

**Forbes**

## How To Drink Grappa And Amaro, From The Experts At Nonino

By Alissa Fitzgerald

Whether you prefer a spritz, an aperitivo or just a low ABV drink, these refreshing cocktails have all seen a steady rise in popularity all over the world. Much of that has to do with a growing awareness of complex and slightly bitter spirits like grappa and amaro. As the 6th generation of the Nonino family to head up Nonino Grappas & Amari, Francesca Nonino is something of an expert. A quality spirit with a quality product but the magic? Well, that happens in the distillery and according to Francesco Nonino, the stills deserve much of the credit. “While most grappa distilleries operate year-round with 6 to 12 pot stills, our facility houses 66 artisanal pot stills and operates solely during harvest for eight to ten weeks a year. We distill around the clock, even in the middle of the night!”



Three generations of the Nonino Family Grappa Nonino

In case you're not familiar, and you should be, Grappa Nonino are an award-winning brand founded in 1897 by Orazio Nonino. In the 1940's, after losing her husband World War II, Silvia Nonino took over the reins of the business and officially became the first woman to manage a distillery. Subsequently, the women of the Nonino family have been the driving force of the business for the last three generations.

Amaro Nonino is a main ingredient in a Paper Plane cocktail but the family's greatest legacy is for changing the world's perception of grappa, a grape pomace-based brandy. “Grappa has long been perceived as ‘the fire water that could burn away even hunger,’ starting from the 15th century when

it was first made in northeast Italy.” Nonino explains. “Grape pomace was traditionally considered to be of little value, just a leftover from the winemaking process. But farmers, who wasted nothing, saw its potential: its sugars could be fermented and distilled.”

Other cocktails like northern Italy’s “caffè corretto” require adding a bit of grappa to your coffee and is a classic way to start your day with a kick.



Stills in work at Grappa NoninoGrappa Nonino

“Grappa is the most traditional and ancient spirit of Italy.” Nonino explains. “It is a distillate made from the fermentation and distillation of grape pomace, which is the skins, residual pulp, and seeds leftover from winemaking. To be able to call a distillate grappa, it must be made by distilling Italian pomace in Italy; otherwise it is pomace eau de vie, not grappa.”

Amaro on the other hand is completely different. “Amaro is a bittersweet herbal liqueur made from an infusion of herbs, fruits, and spices. It was born in Italy as a way of creating infusions that were intended to be medicinal and good for you. Each Italian family used to have their own secret recipe.”



The Borgo Nonino near the Grappa Nonino distilleryGrappa Nonino

Home distilling became common on farms because it reused what might otherwise be called waste from certain crops. Farmers would stock up on pomace over the months from various wine presses and vineyards. Due its slightly illicit nature, they often waited for bad weather to obstruct the steam from the still. This also meant that grappa was inconsistently made, could be very rough and was certainly very strong. Unfortunately, it's reputation as a common spirit made from waste stuck until Francesca's grandparents, Giannola and Benito Nonino stepped in. In December of 1973, they made Monovitigno Picolit, the first single varietal grappa kicking off what turned into a grappa revolution.

As pioneers of high grappa standards, the quality must be maintained and occasionally improved upon, Nonino explains. "We permit a maximum distance of only a couple of hours between the winery where we pick up the pomace and the distillery, to distill the juiciest, freshest pomace. My grandfather's first rule of distillation was always, "The quality of the pomace you distill directly determines the quality of the grappa you create."



Casks aging from Grappa NoninoGrappa Nonino

Like the generations before her, Francesca Nonino and her family have dedicated themselves to their business with a deep love and appreciation for keeping the ingredients local and the integrity of the spirit intact. "Today, Nonino Grappa still stands out because of its unique production process, which truly is all about preserving the fresh, aromatic qualities of the pomace." Says Nonino. "First, we only distill freshly fermented pomace—juicy and gently pressed—straight from the winemaking process. We never store it; we use it right away, unlike many (most) other distillers who store pomace for up to eight months. Second, we source our pomace exclusively from the best winemakers in our area."

Still have questions? Francesca Nonino has answers.

What's the difference between grappa and amaro?

Amaro and grappa are two distinct yet complementary expressions of the Italian art of distillation and liqueur-making, each reflecting unique traditions and flavors. Grappa is a true expression of the grape's essence. At Nonino Distillatori, we like to say it embodies the pure essence of the grape varieties, a result of the single varietal approach my grandparents pioneered in 1973. Our grappa is known for its aromatic depth and smooth finish, a testament to our artisanal distillation process. While grappa highlights the purity of the grape, amaro delivers a rich symphony of botanical flavors. Yet they both showcase the artistry and innovation behind Italian craftsmanship.

What do you wish people understood about grappa? About amaro?

I think the most important thing to highlight about grappa and any other spirit is that we need to build knowledge about what we are really drinking, and learn to read the label to understand the characteristics of the liquor you are buying: Having a craft distillery does not guarantee you get a craft product. A brand can own an artisanal distillery but buy industrial product from another distillery that's 10 times cheaper. For this reason, on all of our grappa labels we declare '100% distilled with artisanal method.'

A number in a bottle does not necessarily indicate the length of aging. To indicate aging, the number needs to be followed by the temporal unit (5 years or 12 months), otherwise the number is just the name of the product. The color of a product does not necessarily indicate the liquor is aged. It's possible to alter the color of most spirits without the need to declare this on the label. Therefore, for all our aged grappa we declare 0% colour added. Why does buying locally matter? Buying locally is fundamental for grappa. The pomace is the most aromatic part of the grape, yet it is also very delicate. Since pomace is essentially the "squeezed" remains of the grape, the natural yeast on the grape skins comes into contact with the sugars in the pulp, starting fermentation. While fermentation is essential for distillation, a secondary fermentation can lead to unpleasant tastes, off aromas, and the creation of methyl alcohol. Timing is crucial for this reason—even for transportation. We permit a maximum distance of only a couple of hours between the winery where we pick up the pomace and the distillery, to distill the juiciest, freshest pomace. My grandfather's first rule of distillation was always, "The quality of the pomace you distill directly determines the quality of the grappa you create."

What grapes make the best grappa?

It all depends on personal taste! The most interesting thing about distilling single varietal grappa in an artisanal way is that each distillation and each grappa is unique! Grappa's most distinctive characteristic is that it's made from pomace, the part of the grape richest in polyphenols and aromatic compounds, giving each grappa a distinct flavor profile. It can be dry, soft, aged, or unoaked, and each one has a unique personality. The tasting experience is especially influenced by the distillation method, and whether or not the pomace was distilled fresh. You can assess that immediately after the first sip: if it burns and you only taste alcohol, this means it is not a high-quality, artisanal grappa. The goal of artisanal distillation is to adapt the process to the specific characteristic of the pomace, capturing its essence and soul, and delivering that in the glass! How

should you drink grappa? Amaro? Amaro is traditionally served at the end of the meal to aid digestion, often chilled and served neat or over ice. Grappa is also seen as the perfect way to end the meal, served neat and room temperature, often paired with dessert. It can also be a nice way to start the morning! Adding a bit of grappa to your caffè is called a “caffè corretto,” and in northern Italy it’s a classic way to start your day with a kick. That being said, more and more people are drinking grappa and amaro in cocktails—or even as culinary ingredients! We love to host dinners that showcase how versatile our grappa and amaro are.

If you come visit us you will have Grappa Nonino in every meal: we spritz grappa on appetizers—the Monovitigno Moscato is delicious on raw fish, or our Monovitigno Chardonnay Aged 12 months in Barriques on lobster and shrimp. We thicken shrimp risotto (in Italian we have a specific verb that describes the process, “risottare”) with our Grappa AnticaCuvée Aged 5 Years. Even the main course benefits from grappa: we braise veal cheek with our Monovitigno Merlot and it makes it so juicy and delicious! For dessert, there’s crepes suzette flambéed with Amaro Nonino Quintessentia®, a coffee, and of course a grappa to help digestion at the end!

For a beginner, I would suggest pouring a little bit of Grappa Nonino Moscato over a fresh fruit salad, and our Chardonnay or AnticaCuvée on vanilla or chocolate gelato; or make a granita or a popsicle with Amaro Nonino! Can you use it in cocktails? Of course—grappa cocktails are delicious! My family, especially my aunt Antonella, is promoting the movement #BeBraveMixGrappa. Many international bartenders, including Simone Caporale, Salvatore Calabrese “il Maestro,” Monica Berg, Alex Kratena, and Joerg Majer are experimenting with Grappa Nonino, creating extraordinary and original cocktails. Being daring and going beyond mainstream trends to rediscover flavors and ingredients is a wonderful way to create unique cocktails for a “liquid cultural experience.” Cocktails were initially created to disguise the taste of poor-quality distillates with sugar and flavorings, but today, the quality of the products we can work with has enabled a completely different approach to mixing: celebrating the ingredients, enhancing what is inside the bottle. The goal is for the cocktail to be delicious and respectful of the ingredients you use. And what better way to get people to know and love Italian culture and lifestyle than offering Grappa Nonino in a cocktail?

Where did the Paper Plane cocktail come from?

The award-winning bartender Sam Ross, also co-owner of Attaboy and Diamond Reef in NYC, created this equal-parts cocktail in 2007. He was one of the first to go against the tradition of drinking amaro straight when he used Amaro Nonino Quintessentia (it’s not an OG Paper Plane without it), Aperol, bourbon, and lemon juice in his cocktail. He originally created it for The Violet Hour in Chicago, and the guests loved it so much he brought it back to NYC and served it at the Milk & Honey cocktail bar on the Lower East Side. The name comes from M.I.A.’s “Paper Plane,” a hit at the time, and he garnished the original cocktail with a little paper plane. A variation of the Last Word cocktail, the Paper Plane has become a modern-day classic all over the U.S. How does Benito’s passing change things? We have lost our Master Distiller, my grandfather Benito Nonino, fourth generation of distillers in our family. It is a great loss, but his values and his presence are

always in our distillery and live on in all the life lessons he taught to his daughters Cristina, Antonella, and Elisabetta and to me. We decided to honor him by celebrating his life with a ceremony in his distillery. It was touching and beautiful to see how many people he inspired. Even the journal The Times celebrated him as “Italy's 'father of grappa' whose family distillery elevated the uncouth, poor relation of wine into a premium beverage.” We will continue to put all our heart and effort into crafting the best grappa in the world, just as he taught us.

What’s next for the Nonino brand? And the family behind the business?

We are becoming more and more sustainable! Grappa production has always been part of a circular economy: we have always used the pomace from our distillation process as fertilizer in my grandmother’s garden. She grows the biggest, most delicious tomatoes, and we believe they become so big and good because they grow with all the love we put into making our grappa! This year, we have more sustainable news: Nonino Green Spot flour! This “Farina Nonino” is made from our distilled pomace, giving new life to what would otherwise be a waste product. Through an innovative fermentation process (five patents), we obtain a flour that maintains the essential nutritional properties of pomace while harmonizing the flavor, making it versatile for use in many recipes. This upcycling process not only yields a gluten-free product with high nutritional value, but also increases yield and lowers production and environment costs, as well as reducing energy consumption. And the bread we make with it is incredible!

**Forbes**

## Come bere la grappa e l'amaro, secondo gli esperti di Nonino

Di Alissa Fitzgerald

Che preferiate uno spritz, un aperitivo o semplicemente un drink a basso contenuto alcolico, questi cocktail rinfrescanti hanno tutti visto un costante aumento di popolarità in tutto il mondo. Molto di tutto questo ha a che fare con una crescente consapevolezza di liquori complessi e leggermente amari come la grappa e l'amaro. Esponente della sesta generazione della famiglia Nonino a capo di Nonino Grappa & Amari, Francesca Nonino è un'esperta. Un distillato di qualità con un prodotto di qualità, ma la magia? Beh, quella avviene nella distilleria e, secondo Francesca Nonino, gli alambicchi hanno giustamente gran parte del merito. "Mentre la maggior parte delle distillerie di grappa opera tutto l'anno con 6 - 12 alambicchi, la nostra azienda è dotata di 66 alambicchi artigianali e opera esclusivamente durante la vendemmia per otto - dieci settimane all'anno Distilliamo 24 ore su 24, anche nel cuore della notte!".



Tre generazioni della famiglia Nonino Grappa Nonino

Nel caso non lo sapeste, e dovrete saperlo, Grappa Nonino è un marchio pluripremiato fondato nel 1897 da Orazio Nonino. Negli anni '40, dopo aver perso il marito nella seconda guerra mondiale, Silvia Nonino prese in mano le redini dell'azienda e divenne ufficialmente la prima donna a gestire una distilleria. In seguito, le donne della famiglia Nonino sono state la forza trainante dell'azienda nelle ultime tre generazioni.

L'Amaro Nonino è un ingrediente principale del cocktail Paper Plane, ma la più grande eredità della famiglia è quella di aver cambiato la percezione mondiale della grappa, un distillato a base

di vinaccia. “La grappa è stata a lungo percepita come 'l'acqua di fuoco che poteva bruciare persino la fame', a partire dal XV secolo, quando fu prodotta per la prima volta nel nord-est dell'Italia”, spiega Nonino. “La vinaccia era tradizionalmente considerata di scarso valore, solo un avanzo del processo di vinificazione. Ma i contadini, che non sprecaivano nulla, ne videro il potenziale: i suoi zuccheri potevano essere fermentati e distillati”.

I “corretto” del Nord Italia, richiedono l'aggiunta di un po' di grappa al caffè e rappresentano un modo classico per iniziare la giornata con una marcia in più.



Immagini di lavorazione presso Grappa Nonino

“La grappa è il distillato più tradizionale e antico d'Italia.” Spiega Nonino. “È un distillato ottenuto dalla fermentazione e distillazione delle vinacce d'uva, ovvero le bucce, la polpa residua e i semi rimasti dalla vinificazione. Per essere chiamato grappa, un distillato deve essere ottenuto distillando vinacce italiane in Italia; altrimenti è acquavite di vinacce, non grappa”.

L'Amaro d'altra Parte è completamente diverso. “L'Amaro è un liquore agrodolce alle erbe fatto da un infuso di erbe, frutta e spezie. È nato in Italia come un modo per creare infusi che erano destinati a usi medicinali e buoni per voi. Ogni famiglia italiana aveva la sua ricetta segreta”.



Il Borgo Nonino vicino alla distilleria Grappa Nonino

La distillazione casalinga divenne comune nelle fattorie perché riutilizzava ciò che altrimenti sarebbe stato definito scarto di alcune colture. Gli agricoltori si rifornivano di vinacce nel corso dei mesi da vari torchi e vigneti. A causa della sua natura leggermente illecita, spesso aspettavano che il maltempo nascondesse il vapore dall'alambicco. Ciò significava anche che la grappa veniva prodotta in modo incoerente, poteva essere molto rozza ed era sicuramente molto forte. Sfortunatamente, la sua reputazione di distillato comune fatto da scarti rimase impressa fino a quando i nonni di Francesca, Giannola e Benito Nonino, non intervennero. Nel dicembre del 1973, producendo il Monovitigno Picolit, la prima grappa monovitigno che diede il via a quella che sarebbe diventata una rivoluzione nel mondo della grappa.

In qualità di pionieri degli elevati standard della grappa, la qualità deve essere mantenuta e occasionalmente migliorata, spiega Nonino. "Permettiamo una distanza massima di solo un paio d'ore tra la cantina dove raccogliamo le vinacce e la distilleria, per distillare le vinacce più succose e fresche. La prima regola di mio nonno sulla distillazione è sempre stata: "La qualità delle vinacce che distilli determina direttamente la qualità della grappa che crei".



Invecchiamento in botti di Grappa Nonino

Come le generazioni prima di lei, Francesca Nonino e la sua famiglia si sono dedicati alla loro attività con un profondo amore e apprezzamento per mantenere intatti gli ingredienti locali e l'integrità del distillato". "Oggi la Grappa Nonino si distingue ancora per il suo processo di produzione unico, che consiste nel preservare la qualità fresca e aromatica delle vinacce". Afferma Nonino. "Innanzitutto, distilliamo solo vinacce appena fermentate, succose e delicatamente pressate, provenienti direttamente dal processo di vinificazione. Non le conserviamo mai; le utilizziamo subito, a differenza di molti (la maggior parte) degli altri distillatori che conservano le vinacce fino a otto mesi. Secondariamente, ci riforniamo delle nostre vinacce esclusivamente dai migliori viticoltori della nostra zona".

Ancora domande? Francesca Nonino ha le risposte.

Qual è la differenza tra grappa e amaro?

Amaro e grappa sono due espressioni distinte ma complementari dell'arte italiana della distillazione e della liquoristica, ciascuna di esse riflette tradizioni e sapori unici. La grappa è una vera espressione dell'essenza dell'uva. Alla Nonino Distillatori, ci piace dire che incarna la pura essenza delle varietà d'uva, un risultato dell'approccio mono - varietale che i miei nonni hanno sperimentato nel 1973. La nostra grappa è nota per la sua profondità aromatica e il suo finale gradevole, una testimonianza del nostro processo di distillazione artigianale. Mentre la grappa mette in risalto la purezza dell'uva, l'amaro offre una ricca sinfonia di sapori botanici. Eppure entrambi mettono in mostra l'arte e l'innovazione alla base dell'artigianato italiano.

Che cosa vorresti che la gente comprendesse della grappa? Dell'amaro?

Penso che la cosa più importante da sottolineare sulla grappa e su qualsiasi altro distillato è che dobbiamo acquisire conoscenze su ciò che stiamo realmente bevendo e imparare a leggere l'etichetta per comprendere le caratteristiche del liquore che stiamo acquistando: avere una distilleria artigianale non garantisce di ottenere un prodotto artigianale. Un marchio può possedere una distilleria artigianale ma acquistare un prodotto industriale da un'altra distilleria che costa 10 volte meno. Per questo motivo, su tutte le nostre etichette della grappa dichiariamo "100% distillato con metodo artigianale".

Un numero su una bottiglia non indica necessariamente la durata dell'invecchiamento. Per indicare l'invecchiamento, il numero deve essere seguito dall'unità temporale (5 anni o 12 mesi), altrimenti il numero è solo il nome del prodotto. Il colore di un prodotto non indica necessariamente che il liquore è invecchiato. È possibile modificare il colore della maggior parte dei liquori senza la necessità di dichiararlo sull'etichetta. Pertanto, per tutte le nostre grappe invecchiate dichiariamo 0% di coloranti aggiunti. Perché è importante acquistare localmente? Acquistare localmente è fondamentale per la grappa. La vinaccia è la parte più aromatica dell'uva, ma è anche molto delicata. Poiché la vinaccia consiste essenzialmente dei resti "spremuti" dell'uva, il lievito naturale sulle bucce entra in contatto con gli zuccheri nella polpa, avviando la fermentazione. Mentre la fermentazione è essenziale per la distillazione, una fermentazione secondaria può portare a sapori sgradevoli, aromi sgradevoli e alla creazione di alcol metilico. La tempistica è fondamentale per questo motivo, anche per il trasporto. Permettiamo una distanza massima di solo un paio d'ore tra la cantina dove raccogliamo le vinacce e la distilleria, per distillare le vinacce più succose e fresche. La prima regola di mio nonno sulla distillazione è sempre stata: "La qualità delle vinacce che distilli determina direttamente la qualità della grappa che crei".

Quali uve producono la grappa migliore?

Dipende tutto dal gusto personale! La cosa più interessante della distillazione artigianale della grappa monovitigno è che ogni distillazione e ogni grappa sono uniche! La caratteristica più distintiva della grappa è che è fatta da vinacce, la parte dell'uva più ricca di polifenoli e composti aromatici, che conferiscono a ogni grappa un profilo aromatico distinto. Può essere secca,

morbida, invecchiata o non invecchiata in botte, e ognuna ha una personalità unica. L'esperienza di degustazione è influenzata in particolar modo dal metodo di distillazione e dal fatto che le vinacce siano state distillate fresche o meno. Si può valutarlo subito dopo il primo sorso: se brucia e si sente solo alcol, significa che non è grappa artigianale di alta qualità. L'obiettivo della distillazione artigianale è adattare il processo alle caratteristiche specifiche delle vinacce, catturandone l'essenza e l'anima e portarle nel bicchiere! Come si dovrebbe bere la grappa? Amaro? L'amaro viene tradizionalmente servito a fine pasto per aiutare la digestione, spesso freddo e servito liscio o con ghiaccio. Anche la grappa è considerata il modo perfetto per concludere il pasto, servita liscia e a temperatura ambiente, spesso abbinata al dessert. Può anche essere un bel modo per iniziare la giornata! Aggiungere un po' di grappa al caffè si chiama "caffè corretto" e nel Nord Italia è un modo classico per iniziare la giornata con una marcia in più. Detto questo, sempre più persone utilizzano grappa e amaro nei cocktail, o anche come ingredienti culinari! Ci piace organizzare cene che evidenziano la versatilità della nostra grappa e del nostro amaro.

Se venite a trovarci, troverete la Grappa Nonino ad ogni pasto, spruzziamo la grappa sugli antipasti: il Monovitigno Moscato è delizioso sul pesce crudo, o il nostro Monovitigno Chardonnay invecchiato 12 mesi in Barrique su aragosta e gamberi. Rendiamo più gustoso il risotto ai gamberi (in italiano abbiamo un verbo specifico che descrive il processo, "risottare") con la nostra Grappa AnticaCuvée Invecchiata 5 Anni. Anche il piatto principale trae beneficio dalla grappa: brasiamo la guancia di vitello con il nostro Monovitigno Merlot e la rende così succosa e deliziosa! Per dessert, ci sono le crepes suzette flambé con Amaro Nonino Quintessentia®, un caffè e ovviamente una grappa per aiutare la digestione alla fine!

Per un principiante, consiglieri di versare un po' di Grappa Nonino Moscato su una macedonia di frutta fresca e il nostro Chardonnay o AnticaCuvée su un gelato alla vaniglia o al cioccolato; oppure di preparare una granita o un ghiacciolo con Amaro Nonino! Si può usare nei cocktail? Certo, i cocktail alla grappa sono deliziosi! La mia famiglia, in particolare mia zia Antonella, sta promuovendo il movimento #BeBraveMixGrappa. Molti barman internazionali, tra cui Simone Caporale, Salvatore Calabrese "il Maestro", Monica Berg, Alex Kratena e Joerg Majer stanno sperimentando con la Grappa Nonino, creando cocktail straordinari e originali. Osare e andare oltre le tendenze mainstream per riscoprire sapori e ingredienti è un modo meraviglioso per creare cocktail unici per un'"esperienza culturale liquida". I cocktail sono stati inizialmente creati per mascherare il sapore di distillati di scarsa qualità con zucchero e aromi, ma oggi la qualità dei prodotti con cui possiamo lavorare ha consentito un approccio completamente diverso alla miscelazione: celebrare gli ingredienti, esaltando ciò che è all'interno della bottiglia. L'obiettivo è che il cocktail sia delizioso e rispettoso degli ingredienti che si usano. E quale modo migliore per far conoscere e amare la cultura e lo stile di vita italiano se non offrendo la Grappa Nonino in un cocktail?

Da dove nasce il cocktail Paper Plane?

Il pluripremiato barista Sam Ross, comproprietario di Attaboy e Diamond Reef a New York, ha creato questo cocktail in parti uguali nel 2007. È stato uno dei primi ad andare contro la tradizione di bere l'amaro puro quando ha utilizzato Amaro Nonino Quintessentia (non è un Paper Plane OG senza), Aperol, bourbon e succo di limone nel suo cocktail. In origine lo creò per The Violet Hour a Chicago e gli ospiti lo adorarono talmente che lo riportò a New York e lo servì al cocktail bar Milk & Honey nel Lower East Side. Il nome deriva dal "Paper Plane" di MIA, un successo all'epoca, e guarniva il cocktail originale con un piccolo aeroplanino di carta. Una variante del cocktail Last Word, il Paper Plane è diventato un classico moderno in tutti gli Stati Uniti. In che modo la scomparsa di Benito cambia le cose? Abbiamo perso il nostro Mastro Distillatore, mio nonno Benito Nonino, quarta generazione di distillatori nella nostra famiglia. È una grande perdita, ma i suoi valori e la sua presenza sono sempre presenti nella nostra distilleria e vivono in tutte le lezioni di vita che ha insegnato alle sue figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta e a me. Abbiamo deciso di onorarlo celebrando la sua vita con una cerimonia nella sua distilleria. È stato toccante e meraviglioso vedere quante persone ha ispirato. Persino il giornale The Times lo ha celebrato come "il padre della grappa italiana, la cui distilleria di famiglia ha elevato il rozzo e povero parente del vino a bevanda di qualità". Continueremo a mettere tutto il nostro cuore e impegno nel creare la migliore grappa del mondo, proprio come ci ha insegnato.

Cosa riserva il futuro al marchio Nonino? E alla famiglia che gestisce l'azienda?

Stiamo diventando sempre più sostenibili! La produzione di grappa è sempre stata parte di un'economia circolare: abbiamo sempre utilizzato le vinacce del nostro processo di distillazione come fertilizzante nell'orto di mia nonna. Lei coltiva i pomodori più grandi e deliziosi, e noi crediamo che diventino così grandi e buoni perché crescono con tutto l'amore che mettiamo nel fare la nostra grappa! Quest'anno abbiamo un'altra novità sostenibile: la farina Nonino Green Spot! Questa "Farina Nonino" è realizzata con le nostre vinacce distillate, dando nuova vita a quello che altrimenti sarebbe un prodotto di scarto. Attraverso un innovativo processo di fermentazione (cinque brevetti), otteniamo una farina che mantiene le proprietà nutrizionali essenziali delle vinacce armonizzandone il sapore, rendendola versatile per l'uso in molte ricette. Questo processo di upcycling non solo produce un prodotto senza glutine con un alto valore nutrizionale, ma aumenta anche la resa e riduce i costi di produzione e ambientali, oltre a ridurre il consumo di energia. E il pane che facciamo con essa è incredibile!