

mixer



DOSSIER

Spumanti
e grappe
tra nuovi trend
e mixability

GREEN BAR

Rivoluzione
sostenibilità
nel fuoricasa

HOST2021

Anteprima
delle novità
delle aziende

Siamo su:



h
host

Milano

Equipment, Coffee and Food
42nd International Hospitality Exhibition
October 22 - 26, 2021, Fieramilano

C O M I N G 2 0 2 1

WORLD PREMIERE AT HOST 2021

LA Cimbali

Un distillato di artigianalità, passione e rigore

Da sei generazioni un prodotto con una storia da raccontare, una tradizione da valorizzare e trasferire nel futuro

di Cinzia Luxardo



Nel DNA dei Nonino, distillatori dal 1897, c'è tutta la tenacia della gente friulana; fu allora che Orazio Nonino stabilì a Ronchi di Percoto (UD) la sede della propria distilleria, fino a quel momento un unico alambicco itinerante montato su ruote, con cui andava di vigna in vigna a raccogliere la vinaccia che poi distillava. Oggi la Nonino è la più grande distilleria artigianale del nostro paese, e nel 2019 – la prima in Italia – premiata quale migliore distilleria al mondo. Benito e Giannola, diversi ma complementari, insieme vincenti: lui maestria e visione, lei passione infinita e quell'incrollabile grinta che le ha permesso di trasformare ogni nuovo ostacolo in opportunità. Una vita di lotta continua ma indispensabile, con un obiettivo chiaro; attraverso la distillazione artigianale estrarre l'anima della materia prima per produrre la

migliore Grappa del mondo, ricercando esasperatamente la qualità, preservando la tradizione ma accogliendo l'innovazione, nella piena consapevolezza di un'identità territoriale da difendere. Da qui le conquiste, che hanno portato questa formidabile famiglia a rivoluzionare il modo di produrre e proporre la grappa nel mondo.

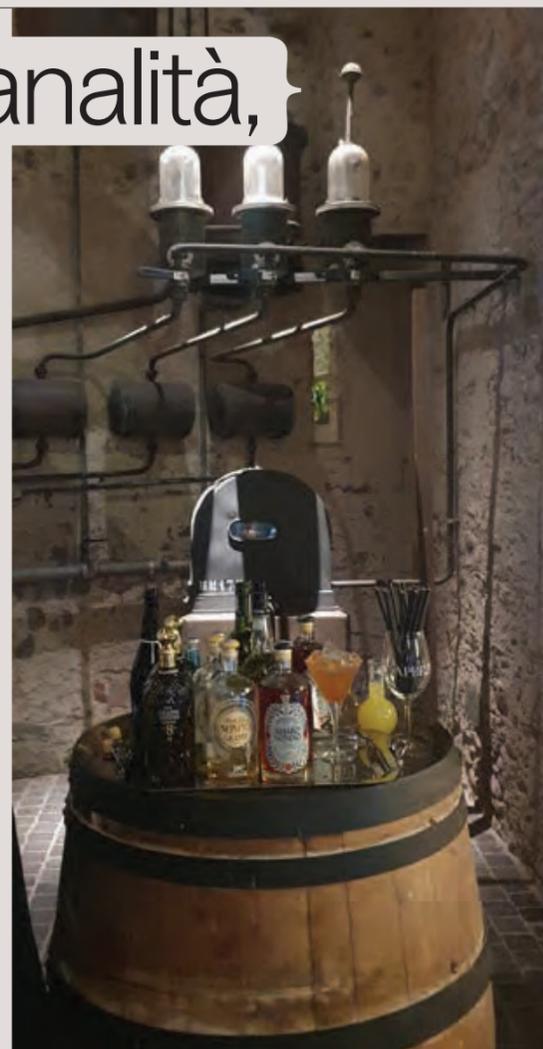
La qualità del prodotto

La prima regola della distillazione secondo Benito Nonino è che la qualità della grappa dipende dalla qualità della vinaccia distillata. La vinaccia è la parte dell'uva più ricca di polifenoli ma è delicatissima, bastano infatti poche ore perché cominci a sviluppare fermentazioni degenerative. Qui l'intuizione di Benito: rispettare la materia prima distillandola fresca. Nel settore si conserva la vinaccia per distillarla 8 mesi l'anno e i Nonino hanno

scelto di farlo esclusivamente durante la vendemmia, costruendo una distilleria unica al mondo: 66 alambicchi discontinui artigianali (la media delle distillerie italiane ne ha da 6 a 12) che distillano 7 giorni su 7, 24 ore su 24, ma solo 9 settimane all'anno.

"Per la prima volta in 124 anni – spiega Francesca Nonino – abbiamo aperto le porte della distilleria per condividere un rito che per noi di famiglia è da sempre consuetudine. La distillazione notturna è il viaggio affascinante della vinaccia fresca che attraverso un preciso processo, in una sinfonia di aromi, diventa grappa purissima. Raccontare è importante ma

far vedere cosa facciamo nel nostro quotidiano lo è altrettanto. Con l'autenticità e quel guizzo di follia che ci hanno sempre contraddistinto. Se educi il consumatore a capire che nel bicchiere c'è la storia e la cultura di un territorio, lo rendi più consapevole dell'unicità di ciò che sta bevendo". La grappa resta uno dei simboli di quel nostro "saper fare" riconosciuto nel mondo. Un prodotto con una storia da raccontare, una tradizione da valorizzare e trasferire con fiducia nel futuro. Con le parole di Giannola: "Forse il nostro merito è stato sfidare il futuro senza dimenticare la parte migliore del passato". ©



Oltre 120 anni di Distillazione con metodo artigianale

© Giulia Iacurati

NONINO
'Migliore Distilleria del Mondo'
by Wine Enthusiast

ANTICO SIMBOLO DEGLI ALCOLI

BEVI RESPONSABILMENTE

SPRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

È la prima volta per l'Italia e per la Grappa

grappa
picolit
NONINO
THE LEGENDARY

Moscato &
NONINO
GRAPPA

GRAPPA
NONINO

MARCHESE
GRAPPA
NONINO
100

AMARO
NONINO

GRAPPA
NONINO
RISERVA
8

COCKTAIL
GIANNOLA 38
by Monica Berg & Alex Kratena
P(our)

#GrappaNonino #TheGrappaEvolution

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it