



Nonino: la magia della distillazione notturna

Set 30, 2021



In casa Nonino la distillazione notturna della grappa è sempre stata una consuetudine, ma lo scorso 27 settembre per la prima volta in 124 anni, la famiglia ha aperto le porte della sede di Percoto (UD), per condividere con un gruppo di amici e giornalisti tutta la magia di questo momento che coincide col periodo di vendemmia.



“Da sempre per rispettare la freschezza della nostra preziosa materia prima – spiega Francesca Nonino, sesta generazione e nipote di Giannola – andiamo contro l’abitudine del settore di conservare la vinaccia e distillarla da fine agosto a fine giugno dell’anno successivo. Distilliamo esclusivamente durante la vendemmia e per farlo nel 2007 abbiamo costruito una distilleria unica al mondo: 66 alambicchi discontinui artigianali, quando mediamente le distillerie artigianali italiane ne hanno dai 6 ai 12, che distillano 7 giorni su 7, 24 ore su 24, ma solo per 9 settimane all’anno. Se non è amore questo!”

L’evento si è aperto a Borgo Nonino a Ronchi di Persearano (UD), con un buffet a base di prelibatezze dell’orto e dell’Adriatico, tra le quali la Pasta Marianna condita coi famosi pomodori fertilizzati con le vinacce utilizzate per distillare, abbinata ad alcune specialità di casa Nonino. Cristina con la figlia Francesca hanno poi guidato i presenti nella grande distilleria dove si è potuto assistere all’affascinante viaggio che dalla vinaccia fresca, attraverso precisi processi, conduce fino alla distillazione di grappa.

E come gran finale, per celebrare il compleanno di Giannola, 'la trentottina' come le piace definirsi, brindisi con il cocktail 'Giannola38' creato da Monica Berg e Alexander Kratena, la coppia di bartender più famosa della mixologia internazionale, e con Sacher, Linzer Torte originali e Crêpes all'Amaro Nonino Quintessentia.

La Regina della Grappa, commossa, ha ricordato come da sei generazioni la missione della sua famiglia sia quella di catturare l'essenza, l'anima dell'uva tramite l'arte della distillazione artigianale, quella che la fece innamorare del marito Benito.

La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione dal 1897. Le grappe e i distillati del brand sono ottenuti da vinacce fresche con metodo 100% artigianale; in particolare, le Grappe Invecchiate e Riserva seguono un invecchiamento naturale in barriques sotto sigillo, senza l'aggiunta di coloranti.

I Nonino, dai primi anni 2000, hanno segnato il passo nel processo evolutivo della Grappa con Italian Cocktail Spirit, protagonista di innovativi cocktail e aperitivi. Molti i riconoscimenti ottenuti negli anni, tra cui il titolo di "Miglior distilleria del Mondo 2019" by Wine Enthusiast Wine Star Awards, il premio internazionale di settore più importante al mondo.