

Dalla grappa alla mixology made in Italy, la rivoluzione del consumo consapevole di Nonino

A “Xcellent Spirit”, a Vinitaly 2026 (12-15 aprile), che segna l'ingresso dei distillati in fiera, protagoniste anche le storiche Distillerie friulane



Dalla rinascita della grappa, da “parente povera” del vino a bevanda nobile, al suo sdoganamento come ingrediente di tendenza nella mixology “all’italiana” di qualità, quella di Nonino è stata anche una rivoluzione del consumo consapevole delle bevande alcoliche. Perché le storiche Distillerie di Ronchi di Percoto, in Friuli, oggi guidate dalle sorelle Antonella, Cristina ed Elisabetta Nonino con la mamma Giannola Nonino, “Nostra Signora” della grappa come la chiamava Gianni Brera, che, con Benito Nonino, “padre” della grappa italiana, negli Anni Settanta del Novecento, ha creato la prima Grappa Monovitigno® da vinacce di uva Picolit (e, negli stessi anni, fondato il Premio Nonino, anticipatore dei Premi Nobel per ben sei volte), con la “benedizione” dei maestri del giornalismo enogastronomico italiano Luigi Veronelli e Mario Soldati, non solo hanno fatto del distillato di bandiera italiano un simbolo dell’eccellenza del made in Italy, ma, molto prima che la mixology esplodesse nel mondo, hanno sperimentato la versatilità della grappa nella miscelazione e, nel 2007, fondato pionieristicamente un movimento per farla conoscere: #bebravemixgrappa. E lo faranno anche a Vinitaly 2026 (Verona, 12-15 aprile), raccontando l’arte della distillazione 100% artigianale in purezza e nei Nonino Signature Drink, nel debutto di “Xcellent Spirit”, che segna l’ingresso dei distillati in fiera con i più famosi bartender del momento. “La preparazione di una qualsiasi miscela deve obbedire a un imperativo categorico: solo i buoni

prodotti danno un buon drink”, **scriveva, in tempi non sospetti, lo stesso Veronelli** elencando oltre 30 cocktails a base di Grappa Nonino, e intitolando alle donne Nonino i Giannola Keel, Cristina Keel, Antonella Cobbler e Betti Cooler a base di Grappa Nonino Vuisinâr. Negli ultimi 20 anni **i più famosi bartender, italiani e del mondo, da Salvatore “The Maestro” Calabrese a Simone Caporale, da Monica Berg ad Alex Kratena, da Joerg Mayer ad Edoardo Nono, hanno creato cocktail per Nonino (eletta, nel 2019, “miglior distilleria al mondo” dalla rivista Usa “Wine Enthusiast”): dal Paper Plane con Amaro Nonino Quintessentia® al Gritti Passion con Grappa Nonino Cru Monovitigno® Fragolino, dal NoninoTonic® al Giannola 38 con Grappa Monovitigno® Moscato ed al Ben 90 Espresso, originale variante dell’Espresso Martini con Grappa Nonino Monovitigno® Moscato, per citarne solo alcuni. Ma quello che ha fatto la famiglia Nonino è il fatto di essersi spesa per promuovere anche l’educazione al consumo di qualità della grappa, facendola apprezzare nel mondo al pari dei grandi distillati, e arrivando a sdoganarla da bevanda di fine pasto al food pairing, grazie proprio anche ai Nonino Grappa Cocktails & Aperitivi, e all’arte della miscelazione di qualità che piace soprattutto ai più giovani. E con gli “Spirits”, ovvero distillati, liquori e vini aromatizzati e fortificati, e “Drinks & Mix”, con soft drink, hard seltzer e ready to drink, per raccontare l’evoluzione del consumo contemporaneo e le opportunità per la mixology, a Vinitaly 2026 debutta “Xcellent Spirits”, un format b2b totalmente rinnovato, realizzato con “Gang of Spirits”, società di professionisti specializzati nel settore, che Veronafiere vuole valorizzare, integrandolo stabilmente nella piattaforma fieristica. Tra gli eventi, l’“Aperitivo all’italiana” nel Temple Bar gestito a rotazione dai principali bartender dei locali italiani, con preparazioni dal vivo e sessioni di mixology, e masterclass internazionali guidate da master distiller. Secondo Nomisma, su base doganale, nel 2024 l’export italiano degli spirits ha raggiunto 1,75 miliardi di euro, collocando il nostro Paese al quinto posto tra gli esportatori mondiali, dopo Regno Unito, Francia, Messico e Stati Uniti. Nel periodo 2019-2024 le esportazioni sono cresciute del 41%, una delle performance più elevate tra i primi 5 Paesi esportatori. L’Italia è leader, insieme alla Germania, nel segmento dei liquori, con un valore di 547 milioni di euro e una crescita del 25% nel quinquennio, superiore a quella tedesca (+19%). Analogamente al vino, il 2025 si prospetta come un anno meno favorevole, con una flessione dell’export del 5% in valore nei primi 10 mesi. La Germania si conferma primo mercato di destinazione (21%), seguita dagli Stati Uniti (12%) e dal Regno Unito (8%). Nello stesso periodo, tra i primi 10 mercati di sbocco, spicca la forte crescita delle esportazioni italiane verso la Polonia (+70%).**