

DeVino

MAGAZINE

INTERSPAR 

**Cosa portare in tavola
a Pasqua?**
I consigli dello chef stellato
Giuliano Baldessari

**72 km di paesaggi,
gusto ed emozioni**
È la Strada del Vino
dei Colli Euganei

**La cantina
Wilhelm Walch**
Produce e commercializza
vino da 150 anni

**Donne del Vino, al via
i corsi per diventare
wine manager**
Per una nuova
classe dirigente



Registrazione Tribunale di Padova
nr. 2447 del 15.09.2017
Periodico Bimestrale "De Vino"

DIRETTORE RESPONSABILE
Giuseppe Cordioli

EDITORE
Mediagraf S.p.A.

PROPRIETARIO
Aspiag Service Srl

PROGETTO GRAFICO
AD 010 Srl
via San Marco, 9/M - 35129 Padova
T. 049 8071966 - F. 049 8071988
www.ad010.com - info@ad010.com

STAMPA
Mediagraf S.p.A.
viale Navigazione Interna, 89
35129 Noventa Padovana (PD)
T. 049 8991511 - www.mediagrafspa.it

Seguici su
www.despar.it

www.facebook.com/DesparNordest
www.twitter.com/Despar_Nordest
www.youtube.com/DesparNordest
www.casadivita.it



Edizione a cura di
Silvia Elena Trevisan
Giurista di formazione, giornalista per vocazione. Fin dal ginnasio collabora per mensili di informazione locali e nel 2007 consegue il tesserino da giornalista pubblicista.

Laureata in giurisprudenza, attualmente lavora all'ufficio stampa di un ente. Tra le sue passioni: leggere, camminare, tornare, appena gli impegni lo consentono, tra i filari di viti e i tramonti del basso vicentino, dove è nata. Il suo motto? "Finché respiro, scrivo" (E. Canetti).

LEGENDA DEI VINI



Rosso fermo Rosso frizzante Bianco fermo Bianco frizzante Rosè frizzante

Scopri nei punti vendita Interspar di Albignasego, Sarmeola, Bassano e Ferrara Malpasso tutti i vini proposti in questo numero e tanti altri ancora!

Pasqua, i consigli dello chef stellato Giuliano Baldessari	2
I 5 migliori vini da regalare alla suocera	4
72 km di paesaggi, gusto ed emozioni	6
Il vino vulcanico di Vignalta ad Arquà Petrarca	7
Donne del Vino, al via i corsi per diventare wine manager	8
La cantina Wilhelm Walch	9
Mauro Meneghetti, sommelier: "Il vino è storia, emozione, passione"	10
Nonino, quattro donne nella rivoluzione della storia della grappa	12
Come leggere l'etichetta di un vino	14
Tancredi, la seduzione de "Il Gattopardo" nel bicchiere	16
Risotto alla pescatora: 3 etichette in 3 fasce di prezzo	17



Borgogna Bordeaux Grand Ballon Sautern Chardonnay Coppa Flûte

Nonino, quattro donne nella rivoluzione della storia della grappa

Un brand tutto al femminile: Cristina, Antonella, Elisabetta e la madre Giannola

Cristina, Antonella ed Elisabetta: sono tre sorelle, intraprendenti e appassionate, figlie di Giannola e Benito, alla guida della Distilleria Nonino, una delle aziende italiane che ha rivoluzionato il mondo della grappa.

La Nonino, situata a Ronchi di Percoto in provincia di Udine, a maggio 2017 ha festeggiato i **120 anni di distillazione al 100% con metodo artigianale**.

Di recente ha accolto nello staff anche **la nuova generazione dei Nonino, con Francesca**, figlia di Cristina.

Un'Azienda "in rosa" con 40 dipendenti, di cui ben 28 donne (molte delle quali ricoprono ruoli di responsabilità), che produce **oltre 20 tipi di grappa**, per un totale di quasi 900 mila bottiglie in base alla vendemmia d'annata.

L'Azienda **esporta il 51% della produzione ed è presente in ben 72 paesi nel mondo**: Germania e il Nord America (Stati

Uniti e Canada) oltre a Svizzera, Russia, Austria, Spagna, Grecia, Sud Africa, Cina e Singapore.

La storia: Nonino, distillatori dal 1897

La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione fin dal **1897**, anno in cui Orazio Nonino, capostipite, stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria.

Giannola e Benito creano, quindi, la grappa di singolo vitigno, il **Monovitigno® Nonino**, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Nel corso degli anni Giannola e Benito riescono nella difficile impresa di cambiare lo status alla grappa che "da Cenerentola diventa Regina, al pari dei grandi distillati del mondo", come ribadito dalla London School of Economics Business Review nel gennaio 2017.

Nel 1984 i Nonino segnano una nuova svolta distillando l'uva intera e creando l'**Acquavite d'Uva UE®**.

Nel 2000, quindi, Cristina, Antonella ed Elisabetta creano **GIOIELLO®**, l'Acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le sue varietà di gusti.

Premio Nonino

Nel **1975** la famiglia istituisce il Premio Nonino Risit d'Aur (Barbatella d'Oro) a favore dei vignaioli che avessero accettato la sfida di **preservare gli antichi vitigni autoctoni friulani** (Schioppettino, Pignolo e Tacelenghe, a cui si aggiunge la **Ribolla Gialla**). Nel 1978 i vitigni ottengono il riconoscimento comunitario.

Nel 1977 al Premio Nonino Risit d'Aur viene affiancato il Premio Nonino di Letteratura che si completerà dal 1984 con la sezione Internazionale: ogni anno in distilleria vengono **premiati scrittori, filosofi, scienziati che vengono da tutto il mondo e che sono legati da un comune sentire dei valori legati alla terra e alle tradizioni**.

La galleria è ricca di personaggi illustri, dal regista Ermanno Olmi a Leonardo Sciascia, Jorge Amado, Claude Lévi-Strauss e Rigoberta Menchú, che cinque anni dopo il Premio Nonino riceverà il Nobel per la Pace.

I distillati: oltre 20 tipi di grappa

Grazie alla creazione del Monovitigno® l'assortimento di grappe si presenta molto ricco, in primis la **Picolit Cru THE LEGENDARY GRAPPA**, le **Riserve millesimate** (la grappa Nonino AnticaCuvée® Riserva 5 Years) e le Grappe della **Tradizione**; quindi le **Acquaviti d'Uva UE®** che toccano l'apice nei **Cru Monovitigno®** (Moscato giallo, Cabernet Franc e Traminer). Le cinque **Acquaviti di frutta Frut®** sono ottenute distillando frutta fresca, raccolta a giusta maturazione in zone vocate, come il **Pirus® Nonino Williams**, distillato di pere Williams 100% della Val Venosta - Alto Adige. Tra i liquori troviamo la **Prunella Nonino Mandorlata®** e l'**Amaro Nonino Quintessentia®**, antiche ricette della famiglia.

 **Nonino Distillatori**
Ronchi di Percoto (Udine)
www.grappanonino.it



L'azienda Nonino



Inquadra il QR CODE e guarda il **VIDEO** per scoprire la storia della famiglia e dei prodotti Nonino

I cocktail Nonino

NoninoTonic®

Ingredienti

- 3 cl di Grappa Nonino 43°
- 8 cl di Acqua Tonica
- Limone
- Ghiaccio
- 1 rametto di rosmarino



Procedimento

Mettere in un bicchiere da aperitivo 5/6 cubetti di ghiaccio, versare la Grappa Nonino, aggiungere l'Acqua Tonica, una spruzzata di limone e mescolare. Guarnire con una fetta di limone e un rametto di rosmarino.

Aperitivo Nonino Giannola Style

Ingredienti

- 5 cl di Amaro Nonino Quintessentia®
- Ghiaccio a cubetti o tritato
- 1 fetta di arancia bionda
- 1,5 cl di bollicine



Procedimento

Versare nel bicchiere da aperitivo il ghiaccio a cubetti o tritato. Aggiungere la fetta d'arancia, versare l'Amaro Nonino Quintessentia®, lasciandolo scivolare dolcemente sul ghiaccio e sull'arancia, e aggiungere bollicine a piacere.