



GRAPPPA NONINO

A distillate of craft, passion and strictness

From six generations a product with a story to tell, a tradition to give value to and transfer into the future.

By Cinzia Luxardo

In the DNA of the Noninos, distillers since 1897, there is all the tenacity of the people of Friuli; it was at that time that Orazio Nonino established in Ronchi di Percoto (UD) the headquarters of his distillery, until then a single itinerant still mounted on wheels, with which he went from vineyard to vineyard to collect the pomace that he then distilled. Today Nonino is the largest artisanal distillery in our country, and in 2019 - the first in Italy – it was awarded as the best distillery in the world. Benito and Giannola, different but complementary, together winners: he, mastery and vision, she, infinite passion and that unshakable determination that allowed her to transform every new obstacle into an opportunity. A life of continuous but indispensable struggle, with a clear objective: through artisanal distillation to extract the soul of the primary product to produce the best Grappa in the world, striving for quality, preserving tradition but welcoming innovation, in full awareness of a territorial identity to defend. Hence the achievements, which led this formidable family to revolutionize the way of producing and introducing grappa in the world.

The quality of the product

The first rule of distillation according to Benito Nonino is that the quality of grappa depends on the quality of the pomace distilled. Grape pomace is the part of the grape richest in polyphenols but it is very delicate, in fact it only takes a few hours for it to start developing degenerative fermentations. Here is Benito's intuition: to respect the primary product by distilling it fresh. In the sector, pomace is stored to be distilled 8 months a year and the Noninos have chosen to do this exclusively during the harvest, building a distillery unique in the world: 66 artisanal batch stills (the average Italian distillery has between 6 and 12) that distil 7 days a week, 24 hours a day, but only 9 weeks a year.

“For the first time in 124 years - explains Francesca Nonino - we opened the doors of the distillery to share a ritual that has always been a family custom for us. The night distillation is the fascinating journey of fresh pomace that through a precise process, in a symphony of aromas, becomes pure grappa. Telling a story is important, but showing what we do on a daily basis is just as important. If you educate the consumer to understand that in the glass there is the history and culture of a territory, you make him more aware of the uniqueness of what he is drinking”.

Grappa remains one of the symbols of our "know-how" recognized in the world. A product with a story to tell, a tradition to enhance and transfer with confidence in the future. In the words of Giannola; "Perhaps our merit has been to challenge the future without forgetting the best part of the past". ©

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

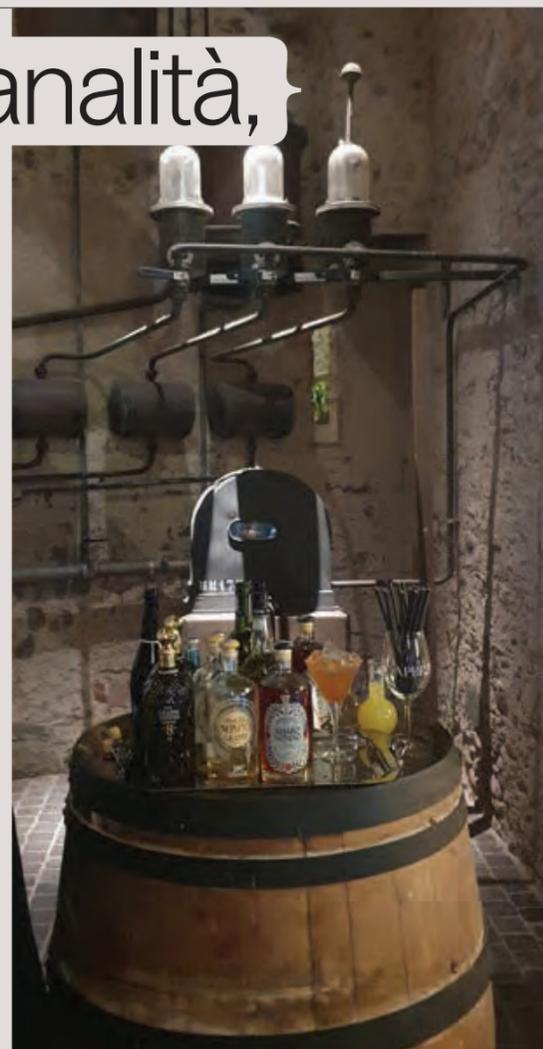
migliore Grappa del mondo, ricercando esasperatamente la qualità, preservando la tradizione ma accogliendo l'innovazione, nella piena consapevolezza di un'identità territoriale da difendere. Da qui le conquiste, che hanno portato questa formidabile famiglia a rivoluzionare il modo di produrre e proporre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

ANTICO SIMBOLO DEGLI ALCOLI

BEVI RESPONSABILMENTE



NONINO
'Migliore Distilleria del Mondo'
by Wine Enthusiast

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

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



#GrappaNonino

#TheGrappaEvolution

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

www.grappanonino.it