numero
02
aprile
maggio
giugno
2016

JAG mag

www.jagmag.it
euro 8

NEWS
F-Pace
F-Type S 3.0 V6
Jaguar XKS

EVENTS
Torino
Salone dell'Auto

STORY
Jaguar
C Type

STORY
Le Jaguar
di Bertone

SOMMARIO

NEWS

8 F-Pace
18 F-Type S 3.0 V6 *Manual Gearbox*
24 Fuorisalone 2016 *Jaguar e IED*
28 English Car e F-Pace
30 God save the Queen
37 F-Type SVR a prova di Michelle
42 Futuro Jaguar Classico
43 Jaguar XKS

STORY

62 C Type
L'auto dal mistero irrisolto
72 Le Jaguar di Bertone
82 L'altra Jaguar

PEOPLE

50 Dominic Najafi
Creative Chief Exterior Designer
52 Marcello Fratini
96 Oggi avrebbe 100 anni
Bepi Koelliker

EVENTS

58 Torino, Salone dell'Auto
90 Jaguar a Roma
94 La 105ª storia *Trieste Opicina Historic*

CULTURA

48 50 anni di Rolling Stones

ICONS

54 Completo tre pezzi inglese
e l'origine di una tradizione indiscussa

EXCELLENCE

102 Nonino Distillatori

RUBRICHE

03 La foto: *C Type*
04 Edito
34 News: Activity Key
35 News: Vannucci *Ambassador di Jaguar*
36 All wheel drive
98 J-Everyway: *i trucchi della Jaguar*

NONINO

Per decenni la Grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia… Gli italiani più 'in' e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta…

R.W. Apple Jr **The New York Times** *December 31st, 1997*

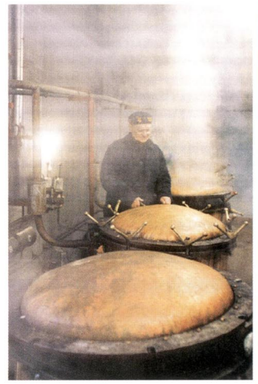
foto: ***Nonino Distillatori***

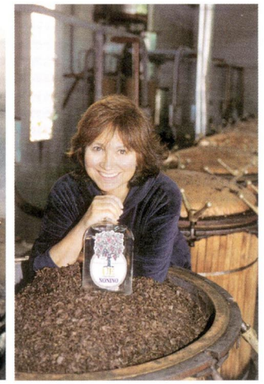
La famiglia Nonino vanta oltre Cent'anni di distillazione 100% con metodo artigianale. Qualità, innovazione, ricerca, professionalità e amore per il proprio lavoro sono il segno di distinzione. Ad Orazio Nonino (capostipite) seguiranno Luigi, Antonio, Benito con Giannola, Cristina, Antonella ed Elisabetta.

La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione fin dal 1897, anno in cui Orazio Nonino stabilisce ai Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria, esistita fino ad allora solamente sotto forma di un alambicco itinerante, montato su ruote. Solo nel 1928 si trasferiranno stabilmente a Percoto.

Ma è nel 1973 che a Percoto inizia la nuova era della Grappa. Benito (figlio di Antonio) e sua moglie Giannola, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo: creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il modello Nonino.

Nel 1984 viene segnata una nuova svolta, con la distillazione dell'uva intera e la creazione dell'Acquavite d'Uva ÙE®. Nel 1989 i Nonino impiantano in Friuli 40 ettari di vigneto sperimentale con uve Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino e Sauvignon.



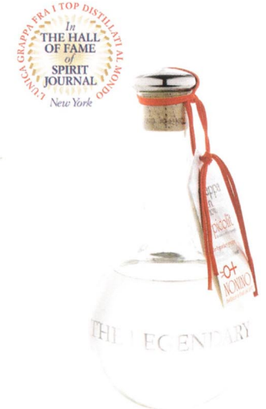


Benito e Giannola Nonino

Queste uve saranno utilizzate per produrre Grappa e Acquavite d'Uva ÙE® di qualità e caratteristiche senza uguali.

Nel 2000, dopo anni di ricerche, dal miele, che nell'antichità veniva considerato un miracolo della natura, Cristina, Antonella ed Elisabetta (le figlie di Benito e Giannola), presentano GIOIELLO®, il distillato della 'Purezza', l'Acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti, dal miele di acacia al castagno, da quello di girasole a quello di millefiori ognuno con il suo spirito delicato, inebriante e suadente, giusto sinonimo del distillato della 'Purezza'.

Nel 2004 si vive un "ritorno alle origini" nella distilleria del trisnonno. I Nonino ristabiliscono i loro alambicchi artigianali discontinui a vapore, dodici per ogni

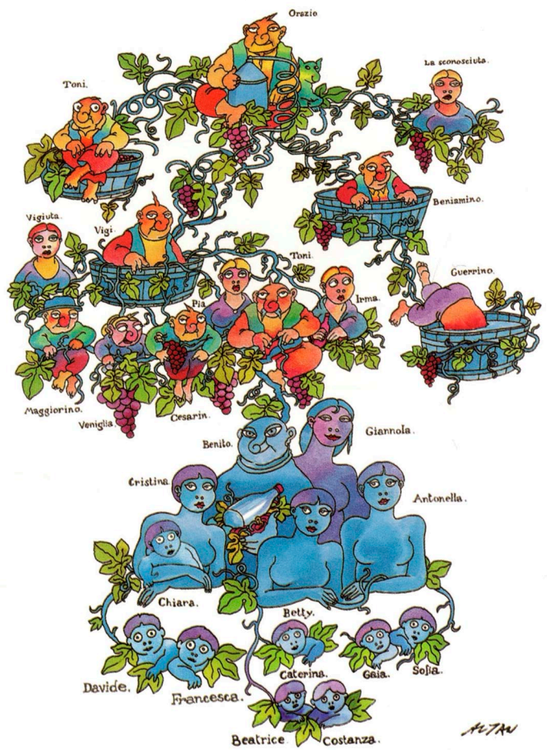


Nonino the Grappa Evolution
Italian Cocktail Spirit

componente della famiglia più uno per ogni nipote in segno di continuità dell'arte distillatoria, a Ronchi di Percoto per la produzione delle Acqueviti Nonino nel rispetto della tradizione e dei ritmi dell'Artigianalità
Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono composte da Cinque Distillerie Artigianali con alambicchi discontinui a vapore, per la produzione delle inimitabili Acqueviti Nonino, nel rispetto della Tradizione e dei ritmi dell'Artigianalità. Le vinacce e le uve vengono diraspate e fermentate sottovuoto a temperatura controllata in tini in acciaio inossidabile e sono distillate immediatamente dopo la fermentazione in concomitanza alla vendemmia. La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della distillazione per garantire la massima qualità del distillato.
Dal 1952 le Cantine Invecchiamento delle Distillerie Nonino ospitano piccole botti di legni diversi. Oggi ne vantano 1930 in quercia Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry e in Acacia e Ciliegio selvatico che custodiscono le preziose Acqueviti Nonino: Grappa e ÙE®.

"La mia è una testimonianza di vita vissuta con rabbia e passione, determinazione e gioia di vivere. È un susseguirsi di momenti consequenziali, strettamente dipendenti uno dall'altro, che alla fine ci hanno consentito di realizzare quello che, nei primi anni sessanta, sembrava impossibile: trasformare la Grappa da Cenerentola a Regina delle Acqueviti!"

Giannola Bulfoni Nonino



L'invecchiamento avviene in modo naturale sotto sigillo e controllo permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, 0% coloranti.
Oggi la famiglia Nonino produce svariate tipologie di distillati: Grappa, ÙE® l'Acquavite d'Uva, Gioiello® distillato di miele, Frut® distillati di frutta, Amaro Nonino e Liquori.
Dal 2016 l'azienda propone con entusiasmo una sua inebriante creazione: l'APERITIVO NONINO, che mostra la versatilità dell'Amaro Nonino Quintessentia® perfetto in tutte le sue modalità di consumo. Basato sull'antica ricetta di Antonio Nonino, con infuso di erbe e nobilitato da ÙE® Acquavite d'Uva invecchiata in barriques, unito a ghiaccio e fetta di arancia bionda, è un bitter unico nel mondo degli Aperitivi italiani di qualità. Vengono inoltre suggerite numerose ricette di cocktail basati sui prodotti della famiglia Nonino, nonché abbinamenti con ricette culinarie, che si possono trovare anche sul sito web **www.grappanonino.it** alla voce "Degustazione".

Premio Nonino

Ricercando vinacce degli antichi vitigni autoctoni friulani i Nonino scoprono che i più rappresentativi, Ribolla, Schioppettino, Tazzelenghe e Pignolo, sono in via di estinzione, essendone vietata la coltivazione. Con lo scopo di farli ufficialmente riconoscere dagli organi nazionali e comunitari il 29 novembre 1975 istituiscono il Premio Nonino "Risit d'Aur" (barbatella d'oro) da assegnare annualmente al vignaiolo che abbia posto a dimora il miglior impianto di uno o più di questi vitigni e una borsa di studio da assegnare al miglior studio, di carattere sia tecnico sia storico relativo ai vitigni Ribolla gialla, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe. Nel 1977 al Premio Nonino "Risit d'Aur" affiancano il Premio Nonino di Letteratura che dal 1984 si completerà con la Sezione Internazionale. Il Premio Nonino ha anticipato i Nobel ben 5 volte.
www.premio.grappanonino.it

La Grappa è un distillato dal carattere ben distinto, ha lo stesso entusiasmo scoppiettante della famiglia Nonino, e la stessa romantica passione.

Mo Yan (29 gennaio 2005)
Premio Nonino 2005
Premio Nobel per la Letteratura 2012