PANORAMA Collezione
PANORAMA COLLEZIONE N.4 – OTTOBRE 2026 - € 2,00

La modernità dell'heritage

Le radici storiche come linfa per visioni future

Al centro, Gianola Nonino circondata dal resto della famiglia, Antonella, Cristina, Elisabetta e la nipote Francesca.



Cherry Bombe

Dinastia Nonino

Siamo alla quinta generazione: tutte donne alla conduzione dell'azienda produttrice di grappa tra le più famose al mondo. Racconto di una storia centenaria, iniziata a Udine, e destinata a conquistare i palati internazionali.

di Elisa Venco

Nonino dinasty

We are now in the fifth generation, with an all-female leadership running one of the most famous grappa-producing companies in the world. This is the story of a century-old heritage that began in Udine and is destined to continue conquering international palates

La grappa Nonino si distingue anche dalla raffinatezza delle bottiglie che la contengono



«La grappa è il distillato italiano per antonomasia», dichiara Antonella Nonino, AD di Nonino Distillatori, quinta generazione di una famiglia in cui l'arte della distillazione si tramanda «da padre in figlia» da oltre 100 anni. Tutto comincia nel 1897, quando Orazio Nonino stabilisce a Ronchi di Percoto (Udine), la sede della distilleria. A lungo la grappa resta un prodotto grezzo e contadino, buono solo per scaldarsi, finché nel 1973 Benito Nonino e la moglie Giannola (poi ribattezzata da Gianni Brera e Luigi Veronelli "Nostra Signora della grappa") elevano il prodotto, creando la grappa di singolo vitigno dalla distillazione di vinacce fresche di Picolit.

Nel 1975 nasce il Premio *Nonino Risit d'Aur*, dedicato a salvare gli antichi vitigni friulani; nel 1984 debutta l'acquavite d'uva ÙE, distillata dall'uva intera.

Oggi Nonino possiede cinque distillerie artigianali e una notorietà internazionale. Merito dei «nostri genitori, che hanno sempre condiviso con noi le loro scelte e sono riusciti a nobilitare un prodotto contadino», commenta Antonella. «E questo insieme di saperi e di conoscenze, che derivano da anni di esperienza di nostro padre e prima ancora di suo padre, non si può imparare in nessuna scuola o Academy».

Proprio grazie agli insegnamenti familiari, le tre sorelle Nonino (oltre ad Antonella, in azienda ci sono Cristina ed Elisabetta) continuano a produrre «una grappa di altissima qualità, in grado di soddisfare l'estimatore più esigente e di competere con i grandi distillati internazionali» sigla Antonella.

La qualità, indubbia, è certificata da numerosissimi premi. Per citarne solo alcuni, nel 2019 *Wine Enthusiast* ha eletto Nonino distilleria dell'anno, prima impresa italiana e prima azienda produttrice di grappa a ricevere il premio. Nel 2021 e 2022 Nonino si è aggiudicata due premi al prestigioso *Chairman's Trophy* dell'Ultimate Spirits Challenge di New York. Ma la cosa principale è che dovunque ormai le sue grappe sono diventate un simbolo del Made in Italy, ricercato e apprezzato nei migliori ristoranti, enoteche e bar del mondo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Grappa is the quintessential Italian spirit,» declared Antonella Nonino, CEO of Nonino Distillatori, the fifth generation of a family in which the art of distillation has been passed down "from father to daughter" for over 100 years. It began in 1897 when Orazio Nonino set up the distillery in Ronchi di Percoto (Udine). For years, grappa was considered a harsh, rustic spirit, best suited to keeping warm. However, in 1973, Benito Nonino and his wife Giannola (later christened "Our Lady of Grappa" by Gianni Brera and Luigi Veronelli) elevated the spirit by creating a single-varietal grappa distilled from fresh Picolit pomace.

The Nonino Risit d'Aur Award was established in 1975 to preserve ancient Friulian grape varieties. In 1984, the Grape Spirit ÙE®, a grape distillate, was unveiled.

Today, Nonino, with 5 distilleries, is renowned internationally. The credit goes to «our parents, who have always shared their choices with us and managed to refine an agricultural product,» commented Antonella. «And this body of knowledge and expertise, acquired through years of experience by our father and, before him, his father, cannot be learnt at any school or academy.» Thanks to lessons learned at home, the 3 Nonino sisters (alongside Antonella, Cristina and Elisabetta also work for the company) continue to produce «a grappa of the very highest quality, satisfying even the most discerning connoisseur and rivalling the great international spirits,» added Antonella.

A vast number of awards attests to its undeniable quality. For example, in 2019, Wine Enthusiast voted Nonino "Distillery of the Year" – the first Italian company, and the first grappa producer, to receive this award. In 2021 and 2022, Nonino won two awards at the prestigious Chairman's Trophy at the Ultimate Spirits Challenge in New York. The main takeaway is that wherever you go, its grappas embody "Made in Italy", and are sought after and appreciated in the world's finest restaurants, wine bars, and other establishments.

Modernes Kulturebe

Historische Wurzeln als Inspiration für Zukunftsvisionen

Die Nonino-Dynastie

Jetzt bereits die fünfte Generation: ausschließlich Frauen leiten das Unternehmen, das zu den weltweit bekanntesten Grappa-Herstellern zählt. Die Geschichte eines hundertjährigen Unternehmens, das in Udine seinen Anfang nahm und dazu bestimmt ist, internationale Gaumen zu erobern.

von Elisa Venco

„Grappa ist das italienische Destillat schlechthin“, erklärt Antonella Nonino, Geschäftsführerin von Nonino Distillatori, die zur fünften Generation einer Familie gehört, in der die Kunst der Destillation seit über 100 Jahren „vom Vater an die Tochter“ weitergegeben wird. Alles begann im Jahr 1897, als Orazio Nonino in Ronchi di Percoto (Udine) seine Brennerei gründete. Lange Zeit blieb der Grappa ein derbes, bäuerliches Produkt, das man nur zum Aufwärmen zu sich nahm, bis Benito Nonino und seine Frau Giannola (die später von Gianni Brera und Luigi Veronelli in „Unsere Signora des Grappa“ umgetauft wurde) das Produkt aufwerteten und durch die Destillation von frischem Picolit-Trester einen sortenreinen Grappa schufen.

1975 wurde der Preis „Nonino Risit d’Aur“ ins Leben gerufen, der der Erhaltung der alten friaulischen Rebsorten gewidmet ist; 1984 feierte der aus ganzen Trauben destillierte Traubenbrand ÙE sein Debüt.

Heute besitzt Nonino fünf handwerkliche Brennereien und genießt internationales Ansehen. „Das verdanken wir unseren Eltern, die ihre Entscheidungen stets mit uns teilten und es geschafft haben, ein bäuerliches Produkt zu veredeln“, kommentiert Antonella. „Und dieses Zusammenspiel aus Wissen und Erfahrung, das auf die jahrelange Erfahrung unseres Vaters und vor ihm seines Vaters zurückgeht, kann man in keiner Schule oder Akademie lernen.“

Gerade dank der Lehren aus der Familie stellen die drei Nonino-Schwestern (neben Antonella sind Cristina und Elisabetta im Unternehmen tätig) weiterhin „einen Grappa von höchster Qualität her, der selbst den anspruchsvollsten Kenner zufriedenstellt und mit den großen internationalen Destillaten mithalten kann“, betont Antonella.

Die unbestrittene Qualität wird durch zahlreiche Auszeichnungen bestätigt. Um nur einige zu nennen: 2019 kürte Wine Enthusiast Nonino zur Brennerei des Jahres – als erstes italienisches Unternehmen und erster Grappa-Hersteller, der diese Auszeichnung erhielt. In den Jahren 2021 und 2022 gewann Nonino zwei Auszeichnungen bei der renommierten „Chairman’s Trophy“ der

Ultimate Spirits Challenge in New York. Vor allem aber sind die Grappas des Hauses mittlerweile überall zu einem Symbol für „Made in Italy“ geworden und werden in den besten Restaurants, Weinhandlungen und Bars der Welt begehrt und geschätzt.

Didascalie:

- In der Mitte: Giannola Nonino, umgeben vom Rest der Familie – Antonella, Cristina, Elisabetta und Enkelin Francesca.
- Der Nonino-Grappa zeichnet sich auch durch die Raffinesse seiner Flaschen aus.