

il FRIULI Green



Supplemento al n.44/2016 del settimanale

www.ilfriuli.it

il Friuli direttore Rossano Cattivello

Il frico non solo è un nostro piatto simbolo, ma può diventare importante occasione di business, anche all'estero. Però non ha attualmente alcuna tutela

PRIMA CHE SIA TARDI

DANIELA FALASCHI

TRA BOSCHI E RISORGIVE
UNA DONNA (E MADRE)
HA CREATO UN'AZIENDA IN
ARMONIA CON LA NATURA



FAMIGLIA NONINO

COME NASCONO GLI SPIRITI
PIÙ CELEBRI DELLA TRADIZIONE
FRIULANA. DIETRO LE QUINTE
DELLA DISTILLERIA



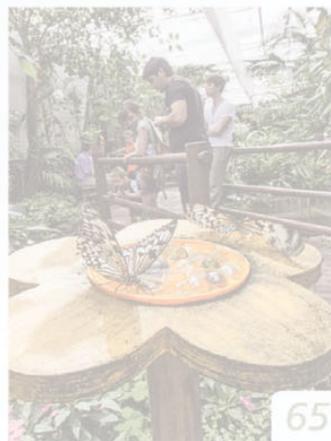
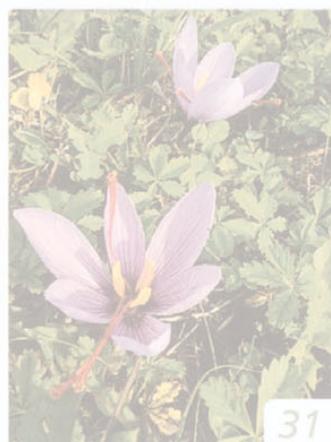
ALESSANDRO TRIVILLIN

ANCHE UN'ACCIAIERIA
PUÒ DIVENTARE GREEN:
L'ESEMPIO DI ABS E DELLA
SUA NUOVA TORRE VERDE



Sommario

La fiaba del bosco	5
Fare di più con meno	6
Prima che sia troppo tardi	8
Davide può vincere ancora	13
Marketing in tutte le forme	17
Cibi senza più segreti	18
Altri nove gioielli nel paniere	20
Chirurghi della vite	27
Sinfonia nel boccale	28
La sfida delle colture slow	31
La magia degli spiriti	36
Difficile e affascinante	39
Si può dare ancora di più	40
Annata superba alla faccia del meteo	44
Il bosco è vivo e produce	46
Banditore tra i tronchi	49
La clinica degli alberi	50
In memoria di Fido e Fufy	54
Torre simbolo dell'industria 4.0	56
Pronti all'addio all'Etp	59
Il grande vecchio	60
La ruota torna a girare	62
Una foresta pluviale in città	65



Supplemento al numero 44
del 4 novembre 2016
del settimanale *Il Friuli*
a cura di Rossano Cattivello
redazione@ilfriuli.it
grafica: Vittorio Regattin

EURONEWS
PUBBLICITÀ

Per la tua pubblicità **Euronews Srl**
via Nazionale, 120 - 33010 Tavagnacco
tel. 0432 512270

La magia degli spiriti



1 Nella distilleria a Ronchi di Percoto arrivano uve sane, freschissime, vendemmiate a giusta maturazione con un alto contenuto di sostanze terpeniche, fondamentali per l'ottenimento di un bouquet ricco nel distillato finale. Vinaccia fresca, morbida, selezionata, pura, diraspata, mostosa, portata in distilleria immediatamente dopo la svinatura: questa è la prima condizione indispensabile per ottenere una grappa di altissima qualità.



GRAPPA FRIULANA

LA TRADIZIONALE TECNICA DI DISTILLAZIONE RIVIVE OGNI ANNO ALL'INDOMANI DELLA VENDEMMIA. ECCO COSA SUCCUDE NELLA PIÙ NOTA REALTÀ DELLA REGIONE

Prendi un qualsiasi italiano, parlagli di Friuli e lui pensa alla grappa. A quel punto parlagli di grappa e lui penserà alla distilleria Nonino. L'azienda familiare di Percoto rappresenta il più noto produttore di distillati in regione e ancora oggi utilizza metodi tradizionali. Ma come nasce la grappa friulana e le numerose varianti di distillati che nel corso del tempo hanno arricchito l'offerta di spiriti che è oggi conosciuta in tutto il mondo. Siamo

andati a scoprire il processo produttivo che si realizza all'indomani della vendemmia e che nel giro di qualche

settimana porta i distillati all'imbottigliamento oppure alle cantine di invecchiamento in base alla tipologia.

2 La vinaccia viene immediatamente diraspata e immessa in tini di acciaio inossidabile per effettuare la fermentazione, a temperatura controllata. Questo tipo di lavorazione è indispensabile per assicurare una fermentazione, ovvero la trasformazione degli zuccheri in alcool, delle vinacce dell'uva in purezza mantenendole perfettamente sane, fresche, preservandone le caratteristiche organolettiche.



LA CURIOSITÀ

Vitigni con nome e cognome

Una data precisa: 15 novembre 1989. I Nonino impiantano a Buttrio 40 ettari di vigneto sperimentale con uve Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla e Schioppettino. Queste uve saranno utilizzate per produrre grappa e acquavite d'uva Ue di qualità e caratteristiche senza uguali.



4 Cosa significa distillare 100% con metodo artigianale? Significa che il taglio di teste e code viene eseguita con maestria e precisione e che esiste una relazione costante con la materia prima che deve essere freschissima. Un sapere tramandato di padre in figlia. La distillazione artigianale prevede interruzioni intervallate della fase di distillazione vera e propria: a ogni cotta è necessario interrompere il processo per svuotare l'alambicco in rame dalle vinacce utilizzate e riempirlo con quelle nuove. Queste periodiche operazioni di carico e scarico delle vinacce dall'alambicco sono manuali. Seguire questo metodo e farlo per l'intera produzione è un lavoro enorme in termini economici e umani, ma l'unico per ottenere una qualità assoluta.



LIGI ALLA LEGGE

INVECCHIAMENTO CONTROLLATO DALL'AUTORITÀ

RIPOSO SOTTO CHIAVE

Nonino da sempre invecchia i suoi distillati in maniera naturale in barrique e piccole botti, custodite nelle 5 cantine di proprietà, sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Attualmente questi magazzini custodiscono 1.960 piccole botti e barrique di legni diversi tra cui rovere nevers, limousin, grésigne, ex-sherry e in acacia, ciliegio selvatico e frassino. Ovviamente, zero coloranti.



3 Grazie ai 66 alambicchi in rame discontinui a vapore, che lavorano 24 ore su 24 durante la vendemmia sotto il controllo di Benito, le Distillerie Nonino possono distillare tutti i singoli vitigni mano a mano che arrivano, immediatamente dopo la loro fermentazione controllata nei tini inox.

