



# 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. •

## **With mixology we have made 30**

AFTER REVOLUTIONIZING THE CATEGORY WITH THE CREATION OF MONOVITIGNO, NONINO'S SPUR TOWARDS THE USE OF GRAPPA IN MIXOLOGY HAS ALREADY PRODUCED OVER 30 SIGNATURE DRINKS CREATED BY GREAT NAMES IN INTERNATIONAL BARTENDING

by Giuseppe Stabile

From the creation of the first Monovitigno, in 1973, to the promotion of grappa in mixology, passing through the Nonino International Prize, the Distillerie Nonino is the protagonist of the revolutions that have contributed to projecting the ancient product of the peasant tradition into modernity. With Antonella Nonino, Managing Director, responsible for institutional communication, of Borgo Nonino and of the Nonino International Prize, we talked about the future of grappa and the strategies to conquer the world of bartending.

### **Monovitigno Nonino has turned 50: a revolutionary product...**

The creation of the first grappa from a single vine variety, Monovitigno Grappa Nonino, obtained by separately distilling the pomace of Picolit, a rare native Friulian vine variety, was the great intuition of my parents, Giannola and Benito Nonino. Their goal was to obtain an elegant grappa that expressed the characteristics of the grapes of origin and could compete with international spirits. A turning point, not only for our company, which has been producing grappa since 1897, when it was founded by Orazio Nonino, but for the entire category: it was the beginning of the process of ennobling a product of the peasant tradition which has made it enter among the great world spirits. A passage consecrated by the title of Spirit Brand / Distiller of the Year awarded to us in 2019 by the prestigious Wine Enthusiast magazine: the first time for an Italian company and for grappa.

### **Grappa and mixology is a combination in which you invest: why?**

It is part of the valorization process that we carry out by working not only on the product, but also on the way of offering it. Grappa, with its aromatic richness, is and remains wonderful to be tasted in purity, but the creativity of bartenders allows it to be enhanced in new ways of consumption capable of making it known and appreciated by the new generations, but also in a different form by those who already loves it. A job that began in the early 2000s, when, traveling abroad to promote our products, I saw that bartenders were very interested in grappa and had no preclusion in using it in cocktails. Since then we haven't stopped: the first Nonino Grappa Cocktail Competition was held in 2007; in 2014 the launch of the Nonino Tonic. We have been trailblazers for the sector, as well as for the pairing of grappa-based food and drinks.

### **How do you cultivate the relationship with the bartending world?**

We have established collaborations with many big names in the world of mixology, such as Peter Dorelli, Salvatore Calabrese, Simone Caporale, Alex Kratena, Monica Berg, Joerg Meyer, to name a few. We have created the #hebravemixgrappa movement to spread knowledge and we participate in the main events of the sector in Italy and abroad with masterclasses and initiatives, bringing it even in contexts not focused on the mixology theme. For example, in our stand at Vinitaly, when the thematic area dedicated to mixology was opened in 2022, we were the ones who inaugurated it with a masterclass with Calabrese.

### **How rewarding is this job?**

There are more and more Italian and international bartenders who create wonderful grappa-based cocktails. We have a collection of over 30 cocktails signed by mixology artists who show how much we can innovate with our grappas, young and aged, and, together, they "tell" the spirit. Like the Italiano cocktail, created by Kratena and Berg, a fresh and light aperitif, which expresses the elegance and aroma of Monovitigno Il Moscato, or the Silent Cellar by Caporale, with the Nonino AnticaCuvée, which releases spicy notes, of ripe exotic fruit and of smoked given to it by aging, giving the chance to live the experience of entering our cellars. It also rewards in terms of market, which continues to grow in Italy and abroad, where we are present in 85 countries.

### **What makes your grappas distinctive?**

The Nonino method made of attention to quality, search for excellence from primary products to distillation and to aging. Our Grappa is obtained from fresh pomace of a single vine variety, brought to the distillery immediately after harvest and distilled with a 100% artisanal method in copper batch steam stills, the result of our father's research. The same care is present in all our production, which includes UE grape distillates, fruit distillates, Amaro Quintessentia, with which mixologist Sam Ross created the Paper Plane, which entered the IBA New Era Cocktails, and its Riserva version, and the Nonino L'Aperitivo BotanicalDrink. A range which has been joined by the Nonino GingerSpirit and Prunella Mandorlata, a fruity liqueur with hints of almonds and vanilla. •

In the photo above, a photo from the 2008 London Cocktail Competition: in the centre, the winners with Antonella Nonino and Alex Kratena next to them on the right and Peter Dorelli and Mirko Falconi on the left. The first Nonino Grappa Cocktail Competition dates back to 2007.

### THE ENTREPRENEUR

#### **Antonella Nonino**

Managing Director of the Nonino Distilleries

«Grappa is wonderful in its purity, but the creativity of bartenders helps us to open up to the new generations»