

The Forbes logo is centered at the top of the page, consisting of the word "Forbes" in a white, serif font inside a black rectangular box.

## 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!

## Wie man Grappa und Amaro trinkt, gemäß den Experten von Nonino

Von Alissa Fitzgerald

Ob Sie nun einen Spritz, einen Aperitif oder einfach einen Drink mit geringem Alkoholgehalt bevorzugen, diese erfrischenden Cocktails erfreuen sich weltweit immer größerer Beliebtheit. Das hat viel mit dem wachsenden Bewusstsein für komplexe und leicht bittere Spirituosen wie Grappa und Amaro zu tun. Als sechste Generation der Nonino-Familie, die das Unternehmen Nonino Grappas & Amari leitet, ist Francesca Nonino zweifelsohne eine Expertin. Eine Qualitätsspirituose mit einem Qualitätsprodukt, aber die Magie? Nun, die geschieht in der Brennerei, und laut Francesco Nonino gebührt den Brennblasen ein großer Teil der Anerkennung. „Während die meisten Grappa-Destillieren das ganze Jahr über mit 6 bis 12 Brennkolben arbeiten, beherbergt unsere Anlage 66 handwerkliche Brennkolben und ist nur während der Weinlese acht bis zehn Wochen im Jahr in Betrieb. Wir destillieren dann rund um die Uhr, sogar mitten in der Nacht!“

### Drei Generationen der Familie Nonino – Grappa Nonino

Falls Sie es noch nicht wissen, aber eigentlich müssten Sie es wissen: Grappa Nonino ist eine mehrfach preisgekrönte Marke, die 1897 von Orazio Nonino gegründet wurde. In den 1940er Jahren übernahm Silvia Nonino, nachdem sie ihren Mann im Zweiten Weltkrieg verloren hatte, die Leitung des Unternehmens und war damit offiziell die erste Frau, die eine Destillerie leitete. Seitdem sind die Frauen der Familie Nonino seit drei Generationen die treibende Kraft des Unternehmens.

Der Amaro Nonino ist eine Hauptzutat im Cocktail Paper Plane, aber das größte Vermächtnis der Familie ist, dass sie das Image des Tresterbrandes Grappa in der Welt verändert hat. „Grappa galt lange als 'das Feuerwasser, das sogar den Hunger wegbrennt', und zwar seit dem 15. Jahrhundert, als er im Nordosten Italiens zum ersten Mal hergestellt wurde“, erklärt Francesca Nonino. „Traditionell wurde der Trester als wertlos angesehen, als ein Überbleibsel der Weinherstellung. Doch die Bauern, die nichts verschwenden wollten, erkannten sein Potenzial: sein Zucker konnte vergoren und destilliert werden.“

Andere Cocktails wie der norditalienische „caffè corretto“ erfordern die Zugabe von etwas Grappa zum Kaffee und sind eine klassische Art, den Tag mit einem besonderen Kick zu beginnen.

### Brennkolben bei Grappa Nonino

„Grappa ist die traditionellste und älteste Spirituose Italiens“, erklärt Nonino, „es handelt sich um ein Destillat, das aus der Gärung und Destillation von Traubentrester gewonnen wird, d. h. aus den Schalen, dem restlichen Fruchtfleisch und den Kernen, die bei der Weinherstellung übrig bleiben. Um ein Destillat als Grappa bezeichnen zu können, muss es durch Destillation italienischer Trester in Italien hergestellt werden; andernfalls handelt es sich um Tresterschnaps und nicht um Grappa.“

Amaro hingegen ist etwas völlig anderes. „Amaro ist ein bittersüßer Kräuterlikör, der aus einer Infusion von Kräutern, Früchten und Gewürzen hergestellt wird. Er stammt aus Italien, wo man Infusionen herstellte, die als medizinisch und gesundheitsfördernd galten. Jede italienische Familie hatte früher ihr eigenes Geheimrezept.“

## Borgo Nonino in der Nähe der Nonino Brennerei

Das Destillieren zu Hause auf dem Bauernhof wurde zur Regel, weil dabei das wiederverwendet wurde, was man sonst als Abfall von bestimmten Ernten bezeichnen würde. Die Bauern deckten sich im Laufe der Monate mit Trester aus verschiedenen Weinpressen und Weinbergen ein. Da die Destillation nicht ganz legal war, warteten sie oft auf schlechtes Wetter, um den Dampfaustritt aus den Brennkolben zu verhindern. Dies bedeutete auch, dass der Grappa uneinheitlich hergestellt wurde, sehr derb sein konnte und sicherlich sehr stark war. Leider hielt sich der Ruf der einfachen Spirituose, die aus Abfällen hergestellt wurde, solange bis Francescas Großeltern, Giannola und Benito Nonino, einsprangen. Im Dezember 1973 stellten sie den Monovitigno Picolit her, den ersten sortenreinen Grappa, der eine Grappa-Revolution auslöste.

Als Pioniere der hohen Grappa-Standards muss die Qualität beibehalten und gelegentlich verbessert werden, erklärt Nonino. „Wir erlauben eine maximale Entfernung von nur ein paar Stunden zwischen dem Weingut, wo wir den Trester abholen, und der Brennerei, um den saftigsten und frischesten Trester zu destillieren. Die erste Regel meines Großvaters beim Destillieren lautete immer: „Die Qualität des Tresters, den man destilliert, bestimmt direkt die Qualität des Grappas, den man herstellt.“

## Im Reifekeller der Nonino Brennerei

Wie die Generationen vor ihr widmen sich Francesca Nonino und ihre Familie ihrem Unternehmen mit großer Liebe und Wertschätzung für den Erhalt der lokalen Zutaten und der Integrität der Spirituose. „Auch heute noch zeichnet sich Nonino Grappa durch sein einzigartiges Herstellungsverfahren aus, bei dem es wirklich darum geht, die frischen, aromatischen Eigenschaften des Tresters zu bewahren“, sagt Nonino. „Erstens destillieren wir nur frisch vergorenen Trester - saftig und sanft gepresst - direkt nach der Weinherstellung. Wir lagern ihn nie, sondern verwenden ihn sofort, im Gegensatz zu vielen (den meisten) anderen Brennereien, die Trester bis zu acht Monate lang lagern. Zweitens beziehen wir unseren Trester ausschließlich von den besten Winzern in unserer Region.“

Sie haben noch Fragen? Francesca Nonino hat die Antworten.

## Was ist der Unterschied zwischen Grappa und Amaro?

„Amaro und Grappa sind zwei unterschiedliche, aber sich ergänzende Ausdrucksformen der italienischen Destillationskunst und Likörherstellung, die jeweils einzigartige Traditionen und Geschmacksrichtungen widerspiegeln. Grappa ist der authentische Ausdruck der Traubenessenz. Wir von Nonino Distillatori sagen gerne, dass er die reine Essenz der Rebsorten verkörpert, ein Ergebnis des sortenreinen Verfahrens, das meine Großeltern 1973 eingeführt haben. Unser Grappa ist für seine aromatische Tiefe und sein angenehmes Finale bekannt, ein Beweis für unseren handwerklichen Destillationsprozess. Während der Grappa die Reinheit der Trauben hervorhebt, bietet der Amaro eine vielschichtige Symphonie botanischer Aromen. Beide zeigen jedoch die Kunstfertigkeit und Innovation, die hinter der italienischen Handwerkskunst stecken.“

## Was würden Sie sich wünschen, dass die Menschen beim Grappa verstehen? Und beim Amaro?

„Ich denke, das Wichtigste bei Grappa und allen anderen Spirituosen ist, dass wir wissen müssen, was wir wirklich trinken, und dass wir lernen müssen, das Etikett zu lesen, um die Eigenschaften der Spirituose zu verstehen, die wir kaufen. Eine handwerkliche Brennerei ist

keine Garantie dafür, dass man ein handwerkliches Produkt erhält. Eine Marke kann eine handwerkliche Brennerei besitzen, aber ein industrielles Produkt von einer anderen Brennerei dazukaufen, das zehnmal billiger ist. Aus diesem Grund steht auf allen unseren Grappa-Etiketten '100% nach handwerklicher Methode destilliert'.

Eine Zahl auf einer Flasche gibt nicht unbedingt Aufschluss über die Dauer der Reifung. Um die Reifung anzugeben, muss der Zahl die zeitliche Einheit (5 Jahre oder 12 Monate) folgen, ansonsten ist die Zahl nur der Name des Produkts. Die Farbe eines Produkts zeigt nicht unbedingt an, dass das Destillat ausgereift ist. Es ist möglich, die Farbe der meisten Spirituosen zu verändern, ohne dass dies auf dem Etikett angegeben werden muss. Daher deklarieren wir für alle unsere gereiften Grappas 0 % Farbzusatz. Warum ist es wichtig, lokal zu kaufen? Der Einkauf vor Ort ist für Grappa von grundlegender Bedeutung. Der Trester ist der aromatischste Teil der Traube, aber er ist auch sehr empfindlich. Da es sich bei den Trestern im Wesentlichen um die „ausgepressten“ Reste der Trauben handelt, kommt die natürliche Hefe auf den Traubenschalen mit dem Zucker im Fruchtfleisch in Kontakt und setzt die Gärung in Gang. Während die Gärung für die Destillation unerlässlich ist, kann die Nachgärung zu unangenehmen Geschmacksnoten, Fehlparfums und der Bildung von Methylalkohol führen. Aus diesem Grund ist das Timing entscheidend - sogar für den Transport. Wir lassen nur eine maximale Entfernung von ein paar Stunden zwischen dem Weingut, wo wir den Trester abholen, und der Brennerei zu, um den saftigsten und frischesten Trester zu destillieren. Die erste Regel meines Großvaters beim Destillieren lautete immer: „Die Qualität des Tresters, den man destilliert, bestimmt direkt die Qualität des Grappas, den man herstellt.“

Welche Trauben ergeben den besten Grappa?

Das ist alles eine Frage des persönlichen Geschmacks! Das Interessanteste an der handwerklichen Destillation von sortenreinem Grappa ist, dass jede Destillation und jeder Grappa einzigartig ist! Das charakteristischste Merkmal des Grappa ist, dass er aus dem Trester hergestellt wird, dem Teil der Traube, der am reichsten an Polyphenolen und aromatischen Verbindungen ist, was jedem Grappa ein eigenes Geschmacksprofil verleiht. Er kann trocken, weich, gereift oder nicht gereift sein, und jeder hat eine einzigartige Persönlichkeit. Das Geschmackserlebnis wird vor allem durch die Destillationsmethode beeinflusst und dadurch, ob der Trester frisch destilliert wurde oder nicht. Das können Sie gleich nach dem ersten Schluck beurteilen: wenn der Grappa brennt und Sie nur Alkohol schmecken, handelt es sich nicht um einen hochwertigen, handwerklich hergestellten Grappa. Das Ziel der handwerklichen Destillation ist es, den Prozess an die spezifischen Eigenschaften des Tresters anzupassen, seine Essenz und Seele einzufangen und diese ins Glas zu bringen! Wie sollte man Grappa trinken? Und Amaro? Amaro wird traditionell am Ende eines Essens serviert, um die Verdauung zu fördern. Er wird oft gekühlt und pur oder auf Eis serviert. Grappa gilt auch als perfekter Abschluss einer Mahlzeit, er wird pur und bei Zimmertemperatur serviert und oft mit einem Dessert kombiniert. Er kann auch ein guter Start in den Morgen sein! Die Zugabe von etwas Grappa zum Kaffee wird als „caffè corretto“ bezeichnet und ist in Norditalien eine klassische Methode, um den Tag mit einem besonderen Kick zu beginnen. Doch immer mehr Menschen genießen Grappa und Amaro in Cocktails - oder sogar als kulinarische Zutaten! Wir veranstalten gerne Abendessen, bei denen wir die Vielseitigkeit von unserem Grappa und Amaro unter Beweis stellen.

Wenn Sie uns besuchen, werden Sie Grappa Nonino in jedem Gericht finden: Wir sprühen Grappa auf Vorspeisen - der Monovitigno Moscato schmeckt köstlich auf rohem Fisch, oder unser Monovitigno Chardonnay, der 12 Monate in Barriques gereift ist, auf Hummer und Garnelen. Wir machen ein Garnelenrisotto sämig (im Italienischen gibt es ein spezielles Verb, das

den Vorgang beschreibt: "risottare") mit unserem Grappa AnticaCuvée Aged 5 Years. Auch der Hauptgang profitiert vom Grappa: wir schmoren die Kalbsbacke mit unserem Monovitigno Merlot, der sie so saftig und köstlich macht! Zum Dessert gibt es mit Amaro Nonino Quintessentia® flambierte Crêpes Suzette, einen Kaffee und natürlich einen Grappa als Verdauungshilfe zum Abschluss!

Anfängern empfehle ich, etwas Grappa Nonino Moscato über einen frischen Obstsalat zu träufeln und unseren Chardonnay oder AnticaCuvée auf Vanille- oder Schokoladengelato zu geben; oder machen Sie eine Granita oder ein Eis am Stiel mit Amaro Nonino! Kann man ihn in Cocktails verwenden? Natürlich - Grappa-Cocktails sind köstlich! Meine Familie, insbesondere meine Tante Antonella, vermarktet die Bewegung #BeBraveMixGrappa. Viele internationale Barkeeper, darunter Simone Caporale, Salvatore Calabrese „il Maestro“, Monica Berg, Alex Kratena und Joerg Majer experimentieren mit Grappa Nonino und kreieren außergewöhnliche und originelle Cocktails. Mutig zu sein und jenseits der Mainstream-Trends Geschmacksrichtungen und Zutaten neu zu entdecken, ist eine wunderbare Möglichkeit, einzigartige Cocktails für ein „flüssiges Kulturerlebnis“ zu kreieren. Ursprünglich wurden Cocktails kreiert, um den Geschmack minderwertiger Destillate mit Zucker und Aromastoffen zu überdecken, aber heute hat die Qualität der Produkte, mit denen wir arbeiten können, einen völlig anderen Ansatz beim Mixen ermöglicht: wir können den Zutaten vertrauen und das, was in der Flasche ist, unterstreichen. Das Ziel besteht darin, einen köstlichen Cocktail herzustellen und die verwendeten Zutaten zu respektieren. Und gibt es einen besseren Weg, den Menschen die italienische Kultur und Lebensart näher zu bringen, als Grappa Nonino in einem Cocktail anzubieten?

Woher stammt der Cocktail Paper Plane?

Der preisgekrönte Barkeeper Sam Ross, der auch Miteigentümer des Attaboy und des Diamond Reef in New York ist, kreierte diesen Equal-Parts-Cocktail im Jahr 2007. Er war einer der ersten, der gegen die Tradition des reinen Amaro-Trinkens verstieß, als er in seinem Cocktail Amaro Nonino Quintessentia (ohne ihn ist es kein OG Paper Plane), Aperol, Bourbon und Zitronensaft verwendete. Ursprünglich kreierte er ihn für The Violet Hour in Chicago, und die Gäste liebten ihn so sehr, dass er ihn nach NYC zurückbrachte und in der Cocktailbar Milk & Honey in der Lower East Side servierte. Der Name stammt von M.I.A.s „Paper Plane“, einem damaligen Hit, und er garnierte den Originalcocktail mit einem kleinen Papierflugzeug. Der Paper Plane, eine Abwandlung des Last Word-Cocktails, hat sich in den USA zu einem modernen Klassiker entwickelt. Was ändert sich durch Benitos Tod? Wir haben unseren Brennmeister, meinen Großvater Benito Nonino, verloren, die vierte Generation von Destillateuren in unserer Familie. Es ist ein großer Verlust, aber seine Werte und sein Wirken sind immer in unserer Destillerie präsent und weiterhin in den Lebenslektionen, die er seinen Töchtern Cristina, Antonella und Elisabetta und mir mit auf den Weg gegeben hat. Wir haben beschlossen, ihm die letzte Ehre zu erweisen, indem wir sein Leben mit einer Feier in seiner Destillerie würdigten. Es war bewegend und schön zu sehen, wie viele Menschen er inspiriert hat. Sogar die Zeitung The Times feierte ihn als „Italiens 'Vater des Grappa', dessen Familienbrennerei den ungehobelten, armen Verwandten des Weins in eine erstklassige Spirituose verwandelte“. Wir werden uns weiterhin mit ganzem Herzen und ganzer Kraft dafür einsetzen, den besten Grappa der Welt herzustellen, so wie er es uns beigebracht hat.“

Wie geht es weiter mit der Marke Nonino? Und für die Familie hinter dem Unternehmen?

Wir werden mehr und mehr nachhaltig! Die Grappa-Produktion war schon immer Teil einer Kreislaufwirtschaft: wir haben den Trester aus unserem Destillationsprozess immer als Dünger im

Garten meiner Großmutter verwendet. Sie baut die größten und schmackhaftesten Tomaten an, und wir glauben, dass sie so groß und gut werden, weil sie mit all der Liebe wachsen, die wir in die Herstellung unseres Grappas stecken! Dieses Jahr haben wir noch mehr nachhaltige Neuigkeiten: Nonino Green Spot Mehl! Dieses „Farina Nonino“ wird aus unserem destillierten Trester hergestellt und verleiht dem, was sonst ein Abfallprodukt wäre, neues Leben. Durch ein innovatives Gärungsverfahren (fünf Patente) erhalten wir ein Mehl, das die wesentlichen ernährungswissenschaftlichen Eigenschaften des Tresters bewahrt und gleichzeitig den Geschmack harmonisiert, so dass es vielseitig in vielen Rezepten verwendet werden kann. Dieses Upcycling-Verfahren führt nicht nur zu einem glutenfreien Produkt mit hohem Nährwert, sondern erhöht auch den Ertrag und senkt die Produktions- und Umweltkosten sowie den Energieverbrauch. Und das Brot, das wir damit herstellen, ist unglaublich!