



# Con la mixology abbiamo fatto 30

**DOPO AVER RIVOLUZIONATO  
LA CATEGORIA CON LA CREAZIONE  
DELLA MONOVITIGNO, LA SPINTA  
DI NONINO VERSO L'USO DELLA GRAPPA  
IN MISCELAZIONE HA GIÀ PRODOTTO OLTRE  
30 SIGNATURE DRINK CREATI DA GRANDI  
NOMI DEL BARTENDING INTERNAZIONALE**

di Giuseppe Stabile

Dalla creazione della prima Monovitigno, nel 1973, alla promozione della grappa in miscelazione, passando per il Premio internazionale Nonino, Distillerie Nonino è protagonista delle rivoluzioni che hanno contribuito a proiettare l'antico prodotto della tradizione contadina nella modernità. Con Antonella Nonino, consigliere di amministrazione, responsabile della comunicazione istituzionale, del Borgo Nonino e del Premio Internazionale Nonino, abbiamo parlato del futuro della grappa e delle strategie per conquistare il mondo del bartending.

**Il Monovitigno Nonino ha compiuto 50 anni: un prodotto rivoluzionario...**

La creazione della prima grappa da singolo vitigno, il Monovitigno Grappa Nonino, ottenuto distillando separatamente le vinacce di Picolit, raro vitigno autoctono friulano, è stata la grande intuizione dei miei genitori, Giannola e Benito Nonino. Il loro obiettivo era ottenere una grappa elegante che esprimesse le caratteristiche delle uve di origine e potesse competere con i distillati internazionali. Una svolta, non solo per la nostra azienda, che produce grappa dal 1897, quando fu fondata da Orazio Nonino, ma per l'intera categoria: l'avvio del percorso di nobilitazione di un prodotto della tradizione contadina che lo ha fatto entrare tra i grandi distillati mondiali. Un passaggio consacrato dal titolo di Spirit Brand/ Distiller of the Year assegnatoci nel 2019 dal prestigioso magazine Wine Enthusiast: la prima volta per un'azienda italiana e per la grappa.



Nella foto in alto, uno scatto della London Cocktail Competition del 2008: al centro, i vincitori con accanto a destra Antonella Nonino e Alex Kratena e a sinistra Peter Dorelli e Mirko Falconi. La prima Grappa Cocktail Competition di Nonino è datata 2007

L'IMPRENDITRICE

**Antonella Nonino**

Consigliere d'amministrazione Distillerie Nonino

«La grappa è meravigliosa in purezza, ma la creatività dei bartender ci aiuta ad aprirci alle nuove generazioni»



**Grappa e miscelazione è un binomio sul quale investite: perché?**

È parte del percorso di valorizzazione che portiamo avanti lavorando non solo sul prodotto, ma anche sul modo di proporlo. La grappa, con la sua ricchezza aromatica, è e resta meravigliosa da bere in purezza, ma la creatività dei bartender permette di esaltarla in nuovi modi di consumo capaci di farla conoscere e apprezzare dalle nuove generazioni, ma anche in una forma differente da chi già la ama. Un lavoro iniziato nei primi anni Duemila, quando, viaggiando all'estero per promuovere i nostri prodotti, ho visto che i bartender erano molto interessati alla grappa e non avevano alcuna preclusione a usarla nei cocktail. Da allora non ci siamo più fermati: la prima Nonino Grappa Cocktail Competition è del 2007; nel 2014 il lancio del Nonino Tonic. Siamo stati degli apripista per il comparto, così come per il pairing di food e drink a base grappa.

**Come coltivate il rapporto con il mondo bartending?**

Abbiamo instaurato collaborazioni con tanti big del mondo della mixology, come Peter Dorelli, Salvatore Calabrese, Simone Caporale, Alex Kratena, Monica Berg, Joerg Meyer, per citarne alcuni. Abbiamo creato il movimento #bebravemixgrappa per divulgare la conoscenza e partecipiamo alle principali manifestazioni del settore in Italia e all'estero con masterclass e iniziative, portandola anche in contesti non focalizzati sul tema mixology. Per esempio nel nostro stand a Vinitaly, quando nel 2022 è stata aperta l'area tematica dedicata alla mixology, siamo stati noi a inaugurarla con una masterclass con Calabrese.

**Questo lavoro quanto sta pagando?**

Sono sempre di più i bartender italiani e internazionali che creano cocktail meravigliosi a base grappa. Abbiamo una collezione di oltre 30 cocktail firmati da artisti della miscelazione che mostrano quanto si possa innovare con le nostre grappe, giovani e invecchiate, e, insieme, "raccontano" il distillato. Come il cocktail Italiano, creato da Kratena e Berg, un aperitivo fresco e leggero, che esprime l'eleganza e l'aromaticità del Monovitigno Il Moscato, o Silent Cellar di Caporale, con la Nonino AnticaCuvée, che sprigiona le note speziate, di frutta esotica matura e di affumicato datele dall'invecchiamento, facendo vivere l'esperienza di entrare nelle nostre cantine. Paga anche in termini di mercato, che continua a crescere in Italia e all'estero, dove siamo presenti in 85 Paesi.

**Che cosa rende distintive le vostre grappe?**

Il metodo Nonino, fatto di attenzione alla qualità, ricerca dell'eccellenza dalle materie prime alla distillazione, all'invecchiamento. Le grappe sono ottenute da vinacce fresche di singolo vitigno, portate in distilleria subito dopo la svinatura e distillate con metodo 100% artigianale in particolari alambicchi discontinui a vapore in rame, frutto delle ricerche di nostro padre. La stessa cura c'è in tutta la nostra produzione, che comprende le acquaviti di uva Uè, quelle di frutta, l'Amaro Quintessentia, con il quale il mixologist Sam Ross ha creato il Paper Plane, entrato nei New Era Cocktail Iba, la sua versione Riserva e l'Aperitivo Nonino Botanical-Drink. Gamma cui si sono aggiunti il Nonino GingerSpirit e la Prunella Mandorlata, un liquore fruttato con sentori di mandorle e vaniglia. •