



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. •

Mit der Mixologie haben wir es auf 30 gebracht

Nachdem Nonino die Branche mit dem Monovitigno revolutioniert hat, unterstützt das Unternehmen den Trend zur Verwendung von Grappa in der Mixologie. Entstanden sind dadurch über 30 Signature Drinks, die von renommierten internationalen Barkeepern geschaffen wurden.

Von Giuseppe Stabile

Von der Kreation des ersten Monovitigno im Jahr 1973 bis zum Einsatz des Grappa in der Mixologie und dem Internationalen Nonino-Preis: die Destillerie Nonino ist Protagonist in Revolutionen, die dazu beigetragen haben, das altherwürdige Produkt bäuerlicher Tradition in moderne Zeiten zu projizieren. Mit Antonella Nonino, Vorstandsmitglied und verantwortlich für die institutionelle Kommunikation, für das Landgut Borgo Nonino und den Internationalen Nonino-Preis, haben wir über die Zukunft des Grappa und die Strategien zur Eroberung der Bartending-Szene gesprochen.

Der Monovitigno Nonino wird 50 Jahre alt: ein revolutionäres Produkt...

Die Kreation des ersten Grappa aus einer einzigen Rebsorte, des Monovitigno Grappa Nonino, der durch die separate Tresterdestillation des Picolit, einer seltenen autochthonen Rebsorte aus dem Friaul, gewonnen wird, war die große Intuition meiner Eltern Giannola und Benito Nonino. Ihr Ziel war es, einen eleganten Grappa herzustellen, der die Eigenschaften der Ursprungstrauben zum Ausdruck brachte und mit den internationalen Destillaten konkurrieren konnte. Ein Wendepunkt, nicht nur für unser Unternehmen, das seit 1897, als es von Orazio Nonino gegründet wurde, Grappa herstellt, sondern für die gesamte Branche: damit begann die Wertschätzung eines Produktes ländlicher Tradition, die dem Grappa den Aufstieg zu den großen Destillaten der Welt ermöglichte. Dieser Werdegang wurde 2019 durch den Titel 'Spirit Brand/Distiller of the Year' gekrönt, den uns das renommierte Fachmagazin Wine Enthusiast verlieh: das erste Mal an ein italienisches Unternehmen und an den Grappa.

Wie pflegen Sie Ihre Beziehungen zur Bartending-Szene?

Wir haben Partnerschaften mit vielen großen Namen der Mixologie-Szene aufgebaut, wie Peter Dorelli, Salvatore Calabrese, Simone Caporale, Alex Kratena, Monica Berg und Joerg Meyer, um nur einige zu nennen. Wir haben die #bebravemixgrappa-Bewegung ins Leben gerufen, um mehr themenbezogene Kenntnisse zu verbreiten, und wir nehmen mit Meisterklassen und Initiativen an den wichtigsten Veranstaltungen der Branche in Italien und im Ausland teil. Grappa bringen wir auch in Kontexte ein, die nicht auf die Mixologie ausgerichtet sind. Zum Beispiel waren wir an unserem Stand auf der Vinitaly 2022, als der Themenbereich Mixologie eröffnet wurde, diejenigen, die die Einweihung mit einer Masterclass mit Calabrese machten.

Wie sehr zahlt sich diese Arbeit aus?

Immer mehr italienische und internationale Barkeeper kreieren wunderbare Cocktails auf Grappa-Basis. Wir haben eine Kollektion von mehr als 30 Cocktails, die von Mixologie-Künstlern signiert wurden und die zeigen, wie viel Innovation mit unseren sowohl jungen als auch ausgereiften Grappas erreicht werden kann. Beide Kategorien 'erzählen' gleichzeitig die Geschichte des Destillats. So zum Beispiel der von Kratena und Berg kreierte Cocktail Italiano, ein frischer und leichter Aperitif, der die Eleganz und Aromatik des reinsortigen Monovitigno Il Moscato zum Ausdruck bringt. Oder der Silent Cellar von Caporale mit dem Nonino AnticaCuvée, der die würzigen Noten von reifen exotischen Früchten und die rauchigen

Nuancen der Reifung freisetzt. Er vermittelt das Gefühl, unsere Reifekeller zu betreten. Das zählt sich auch auf dem Markt aus, der in Italien und im Ausland, wo wir in 85 Ländern vertreten sind, weiter wächst.

Was macht Ihre Grappas so besonders?

Die Nonino-Methode, mit besonderem Augenmerk für Qualität und für Exzellenz – angefangen von den Grundstoffen bis hin zur Destillation und Reifung. Die Grappas werden aus frischem Trester von einzelnen Rebsorten gewonnen, der sofort nach der Vinifikation in die Brennerei gebracht wird. Die Destillation erfolgt zu 100 % nach handwerklicher Methode in speziellen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer, die von unserem Vater nach zahlreichen Versuchen optimiert wurden. Die gleiche Sorgfalt gilt für unsere gesamte Produktion, für die Traubenbrände Üe, die Obstbrände, den Amaro Quintessentia, mit dem der Mixologe Sam Ross den Paper Plane kreiert hat, der in die Liste der Iba New Era Cocktails aufgenommen wurde, für seine Riserva-Version und den Aperitivo Nonino BotanicalDrink. Nonino GingerSpirit und Prunella Mandorlata, ein fruchtiger Likör mit einem Hauch von Mandeln und Vanille, ergänzen die Palette.

Didascalie:

Auf dem Foto oben, eine Aufnahme von der London Cocktail Competition im Jahr 2008. In der Mitte die Gewinner, rechts von ihnen Antonella Nonino und Alex Kratena, links Peter Dorelli und Mirko Falconi. Die erste Grappa Cocktail Competition von Nonino fand 2007 statt.

Unternehmerin

Antonella Nonino

Vorstandsmitglied der Brennerei Nonino

„Grappa ist pur getrunken ein Genusslebnis, aber die Kreativität der Barkeeper hilft uns, die neuen Generationen anzusprechen.“