



www.grappanonino.it

#nonino

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT





100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

Nonino GingerSpirit

Was ist Nonino GingerSpirit?

Obwohl es sich um ein Destillat handelt, das durch Mazeration und Destillation von reinem Ingwer gewonnen wird, muss auf dem Etikett "Spirituose" stehen, weil die EU-Rechtsvorschriften Ingwer nicht zu den Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs zählen, aus dem Destillate gewonnen werden.

So entstand der Nonino GingerSpirit

- 1897** Über 120 Jahre Innovation und Forschung kennzeichnen die handwerkliche Methode der Nonino Destillierkunst.
- 2015** Die Experimente mit der **Destillation von reinem Ingwer** beginnen. Ingwer wird weltweit wegen seiner außerordentlich belebenden Eigenschaften geschätzt; er ist reich an ätherischen Ölen wie Gingerol, das ihm seinen charakteristisch würzigen Geschmack verleiht, und Shogaol, das scharfe Noten auf halbem Weg zwischen Pfeffer und Chili aufweist. Die Suche nach dem perfekten Ingwer, der mit den meisten Zitruseigenschaften, erforderte Zeit und Mühe: Wie alle Naturprodukte unterliegt auch Ingwer den Einflüssen von Boden und Klima und seine Qualität hängt von Anbautechniken ab, die seit Jahrhunderten von Generation zu Generation überliefert werden.
- Frühjahr 2018** Es entsteht der **Nonino GingerSpirit**, ein Energie-Destillat, das durch Mazeration und 100% handwerkliche Destillation von reinem Ingwer, Zingiber officinale Roscoe, gewonnen wird. Die anaerobe Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern; dann wird der Ingwer in unseren handwerklich betriebenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben destilliert, wobei Vor- und Nachlauf abgetrennt werden. Die langsame Verarbeitung führt dazu, dass die flüchtigen Bestandteile optimal verdampfen und kondensieren, während der intensive Duft und der würzige Geschmack des Ingwers erhalten bleiben.
- Juni 2018** Familie Nonino präsentiert die neue Kreation. Die exklusive Premiere erfolgt beim Symposium 2018 in Paris zu Ehren der Gründungsmitglieder von P(our) – Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Jörg Meyer und Xavier Padovani.

Grundstoff

Destillat aus reinem Ingwer, botanischer Name: *Zingiber officinale Roscoe*.

Fermentation

Anaerobe Gärung von reinem Ingwer in Edelstahlbehältern. Die Destillation erfolgt umgehend, um schädliche Nachgärungen zu vermeiden.

Handwerkliche Destillation

Destillation zu 100% nach handwerklicher Methode mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf, in exklusiven und speziellen, von Benito Nonino erneuerten Dampfbrennkolben, die für die Destillation von besonderen Grundstoffen wie Obst und Ingwer konzipiert wurden.

Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Bestandteile, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. Somit bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften erhalten.

Produktion

Limitiert, stark abhängig vom Produktionsgebiet und der Jahresernte.

Ruhezeit

Sechs Monate bis zu einem Jahr, in Edelstahlbehältern.

Alkoholgehalt

50% vol.

Abfüllung

Exklusive 500 ml-Flasche aus satiniertem Glas mit Diamantschliff und Samt-Optik. 100 ml-Glasflasche, in der Version Nonino Twist.

Verpackung

500 ml-Flasche als 6er-Set oder Einzelpackung in eleganter, durchsichtiger Zellophanfolie erhältlich. 100 ml-Sprühflasche Nonino Twist auf Anfrage als Einzelpackung oder als 2er-Set erhältlich.

Geschmack

Unnachahmlich würziger, scharfer, warmer und pfeffriger Duft. Zitrusnoten im Abgang als charakteristisches Merkmal des ausgewählten Ingwers. Am Gaumen ist er intensiv und pikant, mit exotischen Noten und einem Hauch Zitronengras. Lang anhaltend.

Wann und wie trinkt man Nonino GingerSpirit

Ein Destillat zum Meditieren. Nonino GingerSpirit sollte bei 8° C in einem weit geöffneten Tulpenglas serviert werden, damit die Sauerstoffzufuhr optimal erfolgen kann. In der Küche spielt er eine ganz spezielle Rolle, herrlich schmeckt er aufgesprüht auf rohen Fisch, auf frisches Obst und Schokolade. Und zum Abrunden eines Cocktails. Wie der griechische Arzt Galenos schon 150 Jahre v. Chr. sagte: Ingwer regt an!

☞ Antikes Symbol für Alkohol im Mittelalter

NONINO
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it

Percoto / Udine / Italia

T. +39 0432 676331

F. +39 0432 676038

DIE KUNST DER DESTILLATION IST EIN PRIVILEG DER FAMILIE NONINO SEIT 1897

1897 ist das Jahr, in dem sich Familiengründer Orazio Nonino mit seiner eigenen Brennerei in Ronchi di Percoto niederlässt, die bis dahin nur in Form eines fahrbaren Destillierkolbens auf Rädern bestanden hatte.

1. Dezember 1973 Benito und Giannola Nonino revolutionieren die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.

29. November 1975 Sie rufen den *Premio Nonino Risit d'Aur* (Goldene Rebe) ins Leben zwecks Inwertsetzung, Prämierung und offizieller Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul und mit dem Ziel, die regionale Artenvielfalt zu schützen.

30. Juni 1977 Der *Nonino Literaturpreis* wird ins Leben gerufen und 1984 durch die internationale Sektion ergänzt.

27. November 1984 Der Traubenbrand ÜE® wird erfunden. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt.

15. November 1989 Die Noninos erweitern ihren Versuchswingberg in Buttrio (Friaul) von 19 auf 41 Hektar und pflanzen die Trauben Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla und Schioppettino an.

3. April 2000 Nach Jahren der Forschung kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta GIOIELLO®. Dieses Destillat der 'Reinheit' wird aus reinem Honig gewonnen.

4. Dezember 2003 Der italienische Staatspräsident Carlo Azeglio Ciampi überreicht Giannola und Benito Nonino den renommierten Premio Leonardo Qualità Italia für die „Absolute Qualität, die Forschung und die Innovation... Die Noninos werden weltweit als die wahren Botschafter für den italienischen Grappa anerkannt“.

6. Dezember 2003 Die *New York Times* widmet der Familie Nonino das Saturday Profile "A Dynamo and Her Daughters Turn Leftovers to Gold".

Juni 2014 Der Nonino Grappa, die Ikone für handwerklich hergestellten Grappa, ist in „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) im Discovery Channel zu sehen.

Februar 2015 Grappa Nonino, das Symbol italienischer Exzellenz, wird im Londoner Nobelkaufhaus Harrods neben den kostbarsten Spirituosen der Welt ausgestellt.

Januar 2017 Die Nonino-Revolution "vom Aschenputtel zur Königin des Marktes", die die Noninos einleiteten, wird zur Fallstudie für eine der renommiertesten akademischen Fachzeitschriften der Welt: die London School of Economics (LSE) Business Review

18. März 2017 Nonino ist "Spirit Entrepreneur of the Year" beim Meininger Award Excellence in wine&spirit.

1897-2018

Über 120 Jahre Nonino Brennereien

25. Mai 2018 Köln. Die "Walter Scheel Medaille für Genussskultur und Lebensart 2018" wird an Giannola Nonino und die Nonino Brennereien verliehen.