

# falstaff

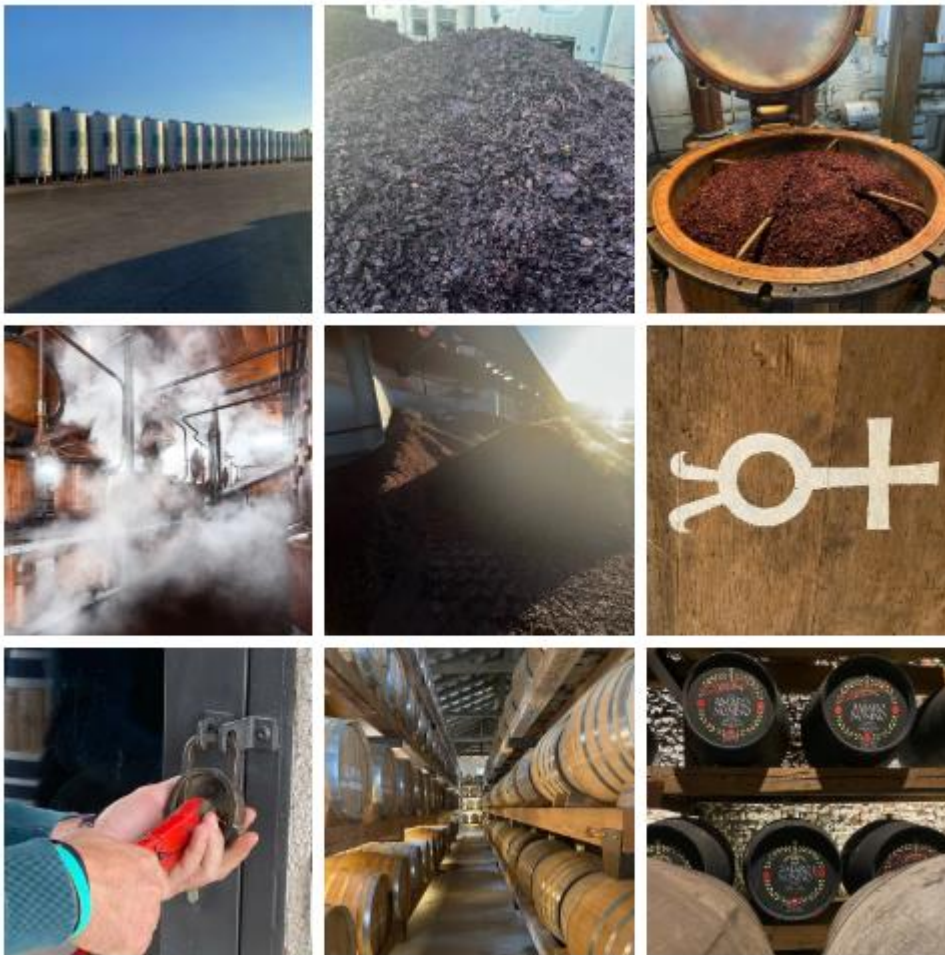
## »Im Mixing liegt die Zukunft!« Im Gespräch mit Antonella Nonino



*Grappa hat in den letzten Jahrzehnten einen beeindruckenden Weg eingeschlagen und das Haus Nonino ist eine der treibenden Kräfte dieser Entwicklung. Falstaff hat mit Antonella Nonino über aktuelle Trends, Herausforderungen und das Potenzial des Grappa für Cocktails gesprochen.*

Alexander Thüerer

Anlässlich der Gründung von Falstaff Italia wurde auch erstmals der »Falstaff Legend« Award verliehen, eine Anerkennung für die Karrieren bedeutender Persönlichkeiten der Wein- und Spirituosenbranche. In seiner ersten Ausgabe ging einer der Awards auch an Giannola Nonino. Gemeinsam mit ihrem Mann Benito verwandelte sie Grappa von einem einfachen Destillat in ein Symbol internationalen Prestiges und beschrift dabei einen mutigen und visionären Weg. Unter anderem mit der Einführung des ersten sortenreinen Grappa, dem »Monovitigno« und später dem Traubendestillat »Ué« revolutionierte das Haus Nonino die Branche und demonstrierte seinen Pioniergeist. Giannolas Geschichte ist auch die einer Familie, in der die Liebe zur Arbeit an ihre Töchter weitergegeben wurde. Diese führen dieses wertvolle Erbe weiter.



### Knowhow ist der Türöffner

Falstaff hat im Vorfeld des Awards mit Giannolas Tochter Antonella Nonino über die Welt des Grappas, die Geschichte des Hauses und aktuelle Trends gesprochen. Denn obwohl Grappa international eine beachtliche Entwicklung genommen hat, ist er im Vergleich zu anderen Schwergewichten der Spirituosenwelt noch ein vergleichsweise zartes Pflänzchen. Eine der größten Herausforderungen ist es daher, Grappa auch bei jüngeren Menschen ins Bewusstsein zu bringen und zukunftsfähig aufzustellen. Dessen ist sich Antonella Nonino wie kaum jemand anderes bewusst. »Wir arbeiten bereits seit 2007 intensiv daran, Grappa in der Welt der Mixologie voranzubringen und Stück für Stück folgen auch andere Marken diesem Ziel. Das hat dazu geführt, dass sich immer mehr junge Menschen mit Grappa beschäftigen und sich in unserer digitalen Welt darüber informieren. Und genau das ist seit vielen Jahren das Ziel von Nonino: transparente Informationen über die Kategorie zur Verfügung zu stellen und das Knowhow darüber zu stärken.« Hierfür hat Nonino beispielsweise den »Nonino Guide on the Culture of Distillation« herausgebracht, der genaue Einblicke in die Herstellung von Grappa gewährt. »Je mehr Informationen du über handwerklich hergestellten Grappa hast, um so besser kannst du entscheiden, was du trinkst«, so Antonella weiter. Eine wichtige Initiative, denn in Italien überlässt es die Gesetzgebung den Unternehmen, ob sie die Art der Destillation (traditionell im Pot Still oder industriell kontinuierlich) auf dem Etikett kennzeichnen möchten. »Es ist für den Kunden aber wichtig zu verstehen, was in der Flasche ist. Seitdem meine Eltern 1973 mit dem »Nonino Monovitigno Picolit« den ersten sortenreinen Grappa auf den Markt gebracht haben, zeigen wir den Leuten, wie wir arbeiten – und das international. Und der Erfolg gibt uns recht, denn heute exportieren wir unseren Grappa in 86 Länder.«

### Agieren zum Wohle des Grappa

Generell lassen die rechtlichen Rahmenbedingungen der Grappa-Industrie recht viel Spielraum, wenn es um die Kennzeichnung des Produktes geht. Das führt bis heute bei vielen Verbrauchern zu Verwirrung. So ist es beispielsweise nicht nur freiwillig, die Art der Destillation zu benennen, es ist auch nicht vorgeschrieben, den Namen des eigentlichen Herstellers auf der Flasche zu vermerken. So erkennt der Verbraucher beispielsweise nicht zwingend, wenn sich dieser vom Abfüller unterscheidet. »Wir setzen uns seit über 30 Jahren für klarere Regeln beim Grappa ein«, erklärt Antonella Nonino, die aber auch weiß, dass gut 85 Prozent des in Italien hergestellten Grappa industriell produziert wird und es durchaus Interessenskonflikte mit anderen Grappa-Häusern gibt. Auch in Sachen Altersangabe auf dem Etikett gebe es noch viel Verwirrendes. Bestes Beispiel sei etwa eine Bezeichnung wie »Riserva del Fondatore« inklusive einer Jahreszahl. Das klinge zwar toll, bedeute aber nicht automatisch, dass der Grappa auch seit dem angegebenen Jahr im Barrique lag. Drehe man die Flasche um, stehe dort unter Umständen nur »Grappa Invecchiata«, was nur eine Lagerung von mindestens 12 Monaten vorschreibt (»Riserva« mindestens 18 ). »Dennoch muss man aber festhalten, dass die Qualität von Grappa insgesamt sehr viel besser geworden ist, als es früher der Fall war«, so Antonella Nonino weiter.

### Grappa, Nonino und die Mixologie

Wenn der Grappa aber einen Platz unter den Top-Spirituosen der Welt ergattern will, bleibt der Weg über die Bars und Cocktails nicht aus, denn hier erschließt man sich die Herzen einer breiten Genießerschaft. »Manchmal braucht es da auch einfache Antworten, z.B. einen Grappa Tonic. Doch gerade bei so einem simplen Drink spürt man die Qualität eines Grappa sofort«, weiß Antonella Nonino, die im Bereich der Cocktails den großen Grappa-Trend der Zukunft sieht. »Es gibt neben uns immer mehr Hersteller, die an Bar-Messen oder Mix-Wettbewerben teilnehmen und diesen Trend weiter verstärken.

### Giannola 38



4,5 cl Grappa Nonino Monovitigno Moscato  
 1,5 cl Fino Sherry (Tio Pepe)  
 1,5 cl Limettensaft  
 1,5 cl Zuckersirup  
 1 TL grüner Chartreuse

Die Mixologie im Blick hat Nonino aber auch dank weiterer Innovationen, mit der zudem andere Produktkategorien erschlossen wurden, die für Mixologen ebenso spannend sind, wie klassischer Grappa. Bereits 1992 wurde der auf Basis eines alten Familienrezepts der »Amaro Nonino Quintessentia« vorgestellt, 2015 folgten der »L'Aperitivo Nonino Botanical Drink« sowie etwas später der hocharomatische »Nonino Ginger Spirit«. »Wir haben den Aperitivo-Trend sehr früh erkannt, weshalb wir schon 2015 den L' Aperitivo Nonino kreiert haben. Hierfür haben wir den alten Aperitivo Bianco unserer Großmutter Silvia weiterentwickelt. 2019 haben wir ihn dann in Deutschland und Österreich vorgestellt und seitdem entwickelt er sich auch international sehr gut.« Von Nonino wird also noch so einiges zu erwarten sein.

# falstaff

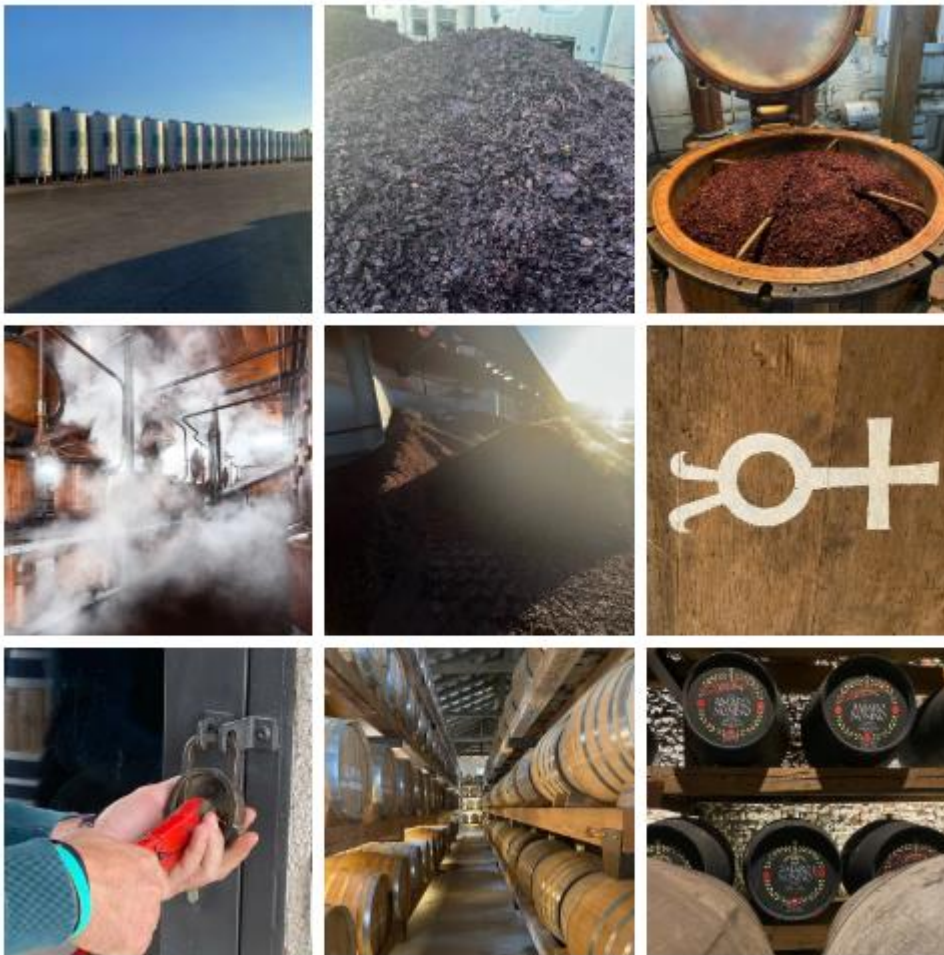
## « The future is in mixing! » An interview with Antonella Nonino



*In recent decades, grappa has made an extraordinary journey, which has found one of its main drivers in Nonino. Falstaff discussed with Antonella Nonino the current trends, challenges and potential of grappa in the cocktail field.*

by Alexander Thüerer

In conjunction with the establishment of Falstaff Italia, the «Falstaff Legend» award was also assigned for the first time, which aims to recognize the careers of significant figures in the world of wine and spirits. During the first edition, one of the awards was also given to Giannola Nonino, who, together with her husband Benito, took a courageous and visionary path and was able to transform grappa from a simple distillate into a name of international prestige. By introducing, among other things, the first grappa made from a single vine variety (“monovitigno” grappa) and later *the grape distillate “ÙE”*, Casa Nonino has revolutionized the entire sector, demonstrating great pioneering spirit. Giannola's story is also that of an entire family, who was able to hand on their love for work to their daughters, who continue the work of handing on this precious legacy.



### The know-how is the key

In the preliminary stages of the establishment of the award, Falstaff had the opportunity to hear from Antonella Nonino, one of Giannola's daughters, the situation of the world of grappa, the history of the family and the current trends in the sector. Because while it is true that grappa has experienced considerable development on an international level, compared to other giants in the world of liqueurs it continues to remain a young plant. One of the great challenges is therefore to introduce grappa to the world of young people, making it grow in a prospective sense, something that Antonella Nonino is aware of, like few others. "Since 2007 we have been putting all our efforts into introducing grappa to the world of mixology; and little by little other brands are also starting to pursue this objective. The result has been that more and more young people are interested in this product and are learning about it in our digital galaxy. This has been Nonino's objective for years now: to provide transparent information on this sector, and to strengthen the related know-how. «Here, for example, Nonino has prepared the “Nonino Guide on the Culture of Distillation”, opening up the secrets of the production of this distillate to the world». The more information you have about artisanal grappa, the better you can decide what to drink», continues Antonella. «An important initiative, if you consider that in Italy it is left to the company to decide whether to specify the type of distillation on the label (traditional in pot still or industrial in continuous distillation). However, it is important for the customer to understand what is in the bottle. Since my parents introduced the first grappa made from a single vine variety into the market in 1973 with the “Nonino Monovitigno Picolit”, we have finally been able to show people how we work, and we do it internationally. And the facts prove us right, given that today we export our grappa to 86 countries».

## How to support grappa

Generally speaking, the legislative framework of the grappa industry leaves a lot of room for maneuver when it comes to product labeling. But this is precisely what still creates confusion among consumers today. For example, it is not only left to the discretion of the producer to decide whether to indicate the distillation method on the label; it is not even required to specify the name of the producer on the bottle, and the consumer will therefore not necessarily understand if this is different from the bottler. «We have been working for more than thirty years to achieve clearer regulation of grappa», says Antonella Nonino, who however also knows very well that a good 85% of the grappa produced in Italy is an industrial product and that therefore there are conflicts of interest with other producers. And even when it comes to indicating the aging, there is a lot of data on the label, which generates confusion. The best example here could be a name like "Riserva del Fondatore" (*Founder's Riserva*), complete with the year: it sounds great, but it does not automatically mean that grappa has been resting in the barrel since that year. And turning the bottle, you might find the wording "Aged Grappa", which only means that it has been aged for at least 12 months (which becomes "Riserva" after at least 18 months). «However, it must be said that the quality of the Grappa has improved a lot overall compared to how it was before», continues Antonella.

## Grappa, the Noninos and mixology

However, if grappa wants to earn its rightful place among the top spirits, it will have to go through bars and cocktails, because this is where the hearts of a large number of consumers beat. «Sometimes less complex answers are enough here, for example a "Grappa Tonic". But even in such simple drinks, the quality of a grappa is immediately evident», says Antonella Nonino, who sees cocktails as the big future trend for grappa. «We have more and more producers at our side who participate in bar fairs or mixing competitions, and they help to consolidate the trend».

## Giannola 38



4.5 cl of Grappa Nonino Monovitigno Moscato  
1.5 cl of Fino Sherry (Tio Pepe)  
1.5 cl lime juice  
1.5 cl sugar syrup  
1 teaspoon green Chartreuse

However, mixology has entered the sphere of attention of Casa Nonino also thanks to other innovations that have opened the way to new product categories, just as interesting as classic grappa in the eyes of mixologists. Already in 1992, an old family recipe led to the birth of "Amaro Nonino Quintessentia"; in 2015 the aperitif "L'Aperitivo Nonino Botanical Drink" followed a little later by the aromatic "Nonino Ginger Spirit". «We recognized the aperitif trend very early, and already in 2015 we created the Aperitivo Nonino, developing the old Aperitivo Bianco of our grandmother Silvia and then introducing it in 2019 in Germany and Austria, after which it also spread very well internationally».

We can bet that Nonino will have even more surprises for us.