

ANNO VII / N°1, 2017

DINERS CLUB

MAGAZINE

TRAVEL
NEW YORK FOREVER

OROLOGI
Novità dal SIHH

FOOD
Lo spirito d'Italia

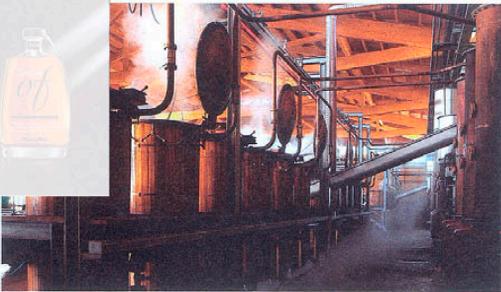
ANTARTIDE
Spedizioni estreme



FASHION 36

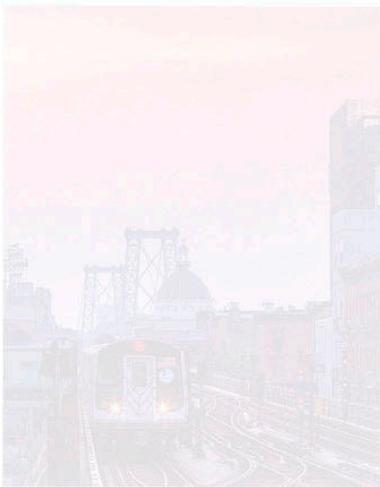
FOOD 42

Piccola Guida sulla Grappa

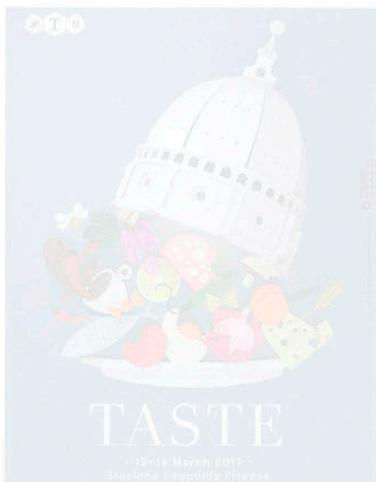


TRAVEL 46

New York Forever



MEMO 52



D•NEWS

58 WELCOME

61 DINERS TRAVEL 2 GO



PARTNERS

66 Hurry

71 Secret Escapes



68 TOP LOCATIONS

70 VIPREMIA

72 LO SAPEVI CHE

PICCOLA GUIDA SULLA GRAPPA

Vinacce, fermentazione, distillazione e alambicchi. Sono le quattro parole chiave per cogliere lo “Spirito d’Italia” e che ci verranno raccontate durante il percorso attraverso quattro storiche aziende italiane e i loro prodotti.



Distillerie Nonino.
Alambicchi discontinui a vapore in rame

DISTILLERIA NONINO 100% DISTILLAZIONE DISCONTINUA

“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...”, queste le parole di R.W. Apple Jr. sul New York Times del 31 Dicembre 1997. La famiglia Nonino si dedica all’arte della distillazione dal 1897 con metodo 100% artigianale. Nel 1973 Benito e Giannola Nonino rivoluzionarono il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Crearono la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® termine coniato dai Nonino,

distillando separatamente le vinacce dell’uva Picolit. Da sempre hanno fatto della qualità la loro passione, non si sono mai lasciati piegare dagli escamotage, e hanno cambiando l’estetica del modo di bere grappa trasformandola da “Cenerentola a Regina del mercato”. Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, per la produzione delle inimitabili Acquaviti Nonino. Invecchiano naturalmente in piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, e vengono imbottigliate 0% coloranti, nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera artigianalità. 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.



GRAPPA NONINO RISERVA
AnticaCuvée® 5 YEARS Cask Strength: Blend di Grappe da vinacce fresche, distillate con metodo artigianale in alambicco discontinuo a vapore e invecchiate da 5 a 20 anni in barriques di quercia Limousin, Neverse Grésigne e piccole botti ex-Sherry nelle cantine Nonino.

COME RICONOSCERE UNA BUONA GRAPPA

Esame visivo
Si considerano due aspetti: la limpidezza e la tonalità del colore. Il primo è un requisito fondamentale per una grappa. La tonalità del colore dà una prima indicazione sulla categoria di appartenenza della grappa. Le grappe giovani sono incolori, cristalline; quelle invecchiate hanno un colore variabile dal bianco a un bianco giallognolo. Le grappe aromatizzate sono colorate dal pigmento contenuto nella pianta infusa.

Esame olfattivo
Si esegue in base alle sensazioni derivanti dagli elementi volatili contenuti nella grappa. Le sensazioni olfattive derivano da tre gruppi di composti chimici: aldeidi, esteri e alcoli.

Esame gustativo
Si esegue introducendo in bocca una piccola quantità di grappa che viene deglutita. In seguito si avvertono la sensazione alcolica, il gusto dolce, l’acido, l’amaro e globalmente le sensazioni tattili. Infine, aprendo leggermente la bocca e inspirando aria si potranno analizzare le sensazioni gusto - olfattive.

I METODI DI DISTILLAZIONE DELLA GRAPPA:
distillazione 100% discontinua, artigianale,
distillazione continua, industriale.