



MAKERS, SHAKERS,  
and TRAILBLAZERS in the  
WORLD of COCKTAILS

WITH  
45 ORIGINAL  
RECIPES

# SPIRITED WOMEN



SAMMI KATZ  
& OLIVIA McGIFF





OWNERS OF  
NONINO  
DISTILLERIES



**T**he 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!

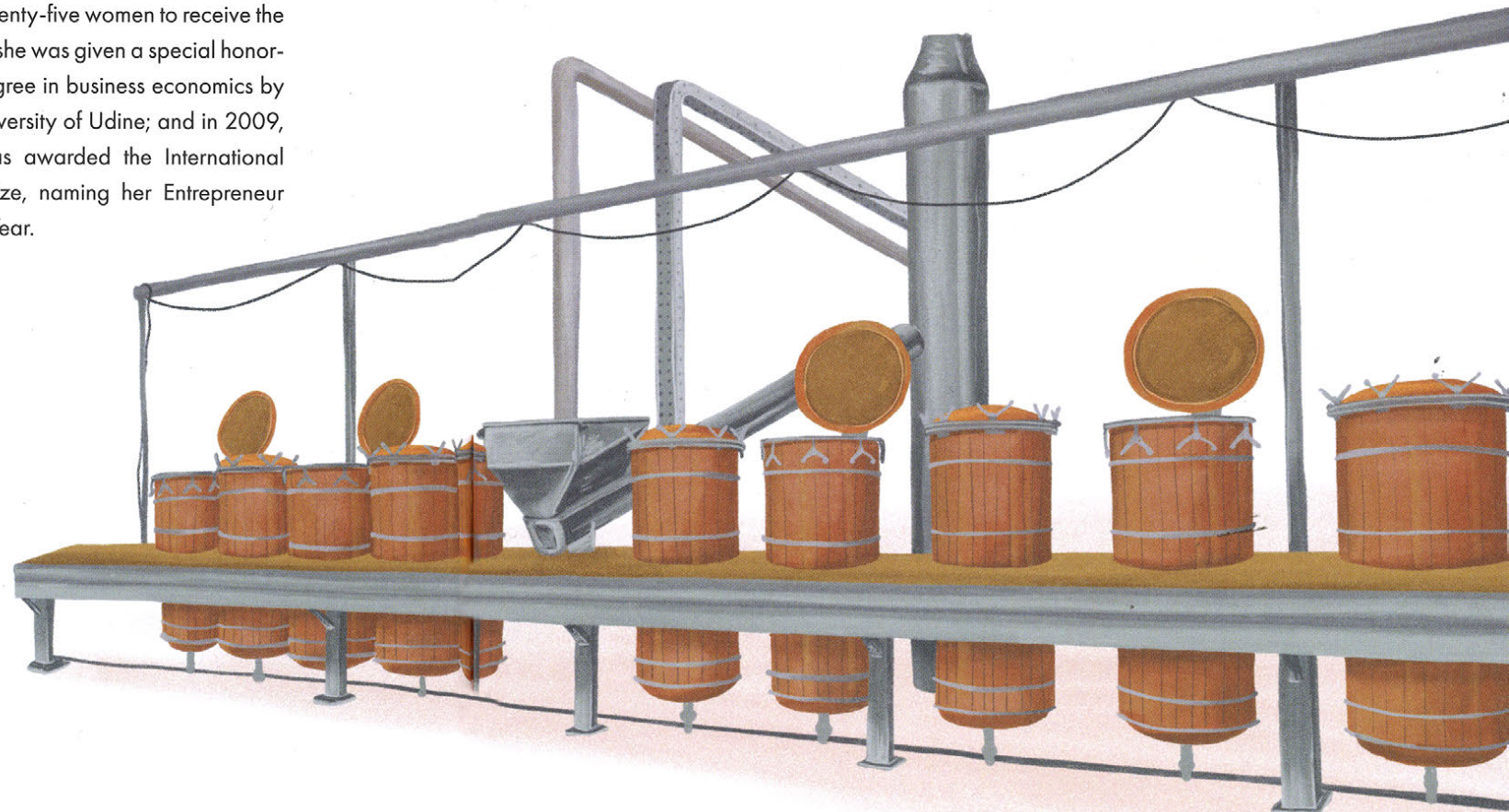
Grappa is an Italian grape-based brandy made by distilling pomace, the seeds, stalks, and stems that are left over after pressing grapes for wine-making. Italians have been distilling grappa for centuries, and it was long considered a peasant spirit, a regional drink of locals. The grappa industry has 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 Apéritivo 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.

## DIE NONINO-FRAUEN INHABERINNEN DER NONINO BRENNEREIEN

von Sammi Katz und Olivia McGiff

Familie Nonino ist seit 1897 in der Destillationsbranche tätig. In der kleinen italienischen Region Friaul hat sie seit sechs Generationen revolutionäre Beiträge zur Spirituosenindustrie geleistet, unter anderem die Herstellung von Grappa revolutioniert und einen Amaro geschaffen, der heute in der Welt der handwerklichen Cocktails unverzichtbar ist. Am bemerkenswertesten ist vielleicht, dass die Frauen der Familie Nonino das Unternehmen seit 1940 leiten, einer Zeit, in der italienische Frauen noch nicht das Wahlrecht hatten. Heute führen drei Generationen von Nonino-Frauen das Familienerbe fort und verhelfen der Destillerie zu neuen Höhenflügen. Sie sind laut und lebhaft, voller Leidenschaft und Liebe füreinander und für das, was sie tun.

Beginnen wir mit einer kurzen Familiengeschichte: Antonio Nonino, die dritte Generation der Noninos, heiratete 1928 Silvia, und sie produzierten Grappa und eine Reihe von Likören. Als Antonio im Zweiten Weltkrieg verstarb, übernahm Silvia die Geschäfte und wurde Italiens erste Brennmeisterin. Der Sohn von Silvia und Antonio, Benito, heiratete 1962 Giannola, und gemeinsam machten sich die beiden daran, die Grappa-Herstellung im ganzen Land zu verändern. Giannola und Benito bekamen drei Töchter, Cristina, Elisabetta und Antonella, die das Erbe von Nonino mit Erfolg weiterführten. Cristinas Tochter Francesca ist die sechste Generation dieser „verrückten Familie von Destillateuren“ (wie sie sie nennt) und führt den Grappa nun einer ganz neuen Zielgruppe zu. Bravo!

Grappa ist ein italienisches Destillat auf Traubenbasis, das durch die Destillation des Tresters - nämlich der Kerne, Stiele und Stängel - hergestellt wird, die nach dem Pressen der Trauben für die Weinbereitung zurückbleiben. Die Italiener destillieren Grappa seit Jahrhunderten, und er galt lange Zeit als Bauernschnaps, als regionale Spirituose der Einheimischen. Die Grappa-Industrie erlebte ein enormes Wachstum, doch obwohl der Grappa sehr beliebt war, hatte er den Ruf, von schlechter Qualität zu sein und wurde am Ende einer Mahlzeit an Touristen verschenkt. Und tatsächlich *ist* ein Großteil des Grappas von schlechter Qualität und wird aus billigen industriellen Zutaten hergestellt (industrielle Brennereien produzieren etwa 80 % des in Italien verkauften Grappas). Wenn der Grappa auf ehrbare Weise hergestellt wird, ist er eine köstliche Verkörperung der Schönheit Italiens. Nonino ist eine handwerkliche Destillerie, die alle ihre Produkte selbst herstellt und abfüllt - eine Seltenheit in der Branche.

Diese Grappa-Revolution begann mit Giannola und Benito, die die Wahrnehmung von Grappa als mittelmäßigem Fusel veränderten und ihn in ein exquisites Erzeugnis verwandelten, das ein Sinnbild für Italien ist. „Meine Großmutter und mein Großvater gaben sich alle Mühe, den Menschen zu zeigen, dass Grappa nicht nur Feuerwasser ist, sondern etwas Schönes und Elegantes sein kann“, sagt Francesca. 1973 begannen Giannola und Benito mit der Destillation von Trester aus einer einzigen Rebsorte und nicht aus einer Mischung von Winzerresten, was in der Grappa-Industrie noch nie zuvor gemacht worden war. Giannola und Benito schufen den ersten sortenreinen Premium-Grappa, und schon bald begannen andere Hersteller, ihre Methoden zu kopieren. „Wir haben es geschafft, den Grappa vom Aschenputtel der Spirituosen zur Königin der Spirituosen zu machen“, sagt Giannola. „Es ist magisch!“ Giannola wurde für ihre Arbeit zu Recht ausgezeichnet: 1998 wurde sie vom italienischen Staatspräsidenten in Anerkennung ihrer Verdienste um die Wirtschaft zum *Cavaliere del Lavoro* ernannt (sie ist eine von nur 25 Frauen, die diese Auszeichnung erhalten haben). Die Universität Udine verlieh ihr die

Ehrendoktorwürde in Betriebswirtschaft; und 2009 wurde sie mit dem International Eva Prize als Unternehmerin des Jahres ausgezeichnet.

Während sich Giannola und Benito auf die Destillation von Grappa konzentrierten, wandten sich ihre Töchter den Likören zu und ließen das Amaro-Originalrezept ihres Großvaters neu aufleben. Amaro ist ein kräuterreicher, bittersüßer italienischer Likör, der traditionell nach dem Abendessen getrunken wird. 1992 verfeinerten die Schwestern die Rezeptur ihres Großvaters und entwickelten den Amaro Nonino Quintessentia. Der Amaro Nonino Quintessentia mit seinen Zitrus- und Kräuternoten und einem Hauch von Schokolade ist zweifelsohne Noninos meistverkauftes Produkt und mittlerweile ein fester Bestandteil von Cocktailbars auf der ganzen Welt.

Wenn man in ein Familienunternehmen einsteigt, das seit über hundert Jahren besteht, bewirbt man sich nicht unbedingt auf eine bestimmte Stelle. „Wir haben weder einen Geschäftsführer noch Vorstandsmitglieder“, erklärt Elisabetta. „Wir haben Familienmitglieder und jeder muss mit anpacken.“ Cristina ist für Italien und die Schweiz zuständig (sie fliegt nicht gerne), Antonella ist für Deutschland und Österreich verantwortlich, Elisabetta ist für Nordamerika zuständig, und Matriarchin Giannola beaufsichtigt den gesamten Betrieb. Nachdem sie in verschiedenen Bereichen des Unternehmens gearbeitet hatte, machte Francesca von ihrem Enkelin-Privileg Gebrauch: „Wir haben ein italienisches Sprichwort: ‚Petersilie kommt überall hin‘. Irgendwann ging ich zu meiner Familie und sagte: ‚Leute, ich kann nicht mehr die Petersilie sein, bitte gebt mir einen bestimmten Markt.‘“ Also nahm Elisabetta auf ihrer nächsten Reise Francesca in die USA mit und sie arbeiten nun gemeinsam für den Vertrieb in Nordamerika.

Im Jahr 2018 haben die Nonino-Frauen einen anderen Familienlikör wieder zum Leben erweckt: den Aperitif von Großmutter Silvia aus dem Jahr 1940. Der Aperitif hieß ursprünglich Aperitivo Bianco und Cristina studierte das Rezept jahrelang, um die natürliche Essenz von Silvias Rezept beizubehalten. Sie beschloss, Enzianwurzel und Rhabarber für eine leicht bittere Note hinzuzufügen, und so entstand L'Aperitivo Nonino. Er ist vollkommen natürlich, wird aus achtzehn verschiedenen pflanzlichen Stoffen hergestellt und aus dem Trester der Fragolino-Traube destilliert, einer Erdbeertraube, die nach Waldbeeren schmeckt. Dieser Aperitif ist ein flüssiges Abbild der Geschichte der Nonino-Frauen: Das Etikett symbolisiert die vier Generationen von Frauen, die alle ein Glas in der Hand halten, als ob sie mit Ihnen trinken würden. Wenn Giannola nicht schlafen kann, macht sie sich einen Schlummertrunk mit L'Aperitivo Nonino, ein paar Zitronenscheiben, Tonic Water und Eis. „Danach kann ich beruhigt einschlafen“, sagt sie.

Francesca ist als Millennial auch für die Webkommunikation der Brennerei verantwortlich. Sie hat eine starke Online-Präsenz aufgebaut, um die Menschen über Grappa aufzuklären. Als „Grappa-Influencerin“ hält sie es für wichtig, die Geschichte des Unternehmens und der Familie Nonino mit einem breiteren Publikum zu teilen. Francesca hat das Ziel, irgendwann Noninos Brennmeisterin zu werden. „Der Brennmeister nimmt die Seele oder Essenz des Rohstoffs und verlagert sie in das fertige Glas“, sagt sie. Ich denke, es gibt nichts Schöneres als das.“

Die Nonino Brennerei ist wohl so stark und erfolgreich wie nie zuvor. Die Grappas und Liköre von Nonino haben zahlreiche Auszeichnungen erhalten, ebenso wie die Brennerei selbst, darunter den Titel „Beste Brennerei der Welt“ im Jahr 2019 von Wine Enthusiast.

Die Frauen von Nonino sind kämpferisch, motiviert und ungemein stolz auf ihr Generationenerbe. Jedes Familienmitglied führt die Mission ihrer Vorfahren fort, um ihre Geschichte und Leidenschaft zu teilen. „Wenn du etwas mit deinem Namen, mit dem Namen deiner Familie machst, möchtest du ihn schützen“, sagt Francesca. „Um das tun zu können, darf man nie weniger als das Beste akzeptieren.“

## DIE FRAUEN

Es gibt wohl nichts Italienischeres als den Genuss eines Nachmittagsspritz, und dieser Cocktail zu Ehren der Nonino-Frauen ist genau das Richtige. Die Basis des Drinks ist der bittersüße L'Aperitivo Nonino mit Noten von Holunderblüten, Rhabarber und Zitrusfrüchten. Der Amaro Nonino passt dank seiner lebhaften Kräuternote sehr gut dazu und verleiht dem Cocktail eine gewisse Tiefe. Rosensirup gibt ihm eine zarte, blumige Note (für zusätzlichen Rosenduft sollte man etwas Rosenwasser darüber sprühen), und natürlich sorgen sowohl Sprudel als auch Prosecco für die so wichtigen Bubbles. Ein herrlich erfrischender und aromatischer Drink, den Sie mit allen Frauen in Ihrem Leben genießen können. Salute!

Für 1 Drink

1 ¼ Unze L'Aperitivo Nonino  
¾ Unze Amaro Nonino  
½ Unze frischer Zitronensaft  
¼ Unze Rosensirup (Rezept folgt)  
1 Unze Sprudel  
Prosecco, als Top  
1 Zitronentwist, zum Garnieren  
Rosenwasser in einem Zerstäuber, zum Garnieren

Aperitif, Amaro, Zitronensaft, Rosensirup und Sprudel in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben und vorsichtig umrühren. Mit Prosecco auffüllen, mit Zitronentwist und einem Spritzer Rosenwasser garnieren und servieren.

## ROSENSIRUP

Für etwa 1 ½ Tassen

1 Tasse Zucker  
½ Tasse getrocknete Rosenknospen in Lebensmittelqualität

Eine Tasse Wasser und den Zucker in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, dann die Rosenknospen hinzufügen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb in ein luftdichtes, nicht-reaktives Gefäß gießen und abkühlen lassen. Abgedeckt bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.