



Morto il cantante Michele Merlo
Il dolore del mondo della musica



Bella ciao inno della Liberazione
L'idea divide partigiani e politici



UDINE

Stadio dell'An

Contestata la concessione

Sono contenute in una delibera di 27 pagine, trasmessa venerdì al Comune di Udine e all'Udinese, le osservazioni che l'Autorità nazionale anticorruzione ha sollevato sui contenuti della convenzione di 99 anni

L'EMERGENZA CORONAVIRUS

IL GENERALE FIGLIUOLO

«Entro settembre sarà vaccinato l'80 per cento degli italiani»

Il generale Figliuolo alza l'asticella, annunciando alla Camera che l'obiettivo è vaccinare a settembre l'80% della popolazione.

RUSSO / PAG. 6

PARLANO I GESTORI

A Lignano c'è chi sceglie di non riaprire le discoteche

Il "mondo della notte" - fermo dall'agosto dell'anno scorso a causa della pandemia - frema per ripartire anche a Lignano, dove lo scorso fine settimana ci sono state le prove generali dell'estate.

SIMONCELLO / PAG. 9

PREMIATA LA DISTILLERIA FRIULANA

È targato Nonino l'aperitivo dell'anno



DALLAVALLE / PAG. 17

MARTEDÌ 8 GIUGNO 2021
MESSAGGERO VENETO

ATTUALITÀ 17

IL RICONOSCIMENTO

Il Nonino BotanicalDrink eletto Aperitivo dell'anno 2021

Fabiana Dallavalle / UDINE

Il 27 gennaio 2020 sono volate in America per ricevere Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits, nella sezione che le compete, ovvero "Spirit Brand / Distiller of the Year 2019", un riconoscimento (prima distilleria italiana a aggiudicarselo) per suggellare un percorso rivoluzionario fatto di tenacia, qualità, innovazione intrapreso negli anni Settanta (l'azienda è stata fondata nel 1897) quando Benito Nonino e la moglie Giannola iniziarono a produrre grappe Monovitigno® di alta qualità. Ora l'azienda friula-

na che esporta in tutto il mondo, primo brand produttore di grappa, si aggiudica un altro importante riconoscimento, e non per la grappa ma per un aperitivo, il Nonino BotanicalDrink, dichiarato "Aperitivo dell'Anno 2021" all'International Spirits Award istituito dal Meiningers il più importante e rispettato gruppo tedesco del Wine&Food.

«È il primo aperitivo italiano ad aver ricevuto questo riconoscimento internazionale, dal più importante gruppo editoriale tedesco del Wine&Food, su 120 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione - commenta Antonella Nonino, e porta con sé un pezzo della nostra storia. L'a-

peritivo è una rivisitazione di una ricetta della mamma di Benito, la nonna Silvia, prima donna Mastro distillatrice in Italia che, rimasta vedova, ha portato avanti la distilleria, e l'arte liquoristica della famiglia. La sua conoscenza dell'arte della distillazione e delle botaniche la portò a creare "Aperitivo bianco", i cui ingredienti rappresentavano il suo Friuli. Genuino, autentico con botaniche del luogo, il nome stesso evoca la purezza e la qualità degli ingredienti».

L'aperitivo, catturato da una bellissima bottiglia disegnata dall'architetto Luca Cendali porta l'effigie di tre donne con in mano un bic-



Le Nonino mostrano con soddisfazione il loro aperitivo premiato come il migliore del 2021

chiere, in abiti e acconciature "pop", che rappresentano le figlie di Benito e Giannola: Cristina, Antonella e Elisabetta, ma anche le tre generazioni di donne distillatrici che hanno seguito l'arte di Silvia.

Nato nel 2018, dopo oltre 3 anni di studi delle botaniche Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca e presentato al Premio Nonino nel 2019, è la rivisitazione dell'antica ricetta

ta impreziosita con UE® Acquavite d'Uva Monovitigno® Fragolino Vigna Nonino,

«Se vogliamo creare un parallelo, Botanical sta all'aperitivo preparato con l'Amaro Nonino, come il vermouth bianco sta a quello rosso. Mi piace ricordare che il color giallo sole è dato dall'infusione di fiori, frutta e radici selezionati per provenienza, proprietà, e principi attivi, essic-

cati a bassa temperatura, così da mantenere inalterata l'intensità naturale di profumi, sapori e colori, creando un'armonia 100% vegetale e 0% coloranti».

La Torinese di Palmanova, il caffè degli specchi di Trieste, il Caffè Beltrame e da Gatti e Re a Udine, Fior a Ovaro, Bakeri a Pordenone e Mo.vi.i wine bar a Lignano preparano il BotanicalDrink. —

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE

Datunpolli chiede

IL REGOLAMENTO

«Fino a 25 mila euro i contributi

Messaggero Veneto

THE ACKNOWLEDGEMENT

The Nonino BotanicalDrink elected Aperitif of the Year 2021

Fabiana Dallavalle

On January 27th, 2020 they flew to America to receive the Wine Enthusiast Wine Star Award, the most important international award of Wine&Spirits, in the section they belong to, "Spirit Brand / Distiller of the Year 2019", an award (the first Italian distillery to win it) to seal a revolutionary path made of tenacity, quality and, innovation undertaken in the seventies (the company was founded in 1897) when Benito Nonino and his wife Giannola started to produce high quality Monovitigno® grappa. Now the Friulian company that exports all over the world, first brand producer of grappa, has been awarded another important recognition, and not for grappa but for an aperitif, the Nonino BotanicalDrink, declared "Aperitif of the Year 2021" at the International Spirits Award established by Meininger the most important and respected German Wine&Food group.

«It is the first Italian aperitif that has received this international recognition, by the most important German editorial group of Wine&Food, out of 120 aperitifs and distillates participating in the selection - Antonella Nonino comments - and it brings a piece of our history. The aperitif is a reinterpretation of a recipe of Benito's mother, grandmother Silvia, the first woman Master distiller in Italy who, left a widow, carried on the distillery and the family's art of liquor-making. Her knowledge of the art of distillation and of botanicals led her to create "Aperitivo Bianco", the ingredients of which represented her Friuli. Genuine, authentic with local botanicals, the name itself evokes the purity and quality of the ingredients».

The aperitif, captured in a beautiful bottle designed by architect Luca Cendali bears the image of three women holding a glass, in "pop" clothes and hairstyles, representing Benito and Giannola's daughters: Cristina, Antonella and Elisabetta, but also the three generations of female distillers who have followed Silvia's art.

Born in 2018, after more than 3 years of studies by the botanists Cristina, Antonella, Elisabetta and Francesca and presented at the Nonino Prize in 2019, it is the revisiting of the ancient recipe made precious with UE® Grape Distillate Monovitigno® Fragolino Vigna Nonino.

«If we want to create a parallel, Botanical stands to the aperitif prepared with Amaro Nonino, as white vermouth stands to red vermouth. I like to remind that the yellow sun color is given by the infusion of flowers, fruits and roots selected for their origin, properties and active principles, dried at low temperature, in order to maintain the natural intensity of their fragrances, flavors and colors, creating a harmony 100% vegetal and 0% color additives». La Torinese in Palmanova, Il Caffè degli Specchi in Trieste, Caffè Beltrame and Gatti e Re in Udine, Fior in Ovaro, Bakeri in Pordenone and Mo.vi. the wine bars in Lignano prepare the BotanicalDrink. -

The Nonino ladies show with satisfaction their aperitif awarded as the best of 2021