



## GRAPPA NONINO

### ***Ein Destillat aus Handwerk, Leidenschaft und Prinzipien***

*Ein Produkt mit erzählenswerter Geschichte und das seit sechs Generationen. Eine Tradition, die aufgewertet und in die Zukunft übertragen werden muss.*

Von Cinzia Luxardo

In der DNA der Noninos, die seit 1897 Destillate herstellen, spiegelt sich die Hartnäckigkeit der Friauler wider; damals gründete Orazio Nonino seine Brennerei in Ronchi di Percoto, nah bei Udine, die bis dahin aus einem einzigen fahrbaren Brennkolben auf Rädern bestanden hatte, mit dem er von Weinberg zu Weinberg zog, um Trester zum Destillieren einzusammeln. Heute ist Nonino die größte, handwerklich betriebene Destillerie Italiens; 2019 wurde sie – das erste italienische Unternehmen überhaupt – als beste Brennerei der Welt ausgezeichnet. Benito und Giannola so unterschiedlich sie auch sind, ergänzen einander – und zusammen sind sie unschlagbar: er verkörpert meisterhaftes Können und Unternehmensvision, sie unendliche Leidenschaft und eine Art von unverwüstlichem Kampfgeist, mit dem sie jedes neue Hindernis in eine Chance umwandelt. Ein stets kämpferisches, doch unbeirrbares Leben, mit einem klaren Ziel vor Augen. Sie wollten durch die handwerkliche Destillation, die Seele aus dem Grundstoff herausholen, um dann den besten Grappa der Welt herzustellen. Kennzeichnend für sie war die beharrliche Suche nach der bestmöglichen Qualität, die Tradition achtend und die Innovation aufnehmend, und zwar mit dem Bewusstsein, dass die Identität des Terroirs geschützt werden musste. Von da an eroberte diese weitsichtige Brennerfamilie die Welt und revolutionierte die Herstellungsweise sowie das Image des Grappa weltweit.

### **Die Qualität des Produktes**

Die erste Regel bei der Destillation ist laut Benito Nonino folgende: die Qualität des Grappa hängt von der Qualität des destillierten Tresters ab. Der Trester ist jener Teil der Trauben, der die meisten Polyphenole enthält, doch Trester ist sehr empfindlich: nach nur wenigen Stunden setzen schädliche Gärungen ein. Von daher stammt Benitos Idee, den Grundstoff immer ganz frisch zu verarbeiten. In der Branche ist es sonst üblich den Trester zwischenzulagern, um ihn 8 Monate im Jahr zu destillieren. Bei Nonino hat man sich anders entschieden, es wird nur während der Weinlese destilliert. Hierfür hat Familie Nonino eine auf der Welt einzigartige Brennerei aufgebaut: 66 handwerklich betriebene, diskontinuierliche Brennkolben (im Durchschnitt hat eine italienische Brennerei 6 bis 12), die an 7 Tagen in der Woche destillieren, 24 Stunden am Tag, doch nur 9 Wochen im Jahr.

„Zum ersten Mal in 124 Jahren“, erklärt Francesca Nonino, „haben wir die Tore unserer Brennerei geöffnet, um mit Besuchern ein Ritual zu teilen, das für unsere Familie seit jeher dazugehört. Die Destillation bei Nacht ist die faszinierende Reise von frischem Trester, der, einem vorgegebenen Verfahren folgend, in einer Symphonie von Aromen zu reinstem Grappa wird. Es ist wichtig, die Dinge zu erzählen, doch das zu zeigen, was wir im Alltag machen, ist ebenso bedeutsam. Mit Authentizität und ein bisschen Verrücktheit, die uns schon immer von anderen Herstellern abgehoben haben. Wenn man dem Verbraucher zu verstehen gibt, dass im Glas auch die Geschichte und die Kultur eines Gebietes enthalten ist, dann wird ihm stärker bewusst, dass er gerade etwas Einzigartiges trinkt.“

# 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  
42<sup>nd</sup> 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.

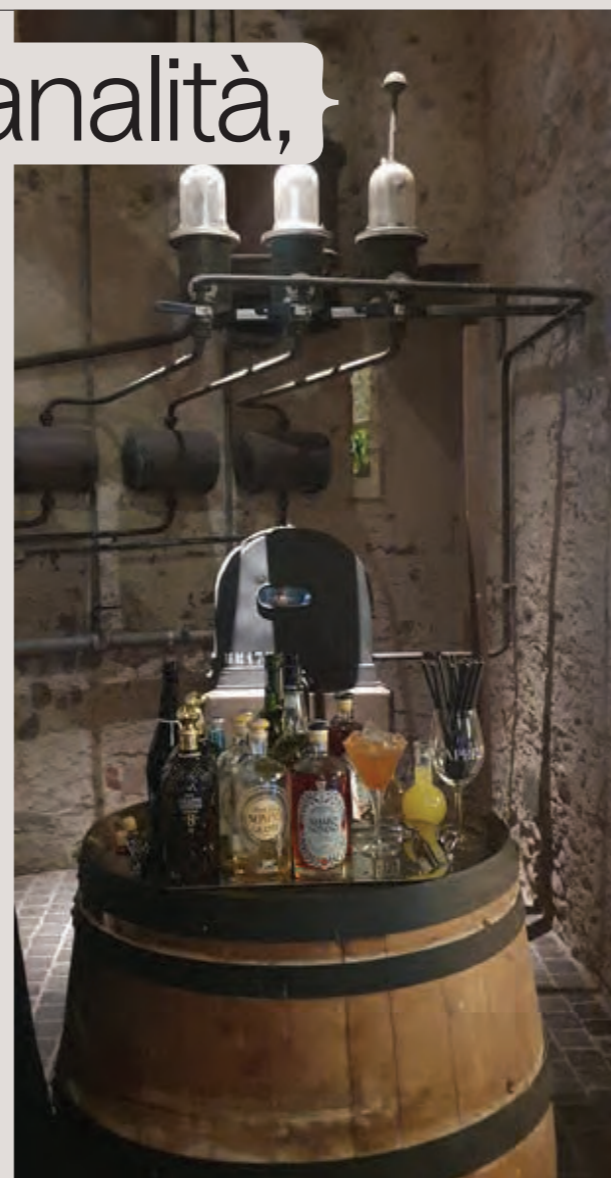
### La qualità del prodotto

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