepen tot 'Beste Distilleerderij ter Wereld 2019'. En ook nog in 2024: Elisabetta wint de prijs van CEO of the Year van Made in Italy.

Nog meer hoogtepunten in het leven van de Nonino Distilleria? Die zijn er legio. In 1984 creëerden Benito en Giannola de ÛE® l'Acquavite d'Uva. Het Ministerie verleende het bedrijf op grond daarvan het recht om grappa distillaat te produceren. Het distillaat combineerde zo de elegantie van wijndistillaat met het karaktervolle van grappa. Het zette Italiaanse zowel als buitenlandse distilleerders er toe aan, voortaan het Nonino-model te volgen. 'Ùe' is 'druif' in het dialect van Friuli, tussen haakjes. Ook leuk, aldus Antonella, was dat in 2000, het jaar van hun intrede in het bedrijf, de zusjes Cristina, Antonella en Elisabetta Gioiello® lanceerden: in een zeer beperkte hoeveelheid, trouwens, aangezien de kwaliteit van dit

distillaat afhangt van de kwaliteit van de honing (in de smaken kastanje, citrusvrucht en acacia). Die mocht enkel komen van een ecologisch zuivere oorsprong, vond het drietal. In de afdeling 'amaro' (bitterlikeur) scoort de familie evengoed als in de andere distillaten. De in 1992 uitgevonden Amaro Nonino Quintessentia van Antonio Nonino – Benito's vader en echtgenoot van de eerder genoemde (grootmoeder) Silvia – werd gecombineerd met de latere verworvenheden van de distilleerderij en leidde op zich weer tot een rist nieuwe bitterlikeuren die als aperitief tot de betere spirits des werlds worden gerekend. We blijven even in gebreke nog meer distillaten ten tonele te voeren. En wel om een heel speciale reden: het vakmanschap en de niet-aflattende inzet van de mater familias: Giannoli Nonino, geboren Giannola Bulfoni. De vrouw die alomtegenwoordig was. En is.

Grappa in cocktails

We weten intussen al, dat Giannola samen met haar man Benito in 1973 het grappawereldje dooreen schudde door het produceren – als eerste ooit – van een 'single-varietaal' grappa. Een grappa die gedistilleerd werd uit het residu van slechts één druivenvariëteit, dus. Deze Monovitigno® Nonino Picolit is nog altijd de benchmark voor alle moderne grappa's. Minder bekend voor de buitenwereld is dat Giannola en Benito twee jaar later, in 1975, de Nonino Award instelden. Een internationaal erkende en bekende prijs die elk jaar wordt toegekend aan een bedrijf dat in het bijzonder had bijgedragen tot de bevordering van de boerenbeschaving. Giannola en Benito deden in al de jaren die volgden hun uiterste best om de regionale produce en de streekproducenten te promoten, aan te moedigen en te ondersteunen. Maar in 1998 al ontving ze uit de handen van de Italiaanse president de prijs 'Cavaliere de Lavoro' voor haar toewijding en inzet bij de wereldwijde promotie en veredeling van grappa. Mama Nonino zien we vanaf dan samen met haar dochters regelmatig terug in 'de boekskes' en op internationale prijsuitreikingen waar de Nonino's slag om slinger goud scoren, bekende awards winnen, of, zoals in 2002 een prestigieuze





Wine Oscar in ontvangst mogen nemen. In 2003 mag Giannola samen met Benito alweer bij de president op audiëntie, dit keer voor het ontvangen van de Leonardo Prize for Italian Quality. Anno 2009 is het weer raak: Giannola krijgt de Premios Eva en wordt 'Entrepreneur of the Year'. Als een rollercoaster denderen niet alleen de jaren, maar ook de erkenningen en accolades voorbij. Grappa is hot, grappa is in, grappa is cool. In 2017

viert de onderneming haar 120ste verjaardag, krijgt ze de Meininger Award en lanceert ze de Grappa Nonino Riserva Aged 22 Years in 883 genummerde flessen. Hoe was uw verjaardag? In het Weense Hofburg – omgeturnd tot's werelds grootste cocktailbar – krijgen de Nonino's in 2019 ook nog eens de Falstaff-prijs voor hun enorme bijdrage aan de bar-cultuur. "De Amaro van de familie is een game-changer in de cocktailwereld en laat mixologen nieuwe, interessante cocktailwegen inslaan," zegt Antonella.

De Amaro van de Nonino's inspireert mixologen voor nieuwe cocktails.



Eind 2024 mochten Elisabetta, Cristina en Antonella de 15de editie van de prestigieuze Guido Carli-Award in ontvangst nemen. De prijs gaat naar 'persoonlijkheden die zich onderscheiden door hun maatschappelijke betrokkenheid, successen in het ondernemerschap en het prestige dat Italiaanse talenten en genialiteit wereldwijd hebben verworven.' De zussen waren terecht trots, blij en enthousiast over deze erkenning van een traditie die intussen al 127 jaar bestaat en waarin zij een significante bijdrage hebben geleverd en nog leveren. ■

Boven: Welkom in Borgo Nonino. Hier verblijf je tussen traditie en modernismo. Hier ontdek je de geschiedenis van grappa in zijn meest gastvrije vorm. Omgeven door wijngaarden. Gekoesterd door vintage meubilair en design stukken.

Onder: Natuurlijk wil je z'n tasting meemaken. In deze eetzaal is menig grappa-liefhebber komen genieten tijdens zijn of haar bezoek aan de Nonino-distilleerderij. Interessante grappa's om te proeven: de Nonino Vendemmia Bianca, de Prosecco Riserva (24 maanden) en de UE van 5 jaar oud. Stuk voor stuk goud gewonnen.

SPIRITS

Grappa, la storia di una vera passione

Un certo Orazio Nonino fondò nel 1897 a Ronchi di Percoto, nel Friuli nord-orientale, la sua propria distilleria. Per anni produsse grappa artigianale secondo tradizione. Fino al 1973, quando Benito Nonino ebbe un'idea brillante: distillare grappa da una sola varietà di uva. Una rivoluzione nel mondo dei distillati. Oggi le figlie di Benito – Cristina, Elisabetta e Antonella – gestiscono con successo l'azienda. La nipote Francesca ne assicura già il futuro.

Ogni vignaiolo aveva le sue tecniche artigianali.

Finché Benito nel 1973 non apparve sulla scena della grappa.

Quasi 130 anni di storia per questa celebre distilleria italiana. La troviamo nel cuore del Friuli, regione nel nord-est d'Italia, vicino al confine con Austria, Slovenia e Mar Adriatico. Alla fine del XIX secolo Orazio Nonino girava con il suo alambicco mobile. Tutti conoscevano il rumore delle ruote quando attraversava le strette vie di Ronchi di Percoto. Era il 1897 quando Orazio decise di avviare la Distilleria Nonino.

La grappa, in quei tempi, era un prodotto dei vignaioli-contadini che volevano evitare di buttare via i resti delle vinacce. La bevanda esiste da tempi immemorabili. Ogni vignaiolo-contadino aveva le sue tecniche, tramandate di generazione in generazione. Così fece anche Orazio. Finché non arrivò Benito Nonino, accompagnato da una donna forte: Giannola Nonino, soprannominata la *Queen of Grappa*.

Benito e Giannola spinsero i confini della tradizione molto oltre: furono i primi a creare una grappa distillata da una sola varietà d'uva. Per questa grappa monovarietale, battezzata **Monovitigno Nonino®**, usarono l'antico vitigno regionale Picolit. Una "Cenerentola" trasformata in "Principessa". Il mondo della grappa ne fu sconvolto. I Nonino avevano creato un nuovo modello di riferimento, cui da quel giorno tutte le grappe sarebbero state confrontate. Naturalmente altri seguirono l'idea – Poli, Sibona, Mazzetti d'Altavilla e altri distillatori italiani e stranieri – ma nessuno potrà togliere ai Nonino l'onore di essere stati i primi a produrre una grappa monovitigno di livello magistrale.

Dal 1928 la distilleria ha sede a Ronchi di Percoto: sotto lo stesso tetto si trovano 5 distillerie artigianali con un totale di 12 alambicchi a vapore discontinui, uno per ogni membro della famiglia, più 6 per i nipoti. Così la famiglia sottolinea la volontà di mantenere la continuità nell'arte del distillare.

Soul Sisters

Benito e Giannola ebbero tre figlie: Cristina, Antonella ed Elisabetta. Da loro ereditarono creatività, spirito imprenditoriale e amore per il distillare. Per le tre sorelle la grappa divenne parte integrante della vita, quasi una "quarta sorella" della famiglia.

Insieme – precedute dal lavoro pionieristico dei genitori – trasformarono un distillato che un tempo era considerato rozzo e povero in un prodotto apprezzato in tutto il mondo, simbolo dell'eccellenza italiana.

Antonella racconta con orgoglio: “Dal 2007 abbiamo aperto la strada a una nuova era della grappa: quella nei cocktail!”. E aggiunge scherzosamente: “In realtà siamo in quattro, perché anche nostra nipote Francesca, figlia di Cristina, è ormai la nostra *grappa influencer* per eccellenza”.

Nel 2018 hanno reinterpretato in chiave moderna l’antica ricetta della nonna e bisnonna Silvia: il suo Aperitivo Bianco Nonino è stato infuso con botaniche, erbe, fiori, frutta, bacche, radici e ÜE® Monovitigno® Fragolino della Vigna Nonino di Buttrio. Così è nato l’Aperitivo Nonino Botanical Drink, il primo aperitivo completamente naturale e vegano.

Cristina, dopo anni di studi e sperimentazioni, creò anche un distillato puro di zenzero: il Nonino Ginger Spirit, firmando per la prima volta come *Maestra Distillatrice*.

Oggi Elisabetta è CEO, Cristina si occupa della produzione e del mercato italiano, mentre Antonella guida l’export dei Paesi di lingua germanica e del Far East e la comunicazione, promuovendo i distillati in oltre 85 paesi.

Per la prima volta nella storia della nostra famiglia Cristina firma come Maestra Distillatrice.

L’Amaro Nonino Quintessentia del 1992, creato da Antonio Nonino, portò a una serie di nuovi liquori amari.

Nel frattempo i premi e i riconoscimenti si susseguono per il clan Nonino. L’azienda è inserita nella lista delle 100 imprese che danno all’Italia una risonanza particolarmente positiva a livello nazionale e mondiale.

Nel 2024 il Ministero dello Sviluppo Economico e *Made in Italy* invitò la distilleria a presentarsi a “Identitalia. The Iconic Italian Brand” al Palazzo Piacentini in Via Veneto a Roma. Un riconoscimento straordinario per il lavoro dei Nonino come distillatori.

Nel 2020 i Nonino furono proclamati da *Wine Enthusiast* al Palace of Fine Arts di San Francisco “Miglior Distilleria del Mondo 2019”. E ancora nel 2024: Elisabetta vinse il premio di *CEO of the Year* di Made in Italy.

Altri momenti salienti nella vita della Distilleria Nonino? Ce ne sono moltissimi. Nel 1984 Benito e Giannola crearono l’ÜE® Acquavite d’Uva. Il Ministero concesse all’azienda l’autorizzazione a produrre l’acquavite d’uva distillando l’uva intera. Questo distillato combinava l’eleganza del distillato di vino con il carattere della grappa. Spinse distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino. (“Üe” significa “uva” nel friulano).

Nel 2000, anno del loro ingresso in azienda, le sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta lanciarono il Gioiello® acquavite di solo miele, prodotto in quantità molto limitata, poiché la qualità del distillato dipendeva dalla qualità del miele (castagno, agrumi e acacia). Il trio volle che provenisse solo da fonti ecologicamente pure.

Nel settore degli amari la famiglia ottiene successi pari agli altri distillati. L’Amaro Nonino Quintessentia, inventato nel 1992 da Antonio Nonino – padre di Benito e marito della già citata nonna Silvia – fu combinato con le successive innovazioni della distilleria e portò a una nuova serie di liquori considerati tra i migliori aperitivi del mondo.

E ci fermiamo qui nel citare altri distillati, per una ragione speciale: la maestria e l'instancabile impegno della *mater familias*: Giannola Nonino, nata Giannola Bulfoni. La donna che fu – ed è – ovunque presente.

Grappa nei cocktail

Sappiamo ormai che Giannola, insieme al marito Benito, nel 1973 sconvolse il mondo della grappa producendo – per la prima volta nella storia – una grappa “single-varietal”. Una grappa distillata dunque dal residuo di una sola varietà di uva. Questa Monovitigno® Nonino Picolit è ancora oggi il punto di riferimento per tutte le grappe moderne.

Meno noto al grande pubblico è che Giannola e Benito, due anni più tardi, nel 1975, istituirono il Premio Nonino. Un riconoscimento internazionale, assegnato ogni anno a una realtà che avesse contribuito in modo particolare alla valorizzazione della civiltà contadina. Negli anni successivi Giannola e Benito fecero di tutto per promuovere, incoraggiare e far ottenere l'autorizzazione al reimpianto dei vitigni autoctoni e sostenere i produttori locali.

Già nel 1998 Giannola ricevette dalle mani del Presidente della Repubblica Italiana il titolo di Cavaliere del Lavoro, per la sua dedizione e il suo impegno nella promozione e nell'elevazione della grappa a livello mondiale. Da allora “Mamma Nonino” compare regolarmente insieme alle figlie sulle riviste e alle cerimonie internazionali, dove i Nonino conquistano medaglie d'oro, vincono premi prestigiosi o, come nel 2002, ricevono un ambito Wine Oscar.

Nel 2003 Giannola e Benito furono nuovamente ricevuti dal Presidente, questa volta per il conferimento del Premio Leonardo per la Qualità Italia. Nel 2009 arrivò un altro riconoscimento: Giannola ricevette il Premio internazionale Eva e fu nominata ‘*Imprenditrice dell'Anno*’. Gli anni scorrevano come un vero e proprio turbinio di eventi, tra successi e onorificenze. La grappa era ormai “hot”, “in”, “cool”.

Nel 2017 l'azienda celebrò il suo 120° anniversario, ricevette il Meininger Award e lanciò la Grappa Nonino Riserva Aged 22 Years, in 883 bottiglie numerate. Nel 2019, al Hofburg di Vienna – trasformato per l'occasione nel più grande cocktail bar del mondo – i Nonino ricevettero anche il Premio Speciale Falstaff per il loro enorme contributo alla Cultura del Bar.

“L'Amaro della famiglia è un vero *punto di svolta* nel mondo dei cocktail e apre ai mixologist nuove e interessanti strade da percorrere,” afferma Antonella.

Alla fine del 2024 Elisabetta, Cristina e Antonella ricevettero la 15ª edizione del prestigioso Premio Guido Carli: il premio viene assegnato a “personalità che si distinguono per il loro impegno sociale, i successi imprenditoriali oltre che per aver portato lustro al talento e alla genialità italiana nel mondo”. Le sorelle furono giustamente orgogliose, felici ed entusiaste per questo riconoscimento di una tradizione che dura ormai da 127 anni e alla quale hanno dato – e continuano a dare – un contributo significativo.

L'Amaro dei Nonino ispira i mixologist a creare nuovi cocktail.