

MAKERS, SHAKERS,
and TRAILBLAZERS in the
WORLD of COCKTAILS

WITH
45 ORIGINAL
RECIPES

SPIRITED WOMEN



SAMMI KATZ
& OLIVIA McGIFF





OWNERS OF
NONINO
DISTILLERIES



The Nonino family has been in the distilling business since 1897. In the small region of Friuli, Italy, they've made groundbreaking contributions to the spirits industry over six generations, including revolutionizing the way grappa is made and creating an amaro that is now essential in the craft cocktail world. What's perhaps more remarkable is that women in the Nonino family have been in charge of the company since 1940, a time when Italian women didn't yet have the right to vote. Today, three generations of Nonino women are continuing their family legacy and taking the distillery to new heights. They are

boisterous and vibrant, overflowing with passion and love for each other and what they do.

Let's start with some brief family history: Antonio Nonino, the third generation of Noninos, married Silvia in 1928, and they made grappa and a variety of liqueurs. When Antonio died in World War II, Silvia took over the company, becoming Italy's first female master distiller. Silvia and Antonio's son, Benito, married Giannola in 1962 and together, the couple set out to change the method of making grappa throughout the country. Giannola and Benito had three daughters, Cristina, Elisabetta, and Antonella, who continued to grow

THE NONINO WOMEN

the Nonino legacy. Cristina's daughter Francesca is the sixth generation of "this crazy family of distillers" (as she calls them), and is now introducing grappa to a whole new demographic. Brava!

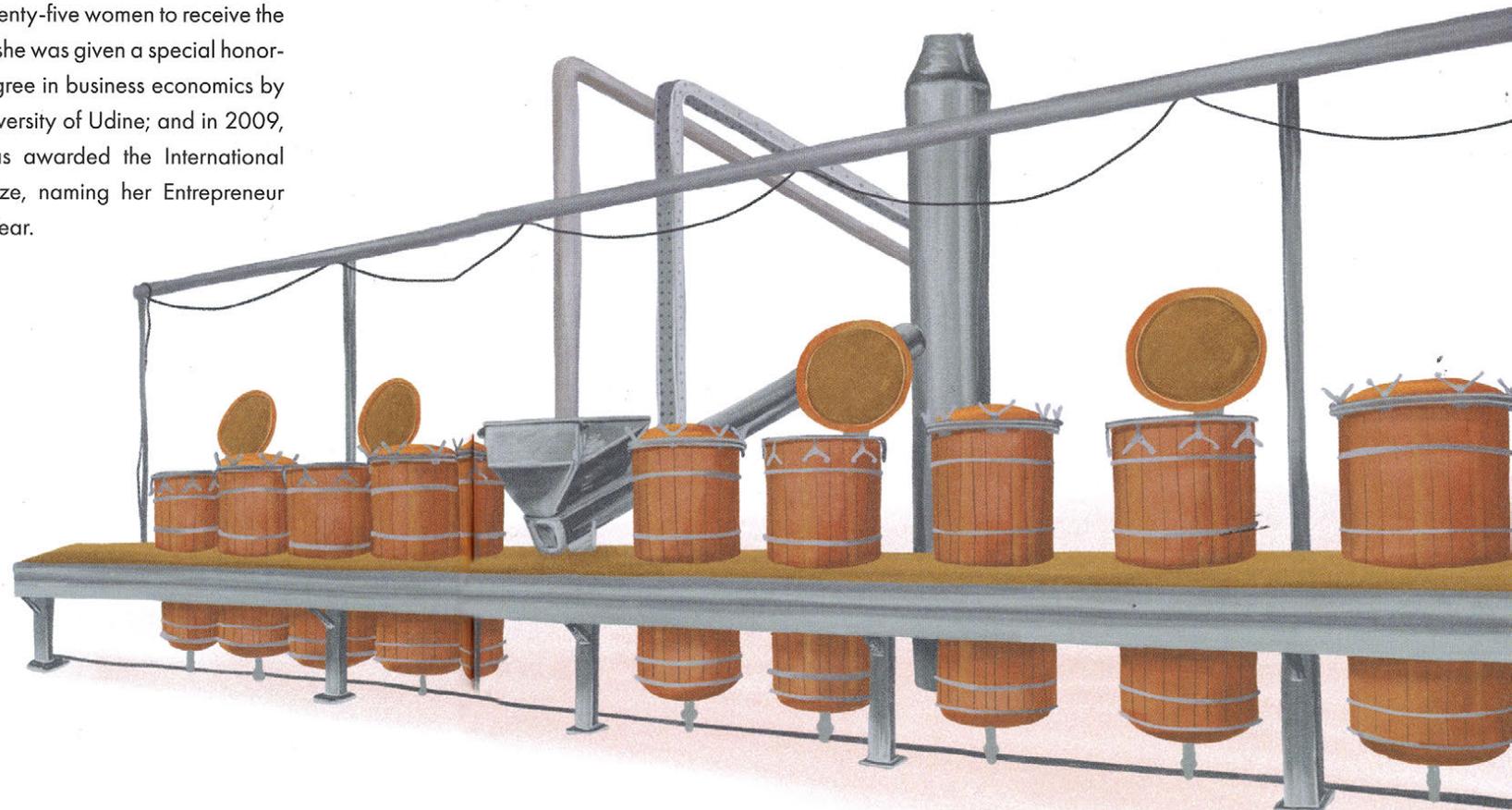
Grappa is an Italian grape-based brandy made by distilling pomace, the seeds, stalks, and stems that are left over after pressing grapes for wine-making. Italians have been distilling grappa for centuries, and it was long considered a peasant spirit, a regional drink of locals. The grappa industry has grown immensely, but while popular, grappa developed a reputation of being poor quality, given away to tourists at the end of a meal. And a lot of it is of poor quality, made with cheap, industrial ingredients (industrial distillers make around 80 percent of the grappa sold in Italy). When made honorably, grappa is a delicious representation of the beauty of Italy. Nonino is an artisanal distillery that makes and bottles all their own products, a rarity in the industry.

This grappa revolution started with Giannola and Benito, who transformed the perception of grappa from a ubiquitously mediocre, poor man's spirit into an exquisite product that is emblematic of Italy. "My grandma and grandpa worked to prove to people that grappa was not this fire water, but could be something beautiful and elegant," Francesca says. In 1973, Giannola and Benito started

distilling pomace from a single grape varietal, rather than a mix of winery leftovers, something that had never been done in the grappa industry. Giannola and Benito created the first single-varietal, premium grappa, and soon other producers began copying their methods. "We were able to transform grappa from what was considered the Cinderella of spirits into the queen of them," says Giannola. "It's magical!" Giannola has been rightly recognized for her work: In 1998, she was named a Cavaliere del Lavoro by the Italian president, recognizing her contributions to the world of business (she is also one of only twenty-five women to receive the prize); she was given a special honorary degree in business economics by the University of Udine; and in 2009, she was awarded the International Eva Prize, naming her Entrepreneur of the Year.

While Giannola and Benito focused on distilling grappa, their daughters turned their attention to the liqueurs, reviving their grandfather's original amaro recipe. Amaro is an herbaceous, bittersweet Italian liqueur, traditionally consumed as an after-dinner drink. In 1992, the sisters tweaked their grandfather's formula and developed Amaro Nonino Quintessentia. It's citrusy and herbal with notes of chocolate and is undoubtedly Nonino's best-selling product, now a staple in cocktail bars all over the world.

When you enter a family business that's been going for over a hundred years, you don't exactly apply for a specific job. "We don't have a CEO or board members," Elisabetta explains. "We have family members, and everybody needs to work." Cristina is in charge of Italy and Switzerland (she's not a fan of flying); Antonella is the liaison for Germany and Austria; Elisabetta takes care of North America; and matriarch Giannola oversees the whole operation. After working within various areas of the business, Francesca



exercised her grandchild privilege: "We have a saying in Italian, 'The parsley goes everywhere.' At a certain point I went to my family and said, 'Guys, I cannot be the parsley anymore, please give me a specific market.'" So Elisabetta whisked Francesca away to the United States on her next trip, and now they work together on North American sales.

In 2018, the Nonino women resurrected another family liqueur: Grandma Silvia's apéritif from 1940. The original apéritif was called Aperitivo Bianco, and Cristina studied the recipe for years, wanting to keep the natural essence of Silvia's recipe. She decided to incorporate gentian root and rhubarb for a slightly bitter note, resulting in L'Aperitivo Nonino. It's all-natural, made from eighteen different botanicals and distilled from the pomace of Fragolino grapes, a strawberry grape that tastes like wild berries. This apéritif is a liquid representation of the history of the Nonino women: The label symbolizes the four generations of women, all holding glasses as if they're drinking with you. When Giannola can't sleep, she makes herself a nightcap of L'Aperitivo Nonino, a couple of lemon slices, tonic water, and ice. "After that, I'm able to go to sleep happily," she says.

As a millennial, Francesca is also the distillery's web communications manager. She's built a robust online presence educating people about grappa. As "the grappa influencer," she feels it's important to share the story of the Nonino company and family with a wider audience. Francesca has goals of eventually becoming Nonino's master distiller. "The master distiller takes the soul or the essence of the raw material and puts it in the final glass," she says. "I think there isn't anything more beautiful than that." The Nonino distillery is arguably as strong and successful as it ever was. Nonino's grappas and liqueurs have won countless awards, as has the distillery itself, including being named "Best Distillery in the World" in 2019 by *Wine Enthusiast*.

The Nonino women are feisty and driven, and they are immensely proud of their generational heritage. Every family member is continuing the mission set by their ancestors, to share their story and passion. "When you do something with your name, the name of your family, you want to protect that," says Francesca. "To be able to do that means to never accept anything less than the best."

LE DONNE

There's perhaps nothing more Italian than enjoying an afternoon spritz, and this cocktail honoring the Nonino women fits the bill. The base of the drink is bittersweet L'Aperitivo Nonino, with notes of elderflower, rhubarb, and citrus. Amaro Nonino is a natural pairing, thanks to its bright herbaceousness, and gives the cocktail a bit of depth. Rose syrup brings a delicate floral quality (spray a bit of rose water over the top for extra rosiness), and, of course, both seltzer and Prosecco are employed for their ever-important bubbles. This is a delightfully refreshing and aromatic drink to enjoy with all the women in your life. *Salut!*

Makes 1 drink

1 ¼ ounces L'Aperitivo Nonino

¾ ounce Amaro Nonino

½ ounce fresh lemon juice

¼ ounce Rose Syrup (recipe follows)

1 ounce seltzer

Prosecco, to top

1 lemon twist, for garnish

Rose water in an atomizer, for garnish

Combine the aperitivo, amaro, lemon juice, rose syrup, and seltzer in an ice-filled wineglass and stir gently. Top with the Prosecco, garnish with the lemon twist and a spritz of rose water, and serve.

ROSE SYRUP

Makes about 1 ½ cups

1 cup sugar

½ cup food-grade dried rosebuds

In a small saucepan, combine 1 cup water and the sugar and bring to a simmer over low heat, stirring until the sugar fully dissolves. Remove from the heat, then stir in the rosebuds and steep for 20 minutes. Fine strain into a nonreactive airtight container and let cool. Cover and store in the refrigerator for up to 2 weeks.

LE DONNE NONINO PROPRIETARIE DELLE DISTILLERIE NONINO

La famiglia Nonino è nel settore della distillazione dal 1897. Nella piccola regione del Friuli, in Italia, hanno apportato contributi rivoluzionari all'industria degli alcolici per sei generazioni, tra cui la rivoluzione del modo in cui viene prodotta la grappa e la creazione di un amaro che è ora essenziale nel mondo dei cocktail artigianali. Ciò che è forse più notevole è che le donne della famiglia Nonino sono a capo dell'azienda dal 1940, un'epoca in cui le donne italiane non avevano ancora il diritto di voto. Oggi, tre generazioni di donne Nonino stanno portando avanti l'eredità familiare e conducono la distilleria a nuove vette. Sono chiassose e vivaci, traboccanti di passione e amore reciproco e per ciò che fanno.

Cominciamo con un po' di storia di famiglia: Antonio Nonino, la terza generazione di Nonino, sposò Silvia nel 1928 e produssero grappa e una varietà di liquori. Quando Antonio morì nella seconda guerra mondiale, Silvia prese in mano l'azienda, diventando la prima maestra distillatrice italiana. Il figlio di Silvia e Antonio, Benito, sposò Giannola nel 1962 e insieme la coppia si mise all'opera per cambiare il metodo di produzione della grappa in tutto il paese. Giannola e Benito ebbero tre figlie, Cristina, Elisabetta e Antonella, che continuarono a far crescere l'eredità Nonino. La figlia di Cristina, Francesca, è la sesta generazione di "questa pazza famiglia di distillatori" (come li chiama lei) e ora sta introducendo la grappa in un settore demografico completamente nuovo. Brava!

La grappa è un distillato italiano a base di uva ottenuto dalla distillazione delle vinacce, i semi, i raspi e gli steli che rimangono dopo la pressatura dell'uva per la vinificazione. Gli italiani distillano la grappa da secoli, ed è stata a lungo considerata un distillato contadino, una bevanda regionale della gente del posto. L'industria della grappa è cresciuta immensamente, ma pur essendo popolare, la grappa si è guadagnata la reputazione di essere di scarsa qualità, data via ai turisti alla fine di un pasto. In realtà molta è di scarsa qualità, realizzata con ingredienti industriali economici (i distillatori industriali producono circa l'80 per cento della grappa venduta in Italia). Quando viene prodotta in modo onorevole, la grappa è una deliziosa rappresentazione della bellezza dell'Italia. Nonino è una distilleria artigianale che produce e imbottiglia tutti i propri prodotti, una rarità nel settore.

Questa rivoluzione della grappa è iniziata con Giannola e Benito, che hanno trasformato la percezione della grappa da un distillato mediocre e povero in un prodotto squisito che è emblematico dell'Italia. "Mia nonna e mio nonno hanno lavorato per dimostrare alla gente che la grappa non era solo acqua di fuoco, ma poteva essere qualcosa di bello ed elegante", dice Francesca. Nel 1973, Giannola e Benito hanno iniziato a distillare vinacce da un singolo vitigno, piuttosto che da un mix di scarti di cantina, cosa che non era mai stata fatta nel settore della grappa. Giannola e Benito hanno creato la prima grappa premium monovitigno e presto altri produttori hanno iniziato a copiare i loro metodi. "Siamo stati in grado di trasformare la grappa da quella che era considerata la Cenerentola degli spiriti nella loro regina", dice Giannola. "È magico!" Giannola è stata debitamente premiata per il suo lavoro: nel 1998 è stata nominata Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica, a riconoscimento del suo contributo al mondo imprenditoriale (è anche una delle sole venticinque donne ad aver ricevuto il premio); le è stata conferita una laurea honoris causa in economia aziendale dall'Università di Udine; e nel 2009 le è stato conferito il Premio Internazionale Eva, che l'ha nominata Imprenditrice dell'Anno. Mentre Giannola e Benito si concentravano sulla distillazione della grappa, le loro figlie hanno rivolto la loro attenzione ai liquori, riprendendo la ricetta originale dell'amaro del nonno. L'amaro è un liquore italiano, erbaceo e agrodolce, tradizionalmente consumato dopo cena. Nel 1992, le sorelle hanno modificato la formula del nonno e hanno sviluppato l'Amaro Nonino

Quintessentia. È agrumato ed erbaceo con note di cioccolato ed è senza dubbio il prodotto più venduto di Nonino, ora un punto fermo nei cocktail bar di tutto il mondo.

Quando si entra in un'azienda a conduzione familiare che esiste da oltre cento anni, non si fa domanda esattamente per un lavoro specifico. "Non abbiamo un CEO o membri del consiglio di amministrazione", spiega Elisabetta. "Abbiamo dei familiari e tutti devono lavorare". Cristina è responsabile dell'Italia e della Svizzera (non è entusiasta di volare); Antonella è responsabile per Germania e Austria; Elisabetta si occupa del Nord America; e la matriarca Giannola supervisiona l'intera operazione. Dopo aver lavorato in vari settori dell'azienda, Francesca ha esercitato il suo privilegio di nipote: "Abbiamo un detto in italiano, 'Il prezzemolo va ovunque'. A un certo punto sono andata dalla mia famiglia e ho detto: 'Ragazzi, non posso più essere il prezzemolo, per favore, datemi un mercato specifico'. Così Elisabetta, nel suo viaggio seguente, ha portato Francesca negli Stati Uniti e ora lavorano insieme alle vendite in Nord America.

Nel 2018, le donne Nonino hanno resuscitato un altro liquore di famiglia: l'aperitivo della nonna Silvia del 1940. L'aperitivo originale si chiamava Aperitivo Bianco e Cristina ha studiato la ricetta per anni, volendo mantenere l'essenza naturale della ricetta di Silvia. Ha deciso di inserire radice di genziana e rabarbaro per una nota leggermente amara, creando L'Aperitivo Nonino. È completamente naturale, fatto con diciotto diverse botaniche e distillato dalla vinaccia di uva Fragolino, un'uva fragola che ha il sapore dei frutti di bosco. Questo aperitivo è una rappresentazione liquida della storia delle donne Nonino: l'etichetta simboleggia le quattro generazioni di donne, tutte con il bicchiere in mano come se stessero bevendo con voi. Quando Giannola non riesce a dormire, si prepara un bicchierino della staffa con L'Aperitivo Nonino, un paio di fette di limone, acqua tonica e ghiaccio. "Dopo di che, riesco ad addormentarmi felicemente", dice.

Francesca, essendo una millennial, è anche responsabile delle comunicazioni web della distilleria. Ha costruito una solida presenza online istruendo la gente sulla grappa. Come "influencer della grappa", ritiene che sia importante condividere la storia dell'azienda e della famiglia Nonino con un pubblico più ampio. Francesca ha l'obiettivo di diventare alla fine il mastro distillatore della Nonino. "Il mastro distillatore prende l'anima o l'essenza della materia prima e la mette nel bicchiere finale", afferma. "Penso che non ci sia niente di più bello di questo". La distilleria Nonino è probabilmente forte e di successo come non mai. Le grappe e i liquori della Nonino hanno vinto innumerevoli premi, così come la distilleria stessa, tra cui il titolo di "Migliore distilleria del mondo" nel 2019 da Wine Enthusiast.

Le donne della Nonino sono vivaci e motivate, e sono immensamente orgogliose della loro eredità generazionale. Ogni membro della famiglia porta avanti la missione stabilita dai propri antenati, ovvero condividere la propria storia e la propria passione. "Quando si fa qualcosa con il proprio nome, il nome della famiglia, si vuole proteggerlo", dice Francesca. "Essere in grado di farlo significa non accettare mai niente di meno del meglio".

LE DONNE

Forse non c'è niente di più italiano che godersi uno spritz pomeridiano, e questo cocktail in onore delle donne Nonino è perfetto. La base del drink è L'Aperitivo Nonino agrodolce, con note di fiori di sambuco, rabarbaro e agrumi. L'Amaro Nonino è un abbinamento naturale, grazie alla sua brillante nota erbacea, e conferisce al cocktail un po' di profondità. Lo sciroppo di rose apporta una delicata qualità floreale (spruzzate sopra un po' di acqua di rose per un tocco di rosa in più) e, naturalmente, sia il seltz che il Prosecco vengono impiegati per le loro sempre importanti bollicine. Questo è un drink deliziosamente rinfrescante e aromatico da gustare con tutte le donne della propria vita. Saluti!

Per 1 drink

1 ¼ once di L'Aperitivo Nonino

$\frac{3}{4}$ di oncia di Amaro Nonino

$\frac{1}{2}$ oncia di succo di limone fresco

$\frac{1}{4}$ di oncia di sciroppo di rose (segue la ricetta)

1 oncia di seltz

Prosecco, per guarnire

1 scorza di limone, per guarnire

Acqua di rose in un atomizzatore, per guarnire

Mescolare l'aperitivo, l'amaro, il succo di limone, lo sciroppo di rose e il seltz in un bicchiere da vino pieno di ghiaccio e mescolare delicatamente. Completare con il Prosecco, guarnire con la scorza di limone e uno spruzzo di acqua di rose e servire.

SCIROPPO DI ROSE

Per circa 1 tazza e $\frac{1}{2}$

1 tazza di zucchero

$\frac{1}{2}$ tazza di boccioli di rosa essiccati per uso alimentare

In una piccola casseruola, mettete 1 tazza di acqua e lo zucchero e portate ad ebollizione a fuoco lento, mescolando finché lo zucchero non si è completamente sciolto. Togliete dal fuoco, quindi aggiungete i boccioli di rosa e lasciate in infusione per 20 minuti. Filtrate finemente in un contenitore ermetico non reattivo e lasciate raffreddare. Coprite e conservate in frigorifero fino a 2 settimane.