



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 destilleren 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.

Foto's: Nonino Distilleria



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 grappas 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, the Story of a True Passion

In 1897, a man named Orazio Nonino started his own distilleria in Ronchi di Percoto, in the northern Italian region of Friuli. For years, he produced artisanal grappa in the traditional way. Then, in 1973, Benito Nonino had a brilliant idea: to distill grappa from just one grape variety. A revolution in the world of spirits. Today, Benito's daughters—Cristina, Elisabetta, and Antonella—run the successful company. Granddaughter Francesca is already securing its future.

This famous Italian distillery is just shy of 130 years old. You'll find it in the heart of Friuli, a region in northeastern Italy, near the borders with Austria, Slovenia, and the Adriatic Sea. In the late 19th century, Orazio Nonino traveled around with his mobile distilling cart. Everyone recognized the rattling wheels as he made his way through the narrow streets of Ronchi di Percoto. It was 1897 when Orazio decided to start his own business: the Distilleria Nonino.

Back then, grappa was a product made by winemakers who didn't want to waste the leftovers from their pressed wines—the pulp and surplus grapes. The drink has existed since time immemorial. Each winemaker had their own artisanal methods, carefully passing down their knowledge to the next generation. Orazio did the same—until Benito Nonino entered the scene, supported by a strong woman, as is often the case: Giannola Nonino, also known as the Queen of Grappa.

Benito and Giannola pushed the boundaries of traditional grappa distillation dramatically. They were the first ever to create a grappa distilled from a single grape variety. For this mono-varietal grappa, which they named *Monovitigno Nonino*®, they used the ancient, regional Picolit grape—a grape they elevated from Cinderella to Princess. The entire grappa world was turned upside down. The Noninos had indeed set a new standard by which all future grappas would be measured.

Of course, their idea was later adopted by others: Poli, Sibona, Mazzetti d'Altavilla, and several other Italian and international distillers also entered the market with their own grappa. But no one can take away the Noninos' honor of being the first to produce a masterful single-varietal grappa.

Since 1928, the distillery has been prominently located in Percoto. Under one roof, there are five artisanal distilleries with a total of 12 discontinuous steam stills—one for each family member, plus six for the grandchildren. This underscores the family's commitment to preserving the continuity of the distilling craft.

Soul Sisters

Benito and Giannola had three daughters: Cristina, Antonella, and Elisabetta. From their parents, they inherited creativity, entrepreneurial spirit, and a love for distilling. For the three sisters, grappa became an inseparable part of their lives—so much so that grappa, we exaggerate only slightly, has become like a fourth sister in the family. Together, and of course following in the brilliant footsteps of Benito and Giannola, they managed to transform a spirit that had long been dismissed as a rough, poor man's product into a distillate that is now appreciated worldwide and represents the excellence of what Italy has to offer.

“And what we’re especially proud of,” says an enthusiastic Antonella Nonino, “is that the three of us have paved, since 2007, the way for a new future for Italian spirits: grappa in cocktails!” “Actually, the four of us,” she adds mischievously, “because in the meantime, our niece Francesca—Cristina’s daughter and for several years now our ultimate ‘grappa influencer’—has joined the dance. Together, in 2018, we modernized the old recipe of our grandmother and great-grandmother Silvia: we infused her Aperitivo Bianco Nonino with botanicals, herbs, flowers, fruits, berries, roots, and ÙE® Monovitigno® Fragolino from the Nonino vineyard in Buttrio. This gave birth to the Aperitivo Nonino Botanical Drink, the first completely natural and vegan aperitif.”

“And that wasn’t our first experiment!” she continues. “Earlier, after years of study, research, and experimentation, Cristina managed to create a pure ginger distillate. Italy gained a new, pure product, which was named Nonino Ginger Spirit. For the first time in our distilling family’s history, she also signed the bottle as Master Distiller.”

A long journey has been made since Orazio founded the company, Benito and Giannola launched the Monovitigno®, and the sisters successfully left their personal mark in the 2000s. “Today, Elisabetta is our CEO,” Antonella continues, “and Cristina, as expected, oversees all distillation and the Italian market. I myself lead part of the export department, of the communication and promote certain new distillates in more than 85 countries.”

Meanwhile, awards and golden accolades keep piling up for the Nonino clan. The company is listed among the 100 enterprises that bring Italy a particularly positive reputation both nationally and globally. Just last year, in 2024, it was invited by the Ministry of Economic Development and Made in Italy to be featured in *Identitalia, the Iconic Italian Brand* at Palazzo Piacentini on Via Veneto in Rome—a beautiful recognition of the work the Noninos have done as distillers. In 2020, the Noninos were named “Best Distillery in the World 2019” by *Wine Enthusiast* at the Palace of Fine Arts in San Francisco. And also in 2024, Elisabetta won the award for CEO of the Year of Made in Italy.

More highlights in the life of the Nonino Distilleria? There are plenty. In 1984, Benito and Giannola created ÙE® l’Acquavite d’Uva. Based on this, the Ministry granted the company the right to produce grappa distillate. The distillate combined the elegance of wine distillate with the character of grappa. It inspired both Italian and foreign distillers to follow the Nonino model. (By the way, *ùe* means “grape” in the Friulian dialect.)

Also fun, says Antonella, was that in 2000—the year the sisters officially joined the company—Cristina, Antonella, and Elisabetta launched Gioiello®: produced in very limited quantities, as the quality of this distillate depended on the quality of the honey (in chestnut, citrus, and acacia flavors). The trio insisted that the honey come only from ecologically pure sources.

In the *amaro* (bitter liqueur) category, the family scores just as well as in other distillates. The Amaro Nonino Quintessentia, invented in 1992 by Antonio Nonino—Benito’s father and husband of the aforementioned grandmother Silvia—was later combined with the distillery’s innovations and led to a series of new bitter liqueurs that are now considered among the finest aperitifs in the world.

We'll refrain from listing even more distillates—for a very special reason: to honor the craftsmanship and tireless dedication of the *mater familias*: Giannoli Nonino, born Giannola Bulfoni. The woman who was—and still is—omnipresent.

Grappa in Cocktails

We already know that Giannola, together with her husband Benito, shook up the grappa world in 1973 by being the first to produce a *single-varietal* grappa—distilled from the residue of just one grape variety. This *Monovitigno*® *Nonino Picolit* remains the benchmark for all modern grappas.

Less well known to the public is that two years later, in 1975, Giannola with Benito established the Nonino Prize—an internationally recognized and renowned award granted annually to an individual or organization that has made a significant contribution to the promotion of rural culture. The Nonino Prize has anticipated six times the choice of the Nobel Laureates. Over the years, Giannola and Benito have done everything in their power to promote, encourage, and support regional produce and local producers.

In 1998, she received the Cavaliere del Lavoro award from the President of Italy for her dedication and efforts in the global promotion and refinement of grappa. From that moment on, “Mama Nonino” began appearing regularly alongside her daughters in magazines and at international award ceremonies, where the Nonino Family frequently took home gold medals, prestigious awards, and even, in 2002, a Wine Oscar.

In 2003, Giannola and Benito were once again received by the President, this time to accept the Leonardo Prize for Italian Quality. In 2009, Giannola was honored with the Premios Eva and named Entrepreneur of the Year. The years—and the accolades—have flown by like a rollercoaster. Grappa is hot, grappa is in, grappa is cool.

In 2017, the company celebrated its 120th anniversary, received the Meininger Award, and launched the Grappa Nonino Riserva Aged 22 Years, released in 883 numbered bottles. How was your birthday?

In 2019, at the Hofburg Palace in Vienna—transformed into the world's largest cocktail bar—the Noninos received the Falstaff Award for their enormous contribution to bar culture. “The family's Amaro is a game-changer in the cocktail world and inspires mixologists to explore new and exciting cocktail paths,” says Antonella.

At the end of 2024, Elisabetta, Cristina, and Antonella received the 15th edition of the prestigious Guido Carli Award. The prize is awarded to “individuals who distinguish themselves through social commitment, entrepreneurial success, and the prestige that Italian talent and genius have earned worldwide.” The sisters were justifiably proud, happy, and enthusiastic about this recognition of a tradition that has now lasted 127 years, and to which they have made—and continue to make—a significant contribution.