

Simonetta Savino

nom de plume La Cuoca Galante

HOME	CHI SONO	RICETTE ▾	LA BUONA CUCINA ▾	MANGIARE BENE ▾	BENESSERE ▾
----------------------	--------------------------	---------------------------	-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------



Grappa Nonino raffinato distillato di cultura

Publicato Il 5 Ottobre 2020 | In Soste Gourmet Di La Cuoca Galante | 0 Commenti

La storia della Grappa NONINO, il pregiato distillato prodotto a Ronchi di Percoto in Friuli, è quella di tre generazioni di donne straordinarie, che hanno fatto del lavoro la loro ragione di vita, incontrando inizialmente difficoltà e pregiudizi da parte di una società che non riconosceva loro il giusto peso. Il tutto naturalmente supportate da un altro uomo straordinario, il grappaio Benito, marito, padre e nonno.

Una bella storia di donne, dunque, che con coraggio e determinazione si dedicano alla produzione della Grappa Nonino, un prodotto artigianale unico al mondo, nel rispetto della cultura e dell'identità del territorio.

Donne straordinarie come Silvia, la moglie di Antonio, che dal 1940 rimasta vedova è diventata la prima donna a capo di una distilleria, come Giannola e le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta,

attente custodi del fortissimo legame che da oltre 120 anni unisce intere generazioni di famiglie alle vigne friulane e di uno spaccato indimenticabile di vita pubblica e privata, di luoghi e di memoria.

Donne concrete e di grande professionalità, capaci di unire tradizione e innovazione e di fare squadra, donne straordinarie che con le loro voci all'unisono infondono a tutti grande speranza in un futuro migliore.

Donne che hanno contribuito a cambiare il costume, che hanno insegnato agli “angeli del focolare” ad uscire da dietro le quinte, per conquistare, finalmente pur se faticosamente, il loro posto nel mondo.

Donne tenaci e appassionate che non si sono mai arrese ad un mondo dominato da uomini e che con la loro impetuosa energia hanno contribuito, a realizzare il proprio sogno più grande e più ambizioso, quello di elevare la qualità della grappa “dalle sue umili origini alla Regina dei distillati”.



Un sogno iniziato nel 1897 quando il bisnonno Orazio, che se ne andava in giro tra le campagne con un rudimentale alambicco, a raccogliere dai contadini le vinacce da distillare, stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria, punto di partenza di una lunga tradizione imprenditoriale e di una vicenda appassionante di uomini ma soprattutto di donne capaci di tanto amore.

Ma la nuova era della Grappa Nonino inizia negli anni '70 quando Benito e Giannola rivoluzionano il mondo dei distillati creando la prima grappa monovitigno con le sole vinacce dell'uva Picolit e recuperano gli antichi vitigni autoctoni friulani di Schioppettino e Pignolo in via d'estinzione dando così vita ad un prodotto profumato e leggero diverso da tutti gli altri.

E per la Grappa Nonino questa è solo la prima consacrazione di una sfida e la testimonianza di un'ascesa familiare e commerciale caratterizzata da prestigiosi riconoscimenti internazionali, che portano il prezioso distillato verso traguardi di altissima qualità e alla conquista del mondo.



L'azienda Nonino infatti, per la prima volta in vent'anni, è stata premiata al "Wine Enthusiast Wine Star Awards" nella sezione "Spirit Brand – Distiller of the Year 2019" per la "visione rivoluzionaria che ha portato alla capacità di ridisegnare un distillato tradizionale per l'era moderna" con coraggio, ambizione e determinazione, trasformando un elemento povero come la grappa in un prodotto cristallino, profumatissimo e di altissima qualità.

Un prestigioso riconoscimento internazionale dunque alla Grappa NONINO e a tre generazioni di una storica famiglia di produttori e al loro raffinato distillato, custode di un'anima tutta italiana.

E, per vivere fino in fondo la grande emozione di questo intenso legame, che unisce la famiglia Nonino alla propria terra e scoprire tutta la magia dell'arte della distillazione, vi consiglio di prenotare una visita al Borgo Nonino, sede della distilleria e dell'accoglienza.





L'azienda infatti organizza, su appuntamento, visite e degustazioni alle cantine d'invecchiamento sotto sigillo, per far conoscere agli appassionati l'intero processo produttivo completamente artigianale, realizzato oggi con 66 alambicchi discontinui a vapore, installati dopo anni di ricerche da Benito. Alambicchi che da settembre a novembre lavorano 24 ore al giorno, per distillare la vinaccia subito dopo la fermentazione e ottenere un distillato completamente naturale senza aggiunta di coloranti, che conserva tutti i profumi e i sapori del vitigno d'origine.

Tempo, energia e passione: sono questi gli elementi alla base del successo della famiglia Nonino e di una storia davvero straordinaria filtrata dal ricordo e dai sentimenti, che di certo lascerà una traccia indelebile nel tempo per l'impegno profuso in ossequio alla cultura e all'identità del territorio e per la moderna e rivoluzionaria visione aziendale.

E già si affacciano in azienda le nuove generazioni.

Simonetta Savino – La Cuoca Galante Food blogger

per contatti e prenotazioni:

Borgo Nonino Via Cavour n. 2 – Persereano di Udine, Italia

+39 0432 675242

borgononino@nonino.it