

# Mixer

MIXERPLANET.COM

IDEE E TENDENZE PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ

Foto: Nicole Cavazzuti



**PASTICCERIE**  
Trendy, chic  
e innovative

**SPUMANTI  
& CHAMPAGNE**  
Le nuove occasioni  
di consumo

**MIXABILITY**  
TUTTO SUL  
BLOODY MARY



**Faema E71E.**  
We know what is brewing in your mind.  
Vi aspettiamo al Milano Coffee Festival  
Spazio Pelota | Stand M09



**COFFEE  
MASTERS**

**FAEMA E71E**  
official machine  
of CMX - ITALIA

**FAEMA**  
EXPRESS YOUR ART

e71.faema.it

FaemaOfficial faema\_official

# Nonino, innovazione e rivoluzione della Grappa aprendo sempre nuove strade!

**LA FAMIGLIA HA RIVOLUZIONATO IL MONDO DELLA GRAPPA CON IL MONOVITIGNO®, ELEVANDOLA NEGLI ANNI AL LIVELLO DEI GRANDI DISTILLATI INTERNAZIONALI. DA ANNI SPERIMENTA PER FARLA APPREZZARE ANCHE AL MONDO DEI BARTENDER**

di Elena Consonni



LE DONNE NONINO: DA SINISTRA CRISTINA, ELISABETTA, FRANCESCA, GIANNOLA E ANTONELLA

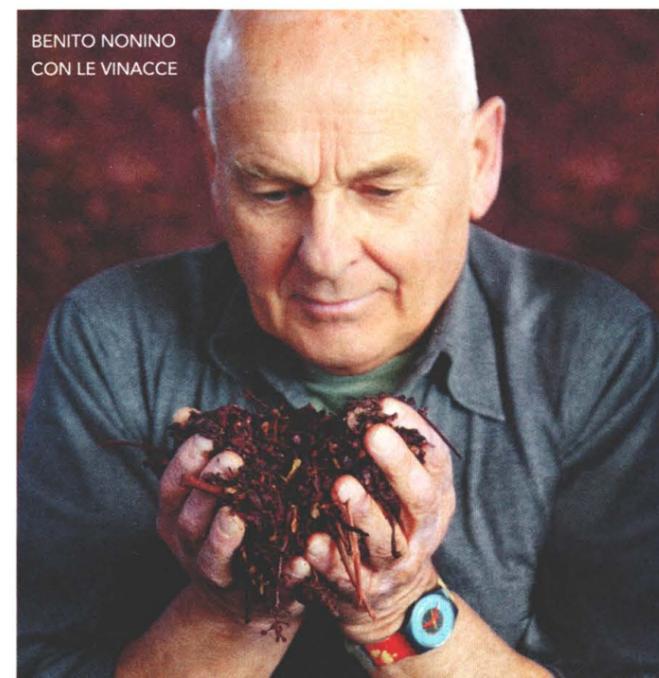
**A**ccogliere il visitatore nel periodo della distillazione con il profumo fragrante delle vinacce fresche di uva è il miglior biglietto da visita per le distillerie Nonino, dove la qualità è una delle caratteristiche distintive. “Quello che per i viticoltori è quanto resta dopo la produzione del vino – spiega Antonella – per noi è la materia prima e la curiamo maniacalmente”. Proprio dalla materia prima inizia un processo ancora oggi artigianale che contraddistingue un’azienda a conduzione familiare con oltre un secolo di storia, che è stata capace di trasformare la grappa da Cenerentola a regina dei distillati. Era il 1897 quando il capostipite Orazio stabilì a Ronchi di Percoto (Ud) la sede della propria distilleria, fino ad allora un alambicco itinerante montato su ruote. La svolta che ha reso Nonino il brand apprezzato che è oggi ha coinciso con l’arrivo in famiglia di Giannola. “Eravamo negli anni Sessanta – racconta Antonella – e la grappa era un prodotto grezzo. Quando nostra madre



si è sposata ha affiancato subito nostro padre in distilleria e lo ha seguito nel suo lavoro. Il loro grande desiderio era di far amare e apprezzare la grappa agli intenditori di distillati internazionali. Così i nostri genitori hanno iniziato a fare sperimentazione, prove dopo prove, per migliorare sempre di più la qualità della loro grappa”.

## NASCE IL MONOVITIGNO®

Gli sforzi di anni vengono compensati quando, nel 1973, Giannola e Benito distillarono un prodotto unico nel mondo della grappa: il Monovitigno®, ottenuto distillando separatamente le vinacce dell’uva Picolit, il vitigno autoctono del Friuli più nobile e raro, per portare nel Monovitigno® Nonino il sapore e il profumo del vitigno d’origine. Dopo quella prima distillazione, la gamma Monovitigno® grappa Nonino si è arricchita via via di altre varietà del territorio, una scelta che portò Giannola e Benito, nel 1975, a istituire il Premio Nonino Risit d’Aur – barbatella d’oro. “Dopo la creazione del Monovitigno® Picolit – ricorda Antonella – i nostri genitori volevano distillare altri vitigni autoctoni e si accorsero che i più rappresentativi stavano scomparendo a causa di un motivo burocratico: la Comunità Europea aveva chiesto il censimento dei vitigni presenti sui territori e queste varietà autoctone non erano state censite. Non era più possibile vendere il vino con il nome del vitigno e con gli anni molti viticoltori li stavano abbandonando. Il Premio, conferito a viticoltori e ricercatori, nacque con l’obiettivo di promuovere valorizzare e far ufficialmente riconoscere Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe e, in misura diversa, la Ribolla”. Un risultato che è poi stato ottenuto nel 1978, grazie ai Nonino che, non solo hanno salvato i vitigni friulani, ma con il premio hanno avviato il “Movimento culturale delle varietà autoctone italiane in via di estinzione”.



BENITO NONINO CON LE VINACCE



## LE RICHIESTE DI TRASPARENZA IN ETICHETTA

Nonino si è sempre esposta in prima persona a tutela della grappa di qualità e negli anni Ottanta, per esempio, i Nonino hanno creato l’Acquavite d’Uva UE® per la quale hanno dovuto ottenere l’Autorizzazione Ministeriale alla produzione che è arrivata con D.M. il 20 ottobre 1984 creando un nuovo segmento di mercato UE®. L’Autorizzazione l’anno seguente è stata estesa a tutti i distillatori italiani. Oggi la famiglia Nonino è impegnata per ottenere maggiore trasparenza della produzione e della filiera. “Chiediamo che sia obbligatorio – racconta Antonella – riportare in etichetta il nome del produttore, se è diverso dall’imbottigliatore, così che il consumatore riceva le corrette informazioni su chi sia distillatore o solo imbottigliatore e possa scegliere meglio che grappa acquista. Una richiesta che portiamo avanti da trent’anni ma che ad oggi non è ancora legge”.

## QUALITÀ 100% CON METODO ARTIGIANALE

La famiglia Nonino ha sempre fatto ricerca e investito nella qualità, ottenuta: lavorando sulla materia prima, capendo da subito l’importanza della relazione con i fornitori e mantenendo il metodo di distillazione artigianale discontinuo. “Negli anni Sessanta, in pieno boom economico – ci racconta Antonella – molte distillerie per far fronte alla richiesta di maggior quantitativo di grappa tradizionale si sono dotate di impianti di distillazione continui-industriali. Nostro padre invece ha voluto continuare a distillare con metodo 100% artigianale utilizzando alambicchi discontinui a vapore in rame che, a tutt’oggi, resta il metodo migliore per ottenere grande qualità e portare nella grappa le miriadi di composti che vanno a costituirne la ricchezza aromatica”. I Nonino presidiano attentamente la filiera e, per avere una materia prima di altissima qualità, consegnano direttamente ai fornitori, all’inizio della fase della pigiatura, appositi cassoni per alimenti e in poche ore provvedono con mezzi propri al recupero.

## Aziende – Distillati

“Ogni anno – prosegue – chiediamo un permesso per trasportare in distilleria le vinacce anche nel fine settimana perché la vinaccia è una materia prima deperibile. Ritiriamo le vinacce lo stesso giorno della vinificazione, per evitare che si sviluppino fermentazioni secondarie che andrebbero a rovinare le caratteristiche organolettiche di tutta la produzione”. Le vinacce vengono distillate immediatamente, quelle bianche dopo la fermentazione che avviene in tini in acciaio inossidabile in ambiente anaerobico, le vinacce rosse arrivano già fermentate e vengono portate subito in distillazione “Tutto questo in contemporanea alla vendemmia, grazie alla realizzazione di 5 distillerie artigianali, sotto lo stesso tetto, per un totale di 66 alambicchi discontinui. Lavoriamo con 3 turni di 8 ore, anche durante la notte nei mesi centrali della vendemmia, i turni sono seguiti da nostro padre con nostra sorella Cristina”.

### INVECCHIAMENTO NATURALE SOTTO SIGILLO

Un'ulteriore parte del processo produttivo che contribuisce a ottenere un distillato unico e di altissimo profilo organolettico è l'invecchiamento in legno, che in Nonino avviene da sempre

## LA GRAPPA INGREDIENTE SPECIALE PER LA MIXOLOGIA E SORPRENDENTE PER GLI ABBINAMENTI

L'innovazione è sempre parte del DNA dei Nonino, a febbraio al Cocktail Spirit di Parigi hanno presentato il Nonino Ginger Spirit, un distillato ottenuto dalla macerazione e distillazione di solo Zenzero talmente innovativo che il nostro paese non ne contempla ancora la distillazione e sull'etichetta è definito “Bevanda spiritosa”!

Anche l'Amaro Nonino Quintessentia® è perfetto per la miscelazione e riscuote successi a livello internazionale. Da anni inoltre i Nonino portano avanti la Grappa in mixologia, da provare il NONINO SOUR con 5 cl Grappa Vendemmia o Grappa 41°, 5 cl succo di limone fresco, 4 cl zucchero di canna liquido, qualche goccia di albume, ghiaccio e una fetta di limone, di lime o frutta di stagione come decorazione.



Foto: Agnita Pavan

in barriques e piccole botti in cantine invecchiamento poste sotto sigillo e controllo dell'Agenzia delle Dogane (M.I.G.). “Oggi – spiega Antonella – nelle 7 cantine di invecchiamento sono custodite 2.350 barriques e piccole botti in quercia Nevers, Limousin, Grésigne, Acacia, Ciliegio Selvatico, Frassinò e Pero. Maggiore è il contatto con il legno e maggiore l'arricchimento che ne deriva, sviluppando nel distillato inizialmente sentori di vaniglia, pasticceria e via via profumi più complessi di spezie e cioccolato e molto altro ancora. Anche il colore del distillato con gli anni si modifica e acquisisce un colore ambrato. La legge in Italia lo consente ma noi

non aggiungiamo coloranti; il colore, come il sapore, sono naturali e derivano dagli anni di invecchiamento, dalla pazienza dell'attesa insieme ai grandi investimenti fatti per l'acquisto di barriques e piccole botti. Ogni anno circa il 30% della produzione di grappa viene messa all'invecchiamento, le indicazioni di invecchiamenti sono espresse chiaramente sulla bottiglia.

In questi giorni abbiamo presentato la preziosa e rara Grappa Nonino Riserva invecchiata 24 anni 100% in Sherry Cask. Messa all'invecchiamento nel 1994 è il risultato dell'unione di grappa contenuta in due piccole botti Sherry Cask da cui abbiamo ottenuto a 342 litri anidri pari a 1.135 bottiglie da 700 ml a 43°, una Grappa intensa con uno straordinario naturale smoky scent”. **M**



Foto: Bubu Dumic