



GRAPPA GIRLS

AN UNFORGETTABLE
VISIT WITH THE WOMEN
OF GRAPPA NONINO, THE
ITALIAN SPIRIT BELOVED
THE WORLD OVER

—
photos by Camilla Martini



CLOCKWISE FROM TOP: BOTTLE OF IL MERLOT DI GRAPPA NONINO MONOVITIGNO®. A TASTING IN THE NONINO AGING CELLARS. BORGO NONINO, THE GUESTHOUSE ON THE GROUNDS OF THE DISTILLERY. GRAPE POMACE.

After a long, scenic drive from Milan to the Friulian countryside, pulling up to Borgo Nonino feels like stepping into a beautifully crafted fairy tale—only this one comes with grappa flights, aperitivo, the most sublime prosciutto you’ll ever taste (San Daniele, of course). The historic 19th-century farmhouse, where you can book a stay in a cozy guest room, is on the grounds of the Nonino distillery.

The Noninos have been redefining grappa since 1897. Under the leadership of multiple matriarchs, the tight-knit family of entrepreneurs has transformed the global perception of this distinctly Italian spirit. “Today, our grappa represents Italian excellence all over the world,” says Francesca Nonino, a sixth-generation family member and the lively global brand ambassador.

After Team Cherry Bombe checks in, Francesca whisks us away to lunch with her legendary grandmother, Giannola Nonino. Affectionately known as the “queen of grappa,” Giannola presides each day over a midday meal where family members and special friends gather

round, they focused on a shorter window when they had access to fresh pomace—the grape skin, pulp, and seeds left over from winemaking—which is crucial to the grappa process. Silvia kept this legacy alive and showed her young son Benito the difference a bold independent woman could make.

“If my grandfather wasn’t raised by Silvia, he would never have fallen in love with a strong energetic woman like my grandmother Giannola,” adds Francesca. “Together, my grandparents completely revolutionized grappa because of my grandfather’s skills as a master distiller and my grandmother’s communication skills.”

Benito continued to follow the family tradition of using fresh pomace, and he started sourcing his raw materials from the best winemakers in the region. When Benito and Giannola would go to friends’ houses or parties, they would bring a bottle of their grappa with them. “But that grappa was never offered to the guests,” explains Francesca. “The hosts thought it was almost disrespectful to offer grappa at the fancy dinner.”

THE NONINO WOMEN HAVE TAKEN WHAT WAS ONCE A RUSTIC SPIRIT AND TURNED IT INTO SOMETHING EXTRAORDINARY.

to eat, drink, talk business, and share gossip. As everyone assembles and finds their place at the table, we sip on their newest creation, L’Aperitivo Nonino, based on an original 1940 recipe by Giannola’s mother-in-law, Silvia Nonino. This all-natural, vegan-friendly aperitif is made from 18 botanicals, including fruits, roots, herbs, and calendula flower, which gives the liquid its vibrant yellow color. We’re also served Aperitivo Nonino Giannola Style, made with Amaro Nonino, over ice with a slice of orange, and “sparkling wine at pleasure.” Lunch features prosciutto and spaghetti pomodoro made with tomatoes that the Noninos grow and fertilize with leftover must from the distillation process.

The Nonino story dates back 138 years, but in a way, it begins with Silvia. Widowed during World War II, she took over her husband’s family business, learned how to distill, and became the country’s first female master distiller in the process. It was a time in Italy, says Francesca, when “people used to say that a woman just needed to be pretty, be silent, and be in the kitchen.” Silvia didn’t have an option; she had children to support.

The Noninos were already known for taking a more refined approach to grappa. Instead of distilling year

The problem? Grappa still carried the reputation of being “fire water,” or something you’d take a shot of, or swig as an old-fashioned cure for a toothache or indigestion. Benito and Giannola realized their excellent product and exacting methods weren’t enough to make a difference; they needed to launch a Grappa Revolution. After years of research, they decided to produce the world’s first single-variety grappa using the pomace of Picolit, a varietal native to Friuli-Venezia Giulia. The idea seemed simple and straightforward, but when Benito and Giannola spoke to local growers, the men dismissed the idea. In a stroke of brilliance, Giannola bypassed the stubborn farmers and went directly to their wives, who were more than happy to help. “My grandparents were able to transform grappa into a product that represents Italian excellence around the world thanks to the power of women coming together.”

Today, Nonino makes different single-variety grappas called Monovitigno®, each with distinct flavors from grape varieties including Merlot, Chardonnay, and Moscato.

The Nonino distillery remains the only one in Italy using a 100 percent artisanal distillation method, with 66 copper stills (compared to the standard of 6 to 12), and



FRANCESCA, GIANNOLA, ANTONELLA, CRISTINA & ELISABETTA NONINO IN THE AGING CELLAR WITH THEIR NAMESAKE BARRIQUES ABOVE

“OUR DISTILLERY IS A DECLARATION OF LOVE TO GRAPPA.”

FRANCESCA NONINO



FRANCESCA CHECKING THE EXCLUSIVE RISERVA GRAPPA

they continue to produce grappa 24 hours a day during the 8 to 10 weeks of harvest, sourcing pomace directly from local winemakers. Our visit happily coincides with the harvest, and we catch the Nonino family and team in full swing—literally working around the clock, 24/7, with their steam stills humming continuously. The pomace, grapes, and fruit go straight from fermentation to distillation without missing a beat. It’s a demanding, no-shortcuts process, but exactly what it takes to craft a grappa as elegant and aromatic as theirs.

We are also lucky enough to gain rare access to the Nonino aging caves, meticulously managed under the watchful eye of Italian officials, who unlock the doors for our visit and stand by to ensure every regulation is followed. As we tour the cellars, we pass the 2,400 casks made from a variety of woods—even wild cherry—housed at Borgo Nonino.

Later that afternoon, Francesca leads us through a special grappa tasting, where we gain a deeper understanding of the family’s craft. We get to sample small-batch wonders like pear and ginger spirit—each one more delicious than the last, and too rare to make it across the Atlantic—and toast to our good fortune.

As we wrap up our visit, one thing stands out above all: at Nonino, distilling isn’t just a business—it’s a way of life. Every step, from harvest to aging, is guided by passion, precision, and a love of craft that spans generations. The Nonino women have taken what was once a rustic spirit and turned it into something extraordinary—a symbol of heritage, innovation, and heart. After tasting their grappa and hearing their stories, it’s clear Nonino isn’t just making grappa—they are bottling a taste of Italy to enjoy wherever you are in the world.

Le ragazze della grappa

Una visita indimenticabile con le donne della grappa nonino, il distillato italiano amato in tutto il mondo

Foto di Camilla Martini

Dopo un lungo viaggio panoramico in auto da Milano alla campagna friulana, fermarsi al Borgo Nonino è come entrare in una fiaba splendidamente realizzata, solo che questa include degustazioni di grappa, aperitivo e il prosciutto più sublime che abbiate mai assaggiato (San Daniele, ovviamente). La storica fattoria del XIX secolo, dove si può prenotare un soggiorno in un'accogliente camera per gli ospiti, si trova nei terreni della distilleria Nonino.

I Nonino ridefiniscono la grappa dal 1897. Sotto la guida di numerose matriarche, l'unitissima famiglia di imprenditori ha trasformato la percezione globale di questo distillato tipicamente italiano. "Oggi, la nostra grappa rappresenta l'eccellenza italiana in tutto il mondo", afferma Francesca Nonino, componente della sesta generazione della famiglia e vivace ambasciatrice globale del marchio.

Dopo il check-in del Team Cherry Bombe, Francesca ci porta a pranzo con la sua leggendaria nonna, Giannola Nonino. Affettuosamente conosciuta come la "regina della grappa", Giannola presiede ogni giorno il pasto di mezzogiorno in cui familiari e amici speciali si riuniscono per mangiare, bere, parlare di affari e condividere pettegolezzi. Mentre tutti si riuniscono e trovano il loro posto a tavola, sorseggiamo la loro ultima creazione, L'Aperitivo Nonino, basato su una ricetta originale del 1940 della suocera di Giannola, Silvia Nonino. Questo aperitivo, completamente naturale e vegano, è fatto con 18 botaniche, tra cui frutta, radici, erbe e fiori di calendula, che conferiscono al liquido il suo vivace colore giallo. Ci viene anche servito l'Aperitivo Nonino Giannola Style, fatto con Amaro Nonino, ghiaccio, una fetta d'arancia e "bollicine a piacere". Il pranzo prevede prosciutto e spaghetti al pomodoro, preparati con pomodori che i Nonino coltivano e fertilizzano con il mosto rimasto dal processo di distillazione.

La storia di Nonino risale a 138 anni fa, ma in un certo senso inizia con Silvia. Rimasta vedova durante la seconda guerra mondiale, prese in mano l'azienda familiare del marito, imparò a distillare e divenne la prima maestra distillatrice del Paese. Era un periodo in Italia, dice Francesca, in cui "la gente diceva che una donna doveva solo essere carina, stare in silenzio e stare in cucina". Silvia non aveva scelta: aveva dei figli da mantenere.

I Nonino erano già noti per aver adottato un approccio più raffinato alla grappa. Invece di distillare tutto l'anno, si concentravano su un intervallo più breve, in cui avevano accesso a vinacce fresche, cioè bucce, polpa e semi dell'uva rimasti dalla vinificazione, che sono fondamentali per il processo di grappa. Silvia mantenne viva questa tradizione e mostrò al suo giovane figlio Benito la differenza che una donna audace e indipendente poteva fare.

"Se mio nonno non fosse stato cresciuto da Silvia, non si sarebbe mai innamorato di una donna forte ed energica come mia nonna Giannola", aggiunge Francesca. "Insieme, i miei nonni hanno rivoluzionato completamente la grappa grazie alle capacità di mio nonno come mastro distillatore e alle capacità comunicative di mia nonna".

Benito continuò a seguire la tradizione di famiglia di usare vinacce fresche e iniziò a procurarsi le materie prime dai migliori viticoltori della regione. Quando Benito e Giannola andavano a casa di amici o alle feste, portavano con sé una bottiglia della loro grappa. "Ma quella grappa non veniva mai offerta agli ospiti", spiega Francesca. "I padroni di casa pensavano che fosse quasi irrispettoso offrire la grappa durante una cena elegante".

Il problema? La grappa aveva ancora la reputazione di essere "acqua di fuoco", o qualcosa di cui bere un bicchierino o sorseggiare come una cura vecchio stile per il mal di denti o l'indigestione. Benito e Giannola si resero conto che il loro prodotto eccellente e i loro metodi rigorosi non erano sufficienti a fare la differenza; avevano bisogno di lanciare una Rivoluzione della Grappa. Dopo anni di ricerca, decisero di produrre la prima grappa monovitigno al mondo utilizzando le vinacce di Picolit, un vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia. L'idea sembrava semplice e chiara, ma quando Benito e Giannola parlarono con i coltivatori locali, gli uomini la scartarono. Con un colpo di genio, Giannola aggirò i contadini testardi e andò direttamente dalle loro mogli, che furono più che felici essere d'aiuto. "I miei nonni sono riusciti a trasformare la grappa in un prodotto che rappresenta l'eccellenza italiana nel mondo grazie al potere delle donne che si uniscono".

Oggi Nonino produce diverse grappe chiamate Monovitigno®, ciascuna con un suo sapore che deriva da varietà di uva tra cui Merlot, Chardonnay e Moscato.

La distilleria Nonino rimane l'unica in Italia a utilizzare un metodo di distillazione artigianale al 100%, con 66 alambicchi in rame (rispetto allo standard di 6 - 12), e continua a produrre grappa 24 ore al giorno durante le 8 - 10 settimane di vendemmia, approvvigionandosi di vinacce direttamente dai viticoltori locali. La nostra visita coincide felicemente con la vendemmia e cogliamo la famiglia Nonino e il team in piena attività, letteralmente al lavoro 24 ore su 24, 7 giorni su 7, con i loro alambicchi a vapore che operano ininterrottamente. Le vinacce, l'uva e la frutta passano direttamente dalla fermentazione alla distillazione senza perdere un colpo. È un processo impegnativo, senza scorciatoie, ma esattamente ciò che serve per creare una grappa elegante e aromatica come la loro.

Siamo anche abbastanza fortunati da avere un raro accesso alle cantine di invecchiamento Nonino, gestite meticolosamente sotto l'occhio vigile dei funzionari italiani, che aprono le porte per la nostra visita e restano in attesa per garantire che ogni regolamento venga rispettato. Mentre visitiamo le cantine, passiamo davanti alle 2.400 botti realizzate con una varietà di legni, persino ciliegio selvatico, che sono ospitate al Borgo Nonino.

Più tardi quel pomeriggio, Francesca ci guida attraverso una degustazione speciale di grappa, dove acquisiamo una comprensione più approfondita dell'arte della famiglia. Possiamo centellinare piccole meraviglie come i distillati di pere e di zenzero - uno più delizioso dell'altro e troppo rari perché attraversino l'Atlantico - e brindare alla nostra buona sorte.

Mentre concludiamo la nostra visita, una cosa spicca su tutte: alla Nonino, la distillazione non è solo un'attività commerciale, è uno stile di vita. Ogni fase, dalla vendemmia all'invecchiamento, è guidata da passione, precisione e un amore per l'artigianalità che abbraccia generazioni. Le donne Nonino hanno preso quello che un tempo era un distillato rustico e lo hanno trasformato in qualcosa di straordinario, un simbolo di tradizione, innovazione e cuore. Dopo aver assaggiato la loro grappa e ascoltato le loro storie, è chiaro che la Nonino non si limita a produrre grappa, ma imbottiglia un assaggio d'Italia da gustare ovunque ci si trovi nel mondo.

Le donne Nonino hanno preso quello che un tempo era uno spirito rustico e l'hanno trasformato in qualcosa di straordinario.

“La nostra distilleria è una dichiarazione d’amore alla grappa.”

Francesca Nonino

Didascalie:

La famiglia nonino. Da sinistra a destra: francesca, Cristina, Giannola, Antonella & Elisabetta

In senso orario dall'alto: bottiglia di il merlot di grappa nonino monovitigno® degustazione nelle cantine di invecchiamento Nonino, borgo Nonino, la foresteria nel terreno della distilleria, vinacce d'uva

Francesca, Giannola, Antonella, Cristina & Elisabetta Nonino nella cantina di invecchiamento con, sopra, le loro omonime barriques