



Women Shaping Spirits: The Legacy of Nonino Distillery

With Antonella Nonino

The story of Nonino Distillery, producers of the finest grappa in the world—the Monovitigno® Nonino—is not just a tale of business success; it is a celebration of family and the women who have driven its legacy. Founded in 1897 by Orazio Nonino, the distillery began humbly, with Orazio travelling across northeastern Italy to collect pomace from local wine producers. His vision laid the foundation, but it was the resourceful and passionate women of the Nonino family, alongside an extraordinary man, Benito, who transformed the business into a global phenomenon.

“Grappa is our true love. Our grappa is like another member of our family.”



FEATURE ARTICLE

Women Shaping Spirits: The Legacy of Nonino Distillery

The contributions of Sylvia Nonino, the first woman to manage a distillery in Italy, were monumental. When her husband Antonio passed away, Sylvia took the helm, ensuring the distillery's survival and setting a precedent for female leadership in the industry.

While Sylvia held the business together during the 1940s and 1950s, it was Giannola, who entered the business upon marrying Benito Nonino, who brought extraordinary energy and creativity. Together, they revolutionised the quality and perception of grappa. In 1973, they introduced Monovitigno® Nonino, the first single-varietal grappa, showcasing the unique characteristics of the wine variety in the grappa, beginning with Friuli's terroir. This innovation not only elevated grappa to a premium product but also set the stage for the brand's global acclaim.

"Giannola and Benito fell in love not just with each other but with the grappa business," shares Antonella Nonino, one of their daughters. "Their collaboration and their vision of grappa were revolutionary."

Antonella and her sisters, Cristina and Elisabetta, grew up immersed in the art of distillation. Each woman naturally gravitated towards roles that matched her skills and passions. Cristina oversees production and Italian sales, whereas Elisabetta is responsible for staff management, production, and the purchase of primary products for distillation, while also managing the North American market.

Antonella, who began working alongside her parents first and is responsible for institutional communication and the Nonino Prize, also oversees foreign



markets such as Germany, Austria, and the Far East, as well as Borgo Nonino and a new sustainability project. Reflecting on their synergy, she notes:

"Ultimately, we all share a passion. Even if we have different viewpoints at times, we share the same values, the same vision. We are all dedicated to producing the best quality grappa. Grappa is our true love. Our grappa is like another member of our family. All this is to say, working with family is complicated because, of course, we can have different views, but we talk a lot, and those discussions and

different opinions bring richness to the final decision and the course of action."

The sisters embody a harmonious balance of independence and collaboration, ensuring that Nonino Distillery remains a beacon of quality. Their mother, Giannola, continues to play an advisory role, enriching their decisions with her wisdom.

Cristina's daughter Francesca represents the next generation of Nonino leadership. Bringing fresh perspectives, Francesca has leveraged social media to connect

"This innovation not only elevated grappa to a premium product but also set the stage for the brand's global acclaim."

with younger audiences, particularly in the United States. She conducts masterclasses and highlights the artisanal nature of Nonino's products.

"Francesca's work is crucial in educating a new demographic about the authenticity of our grappa," says Antonella.

Francesca's efforts have been instrumental in explaining how Nonino's grappa, amaro, and other spirits are produced. This transparency is critical to the success of Nonino Distillery, as the company's commitment to authenticity is unwavering. Unlike industrial grappa, their artisanal process is transparent and rooted in tradition. Their grappa derives its natural colour from ageing in small casks, with no artificial additives. This dedication to quality was a hallmark of Giannola's approach, inviting customers to witness the production process firsthand—a practice that remains rare in the industry.

The Nonino Prize, established 50 years ago by Giannola and Benito, further underscores their commitment to preserving Friuli's cultural heritage. Originally aimed at protecting endangered grape varieties like Picolit, Schioppettino, and Ribolla Gialla, the prize—now overseen by Antonella—encompasses journalism, literature, theatre, and the arts, celebrating rural traditions and sustainable practices. **Antonella proudly notes of their ability to award talent, "six times the Nonino Prize has anticipated the choices for the Nobel Prize."**

Nonino Distillery also champions environmental stewardship through innovative projects, working with companies such as Greenspot Technologies to repurpose their by-products. Antonella explains:

"We purchase pomace from the best local winemakers, which we distil and turn into grappa. What remains, we sell as animal feed or transform into fertiliser to

help plants grow, or we burn it to generate energy. With Nina (Nina Granucci, co-founder and CEO of Greenspot Technologies), we are using the leftovers from our Monovitigno® Nonino production to create flour for making bread. This bread not only has amazing flavours but also lets us explain, in a delicious way, how we can recycle and respect the environment through the creation of such a product. All of us can do something to make the world a better place, and this could be an example of how to move in that direction."

Since 2007, the Nonino sisters have continued to innovate while honouring their roots, by introducing their grappa to the world of bartenders. Through a campaign they have termed #bebravemixgrappa, they have found a new audience in the world of mixology, with bartenders creating signature cocktails like the Paper Plane, which features Nonino's Amaro Quintessentia. **The launch of L'Aperitivo Nonino botanical drink, along with experiments with honey-based spirits and ginger distillates, reflects their forward-thinking approach.**

The Nonino Distillery's story is a testament to the power of women in shaping an industry. From Sylvia's resilience to Giannola's creativity, and the shared vision of Antonella, Cristina, and Elisabetta, the Nonino legacy is one of passion, authenticity, and an unwavering commitment to excellence. As the new generation, starting with Francesca, steps into her role, the future of Nonino grappa shines bright, promising innovation and tradition in equal measure.



Le donne che plasmano gli spiriti: l'Eredità delle Distillerie Nonino *con Antonella Nonino*

La storia delle Distillerie Nonino, che producono la più raffinata grappa al mondo – il Monovitigno® Nonino - non è solo un racconto di successo aziendale; è una celebrazione della famiglia e delle donne che ne hanno portata avanti l'eredità. Fondata nel 1897 da Orazio Nonino, la distilleria iniziò umilmente con Orazio che viaggiava attraverso l'Italia nord-orientale per raccogliere vinacce dai produttori di vino locali. La sua visione gettò le basi, ma furono le donne intraprendenti e appassionate della famiglia Nonino, assieme a un uomo straordinario, Benito, a trasformare l'azienda in un fenomeno globale.

Il contributo di Silvia Nonino, la prima donna a dirigere una distilleria in Italia, è stato monumentale. Quando suo marito Antonio è mancato, Silvia ha preso il timone, assicurando la sopravvivenza della distilleria e creando un precedente per la leadership femminile nel settore.

Mentre Silvia gestiva l'azienda durante gli anni quaranta e cinquanta, fu Giannola, che entrò in azienda avendo sposato Benito Nonino, a portare energia e creatività straordinarie.

Insieme, rivoluzionarono la qualità e la percezione della grappa. Nel 1973, introdussero il Monovitigno® Nonino, la prima grappa da vitigno singolo, che evidenziava le caratteristiche uniche del vitigno nella grappa, iniziando con il terroir del Friuli. Questa innovazione non solo elevò la grappa a prodotto premium, ma preparò anche il terreno per il successo globale del marchio.

"Giannola e Benito si innamorarono non solo l'uno dell'altra, ma anche della produzione della grappa", racconta Antonella Nonino, una delle loro figlie. "La loro collaborazione e la loro visione della grappa furono rivoluzionarie".

Antonella e le sue sorelle, Cristina ed Elisabetta, sono cresciute immerse nell'arte della distillazione. Ciascuna è naturalmente attratta da ruoli che corrispondono alle proprie competenze e passioni. Cristina supervisiona la produzione e le vendite in Italia, mentre Elisabetta è responsabile della gestione del personale, della produzione, e dell'acquisto delle materie prime per la distillazione, inoltre si occupa anche del mercato Nordamericano.

Antonella, che ha iniziato per prima a lavorare a fianco dei genitori, ed è responsabile della comunicazione istituzionale e del Premio Nonino, si occupa anche dei mercati esteri quali la Germania, l'Austria e l'Oriente, e anche del Borgo Nonino e di un nuovo progetto sulla sostenibilità. Riflettendo sulla loro sinergia, dice:

“In definitiva, condividiamo tutte una passione. Anche se a volte abbiamo punti di vista diversi, condividiamo gli stessi valori, la stessa visione. Siamo tutte dedite alla produzione di grappa della miglior qualità. La grappa è il nostro vero amore. La nostra grappa è come un altro componente della nostra famiglia. Tutto questo per dire che lavorare in famiglia è complicato in quanto, naturalmente, possiamo avere vedute diverse, ma parliamo molto, e quelle discussioni e le diverse opinioni arricchiscono la decisione finale e il corso dell'azione”.

Le sorelle incarnano un equilibrio armonioso di indipendenza e collaborazione, facendo in modo che le Distillerie Nonino rimangano un faro di qualità. La loro mamma, Giannola, continua a svolgere un ruolo consultivo, arricchendo le loro decisioni con la sua saggezza.

La figlia di Cristina, Francesca, rappresenta la prossima generazione dei dirigenti Nonino. Portando nuove prospettive, Francesca ha sfruttato i social media per entrare in contatto con un

pubblico più giovane, in particolare negli Stati Uniti. Tiene masterclass ed evidenzia la natura artigianale dei prodotti Nonino.

"Il lavoro di Francesca è fondamentale per educare una nuova fascia demografica sull'autenticità della nostra grappa", afferma Antonella.

Gli sforzi di Francesca sono stati strumentali per spiegare come vengono prodotti la grappa, l'amaro e gli altri liquori Nonino. Questa trasparenza è cruciale per il successo delle Distillerie Nonino, poiché l'impegno dell'azienda per l'autenticità è incrollabile. A differenza della grappa industriale, il loro processo artigianale è trasparente e radicato nella tradizione. La loro grappa trae il suo colore naturale dall'invecchiamento in piccole botti, senza additivi artificiali. Questa dedizione alla qualità era un segno distintivo dell'approccio di Giannola, invitare i clienti a testimoniare in prima persona il processo di produzione - una pratica che rimane rara nel settore.

Il Premio Nonino, istituito cinquant'anni fa da Giannola e Benito, sottolinea ulteriormente il loro impegno nel preservare il patrimonio culturale del Friuli. Originariamente mirato a proteggere vitigni a rischio di estinzione come Picolit, Schioppettino e Ribolla Gialla, il premio - ora gestito da Antonella - comprende giornalismo e letteratura, celebrando le tradizioni rurali e le pratiche sostenibili.

Antonella fa notare con orgoglio la loro capacità di premiare il talento, "per sei volte il Premio Nonino ha anticipato le scelte del Premio Nobel".

Le Distillerie Nonino promuovono anche la tutela ambientale attraverso progetti innovativi, collaborando con aziende come Greenspot Technologies per riutilizzare i propri sottoprodotti. Antonella spiega:

"Acquistiamo vinacce dai migliori viticoltori locali, che distilliamo e trasformiamo in grappa. Ciò che resta lo vendiamo come mangime per animali o lo trasformiamo in fertilizzante per aiutare le piante a crescere, o lo bruciamo per produrre energia. Con Nina (Nina Granucci, cofondatrice e CEO di Greenspot Technologies) utilizziamo gli scarti della nostra produzione di Monovitigno® Nonino per creare farina per fare il pane. Questo pane non solo ha aromi incredibili, ma ci permette anche di spiegare, in modo delizioso, come possiamo aiutare a salvare l'ambiente ed essere rispettosi del pianeta, attraverso la creazione di un prodotto come questo. Tutti noi possiamo fare qualcosa per rendere il mondo un posto migliore, e questo potrebbe essere un esempio di come muoversi in quella direzione".

Dal 2007 le sorelle Nonino continuano a innovare, sempre onorando le proprie radici, introducendo la grappa nel mondo dei bartender. Attraverso una campagna che hanno chiamato #bebravemixgrappa, hanno trovato un nuovo pubblico nel mondo della mixologia, con i bartender che creano cocktail esclusivi come il Paper Plane, che ha come protagonista l'Amaro Quintessentia di Nonino.

Il lancio dell'Aperitivo Nonino Botanicaldrink, assieme agli esperimenti con i distillati di miele e zenzero, riflette il loro approccio lungimirante.

La storia della Distilleria Nonino è una testimonianza del potere delle donne nel plasmare un settore. Dalla resilienza di Silvia alla creatività di Giannola e alla visione condivisa di Antonella, Cristina ed Elisabetta, l'eredità Nonino è fatta di passione, autenticità e un impegno incrollabile verso l'eccellenza. Mentre la nuova generazione, a iniziare da Francesca, entra nel proprio ruolo, il futuro della grappa Nonino splende luminoso, promettendo innovazione e tradizione in egual misura.

“La Grappa è il nostro vero amore. La nostra grappa è come un altro componente della nostra famiglia”.

“Questa innovazione non solo ha elevato grappa a prodotto premium, ma ha anche posto le basi per l'affermazione del marchio a livello mondiale”.

Didascalia foto: *Amaro Spritz fatto con Nonino Quintessentia*