



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.”



Amaro Spritz made with Nonino Quintessentia

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.



Frauen, die Spirituosen prägen: das Erbe der Nonino-Brennereien mit Antonella Nonino

Die Geschichte der Destillerie Nonino, die den besten Grappa der Welt - den Monovitigno® Nonino - herstellt, ist nicht nur eine unternehmerische Erfolgsgeschichte, sondern auch ein Loblied auf die Familie und die Frauen, die ihr Erbe weiterführen. Die 1897 von Orazio Nonino gegründete Brennerei begann höchst bescheiden mit Orazio, der durch den Nordosten Italiens zog, um Trester von den örtlichen Winzern einzusammeln. Seine Vision legte den Grundstein, aber es waren die unternehmungsfreudigen und leidenschaftlichen Frauen der Familie Nonino, die zusammen mit einem außergewöhnlichen Mann, nämlich Benito, das Unternehmen zu einem weltweiten Phänomen machten.

Der Beitrag von Silvia Nonino, der ersten Frau, die eine Brennerei in Italien leitete, war enorm. Als ihr Mann Antonio verstarb, übernahm Silvia Nonino das Ruder, sicherte das Überleben der Brennerei und schuf einen Präzedenzfall für weibliche Führung in der Branche.

Während Silvia das Unternehmen in den 1940er und 1950er Jahren leitete, war es Giannola, die nach ihrer Heirat mit Benito Nonino in das Unternehmen eintrat und außergewöhnliche Energie und Kreativität mitbrachte.

Gemeinsam revolutionierten sie die Qualität und das Image des Grappas. Im Jahr 1973 brachten sie den Monovitigno® Nonino auf den Markt, den ersten sortenreinen Grappa, der die einzigartigen Eigenschaften der Rebsorte im Grappa hervorhob, angefangen beim Terroir Friauls. Diese Innovation erhob den Grappa nicht nur zu einem Premiumprodukt, sondern ebnete auch den Weg für den weltweiten Erfolg der Marke.

„Giannola und Benito verliebten sich nicht nur ineinander, sondern auch in die Herstellung von Grappa“, sagt Antonella Nonino, eine ihrer Töchter. „Ihre Zusammenarbeit und ihre Vision von Grappa waren revolutionär.“

Antonella und ihre Schwestern Cristina und Elisabetta wuchsen mit der Kunst der Destillation auf. Jede von ihnen wandte sich auf natürliche Weise den Aufgaben zu, die ihren Fähigkeiten und Leidenschaften entsprachen. Cristina betreut die Produktion und den Verkauf in Italien, während Elisabetta für die Personalverwaltung, die Produktion, den Einkauf von Rohstoffen für die Destillation sowie für den nordamerikanischen Markt zuständig ist. Antonella, die zuerst an der Seite ihrer Eltern arbeitete, ist für die institutionelle Kommunikation und den Nonino-Preis verantwortlich. Sie kümmert sich auch um ausländische Märkte wie Deutschland, Österreich und den Fernen Osten sowie um den Borgo Nonino und um ein neues Projekt zur Nachhaltigkeit. Mit Blick auf ihre Synergieeffekte sagt sie:

„Letztendlich teilen wir alle eine Leidenschaft. Auch wenn wir manchmal unterschiedliche Standpunkte haben, teilen wir dieselben Werte, dieselbe Vision. Wir sind alle bestrebt, Grappa von höchster Qualität herzustellen. Grappa ist unsere wahre Liebe. Unser Grappa ist wie ein zusätzliches Mitglied unserer Familie.

All dies bedeutet, dass die Arbeit in einer Familie kompliziert ist, weil wir natürlich unterschiedliche Ansichten haben können, aber wir sprechen viel miteinander, und diese Diskussionen und die unterschiedlichen Meinungen bereichern die endgültige Entscheidung und den Verlauf der Handlung.“

Die Schwestern verkörpern ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Unabhängigkeit und

Zusammenarbeit und sorgen dafür, dass die Destillerie Nonino ein Leuchtturm der Qualität bleibt. Ihre Mutter Giannola steht ihnen weiterhin beratend zur Seite und bereichert ihre Entscheidungen mit ihrer Weisheit.

Cristinas Tochter, Francesca, repräsentiert die nächste Generation der Nonino-Führungskräfte. Francesca bringt neue Perspektiven ein und nutzte soziale Medien, um mit einem jüngeren Publikum in Kontakt zu treten, insbesondere in den USA. Sie gibt Meisterkurse und hebt den handwerklichen Charakter der Nonino-Produkte hervor.

„Francescas Arbeit trägt entscheidend dazu bei, eine neue Bevölkerungsgruppe über die Authentizität unseres Grappas aufzuklären“, sagt Antonella.

Francescas Bemühungen haben entscheidend dazu beigetragen, den Herstellungsprozess von Nonino Grappas, Amaro und anderen Spirituosen zu erklären. Diese Transparenz ist für den Erfolg der Nonino Brennerei von entscheidender Bedeutung, denn das Unternehmen legt großen Wert auf Authentizität. Im Gegensatz zu industriell hergestelltem Grappa ist ihr handwerkliches Verfahren transparent und in der Tradition verwurzelt. Ihr Grappa erhält seine natürliche Farbe durch die Reifung in kleinen Fässern, ohne künstliche Farbstoffe. Dieses Engagement für Qualität war ein Markenzeichen von Giannola, die ihre Kunden einlud, den Herstellungsprozess aus erster Hand mitzuerleben - ein Vorgehen, das in der Branche immer noch selten ist.

Der Nonino-Preis, der vor 50 Jahren von Giannola und Benito ins Leben gerufen wurde, unterstreicht ihr Engagement für die Bewahrung des kulturellen Erbes im Friaul. Ursprünglich zum Schutz gefährdeter Rebsorten wie Picolit, Schioppettino und Ribolla Gialla eingerichtet, umfasst der Preis - der heute von Antonella geleitet wird - auch die Bereiche Journalismus und Literatur und würdigt ländliche Traditionen und nachhaltige Praktiken.

Antonella ist stolz auf Noninos Fähigkeit, Talente auszuzeichnen: „Sechsmal hat der Nonino-Preis die Entscheidungen des Nobelpreises vorweggenommen.“

Die Destillerie Nonino fördert auch den Umweltschutz durch innovative Projekte und arbeitet mit Unternehmen wie Greenspot Technologies zusammen, um Noninos Nebenprodukte wiederzuverwenden. Antonella erklärt:

„Wir kaufen Trester von den besten Winzern der Region, den wir destillieren und zu Grappa verarbeiten. Was übrig bleibt, verkaufen wir als Tierfutter oder verwandeln es in Dünger, um das Pflanzenwachstum zu fördern, oder wir verbrennen es zur Energiegewinnung.

Zusammen mit Ninna (Ninna Granucci, Mitbegründerin und CEO von Greenspot Technologies) verwenden wir die Abfälle aus der Produktion von Monovitigno® Nonino, um daraus Mehl für die Brotherstellung zu erhalten. Dieses Brot hat nicht nur einen fantastischen Geschmack, sondern wir können auch auf vorzügliche Weise erklären, wie wir durch die Herstellung eines solchen Recycling-Produkts zum Schutz der Umwelt beitragen können. Jeder von uns kann etwas tun, um die Welt zu einem besseren Ort zu machen, und das könnte ein Beispiel dafür sein, wie man in diese Richtung gehen kann.“

Seit 2007 haben die Nonino-Schwester ihre Innovationsarbeit fortgesetzt, indem sie den Grappa in die Welt der Barkeeper einführten - und dabei ihre Wurzeln nicht aus den Augen verloren.

Mit einer Kampagne, die sie #bebravemixgrappa nannten, fanden sie ein neues Publikum in der Mixologie-Szene, mit Barkeepern, die exklusive Cocktails wie den Paper Plane mit Nonino Amaro Quintessentia kreierten.

Die Einführung des L'Aperitivo Nonino Botanical Drink und die Experimente mit Spirituosen auf Honigbasis und Ingwerdestillaten spiegeln ihren zukunftsorientierten Ansatz wider.

Die Geschichte der Destillerie Nonino bezeugt die Macht der Frauen bei der Gestaltung einer Branche. Von Silvias Resilienz über Giannolas Kreativität bis hin zur gemeinsamen Vision von Antonella, Cristina und Elisabetta - das Vermächtnis von Nonino ist geprägt von Leidenschaft, Authentizität und einem unerschütterlichen Engagement für Spitzenleistungen. Während die neue Generation, beginnend mit Francesca, in ihre Rolle schlüpft, strahlt die Zukunft von Nonino Grappa in hellem Licht und verspricht gleichermaßen Innovation und Tradition.

Didascalie:

Amaro Spritz, hergestellt mit Nonino Quintessentia

„Grappa ist unsere wahre Liebe. Unser Grappa ist wie ein zusätzliches Mitglied unserer Familie.“

Die Nonino-Frauen

„Diese Innovation erhob den Grappa nicht nur zu einem Premiumprodukt, sondern legte auch den Grundstein für den weltweiten Erfolg der Marke.“