



## ANGENEHME AUFENTHALTE/**BORGO NONINO**

### **DIE GRAPPA-REVOLUTION**

Mitten im ländlichen Friaul, in Persereano, liegt das Anwesen Borgo Nonino. Es umfasst 7 landwirtschaftliche Gebäude, von denen die ältesten aus napoleonischer Zeit stammen. Das Landgut ist nur 500 Meter von der Destillerie Nonino entfernt, die von der Fachzeitschrift Wine Enthusiast als „Beste Brennerei der Welt - Spirit Brand/Distiller of the Year 2019“ ausgezeichnet wurde: zum ersten Mal ging der Preis nach Italien, zum ersten Mal an den Grappa. Borgo Nonino liegt am Rande eines 10 Hektar großen Waldes, der von Benito Nonino mit friaulischen Baumsorten angelegt wurde, und unweit vom Alpe-Adria-Radweg, der bis ans Meer führt. Bis nach Udine sind es nur 10 Kilometer, auch die Festungsstadt Palmanova befindet sich in allernächster Nähe sowie die Weinberge des Collio und die Ursprungsgebiete von friaulischen Spitzenweinen und renommierter Kulinarik. Es ist ein Stückchen Paradies, in der Schwebelücke zwischen Modernität und Tradition. Hier ist es, wo Familie Nonino sich mit ganzem Herzen engagiert und die Liebhaber des Nonino Grappas aus der ganzen Welt empfängt, um sie vertraut zu machen mit der Kunst der Destillation, die seit sechs Generationen weitergegeben wird. Der Besuch beginnt in der Brennerei, die – weltweit einzigartig – aus fünf handwerklich betriebenen Destillieren besteht, von denen jede mit 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer ausgestattet ist. In ihnen werden nur absolut frische Grundstoffe nach 100% handwerklicher Methode und ganz im Zeichen der Tradition und den Rhythmen echter Handwerkskunst destilliert, um die Produktion der unnachahmlichen Nonino Destillate zu gewährleisten. Familie Nonino kümmert sich höchstpersönlich um den Einkauf des Rohstoffs und beaufsichtigt auch die verschiedenen Phasen der Destillation. Als nächstes wird der Nonino-Reifeprozess vorgestellt. Nach Voranmeldung kann man auch die vom Zoll versiegelten Reifekeller besichtigen, die seit 1952 den Reifeprozess ermöglichen und die langsame, natürliche Reifung von Grappas und Destillaten begleiten. Derzeit beherbergen die Reifekeller 2480 Barriques und kleine Fässer. Der Besuch des Borgo Nonino wird im Degustationsraum fortgesetzt, wo Grappas und Destillate zusammen mit Fingerfood verkostet werden können. Bevor man sich verabschiedet, wird mit dem Aperitivo Nonino angestoßen. Wer im Borgo Nonino verweilen möchte, kann unter den sieben komfortablen Zimmern des Anwesens wählen und eine Übernachtung mit märchenhaftem Aufenthalt genießen.

Seit 1897 widmet sich Familie Nonino der Kunst der Destillation. Es begann mit Familiengründer Orazio Nonino, der damals seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto eröffnete. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden. Ende der 1960er Jahre

beginnen Giannola und Benito zu experimentieren, da sie sich immer wieder ärgerten, dass der Grappa beim Vergleich mit den großen internationalen Destillaten ständig zurückstecken musste. 1973 ist es soweit, sie revolutionieren die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa und kreieren den reinsortigen Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren. Auf der Suche nach alten heimischen Sorten aus dem Friaul entdecken sie,

dass die wichtigsten Reben vom Aussterben bedroht sind. 1975 rufen sie den Nonino-Preis „Risit d'Aur Barbatella d'Oro“ zugunsten der bäuerlichen Kultur ins Leben zwecks Inwertsetzung, Prämierung und offizieller Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul. Ihr Ziel ist es, die Genehmigung des Ministeriums für den Anbau dieser Sorten zu erhalten und somit die regionale Artenvielfalt zu schützen. 1984 bewirken die Noninos eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube und es entsteht der Traubenbrand ÛE®. Nach Jahren der Forschung kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta im Jahr 2000 GIOIELLO®, ein Destillat, das ausschließlich aus Honig gewonnen wird. 2003 überreicht der italienische Staatspräsident Ciampi den renommierten Qualitätspreis Premio Leonardo Qualità Italia an Giannola und Benito Nonino für „die absolute Qualität, die Forschung und die Innovation ... Die Noninos werden als echte Botschafter des italienischen Grappa weltweit anerkannt“. 2017 gehört die Nonino-Revolution schon zur Geschichte und wird von der prestigeträchtigen LSE London School of Economics Business Review als Fallstudie ausgewählt. Die Noninos setzen die Evolution des Grappas fort, Grappa ist nun der Protagonist in Cocktails und Aperitifs. Man schreibt das Jahr 1981 als Luigi Veronelli feststellt: „Die Zubereitung jeder Mischung muss einem kategorischen Imperativ gehorchen: Nur gute Produkte ergeben gute Drinks.“ Veronelli benennt die Cocktails auf der Basis von Nonino Grappa nach den Frauen in der Familie Nonino. 2007 findet dann in Percoto die erste Nonino Cocktail Competition statt, ein Wettbewerb für den besten Cocktail mit Grappa, und 2018 entsteht das Format #BeBraveMixGrappa, bei dem internationale Barkeeper wie Simone Caporale und Joerg Meyer exklusive Cocktails auf der Basis von Grappa und Amaro Nonino Quintessentia® präsentieren.

**INFO** [www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it) [www.borgononino.it/de](http://www.borgononino.it/de)

Didascalie:

Familie Nonino steht für Exzellenz bei der Produktion von Grappa und Destillaten. Eine grandiose Geschichte mit einer grandiosen Zukunft.



# Borghini

*& città* magazine

## PRIMO PIANO

VHO  
SPIGNO MONFERRATO  
CASTELPONZONE  
MEZZANO  
CISON DI VALMARINO  
MILITELLO IN VAL DI CATANIA

## PICCOLE CITTÀ D'ARTE

BELLUNO  
SALSOMAGGIORE TERME  
GROSSETO

## PAESAGGI ITALIANI

LAZIO  
IL CAMMINO  
DI CANNETO

## SGARBI RACCONTA

CANOVA  
TRA INNOCENZA  
E PECCATO

# CAMPAGNE D'ITALIA



# LA RIVOLUZIONE DELLA GRAPPA

**LA FAMIGLIA NONINO È SINONIMO DI ECCELLENZA NELLA PRODUZIONE DI GRAPPE E ACQUEVITI. UNA GRANDE STORIA CON UN GRANDE FUTURO**

**I**l Borgo Nonino, immerso nella campagna friulana a Persereano, è un complesso composto da 7 fabbricati rurali di cui i più antichi risalgono all'età napoleonica. Sorge a 500 metri dalle distillerie Nonino, proclamate "Migliore Distilleria del Mondo" Spirit Brand / Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast (è la prima volta per l'Italia e per la Grappa). Situato al limite dei 10 ettari di bosco, realizzato da Benito Nonino con le essenze del bosco friulano, costeggia la Ciclovía Alpe Adria che arriva al mare, dista 10 chilometri da Udine ed è vicinissimo alla città fortezza di Palmanova, ai vigneti del Collio e alle zone di eccellenza enogastronomica del Friuli, un angolo di paradiso sospeso fra modernità e tradizione. È il luogo del cuore della famiglia Nonino, che qui accoglie gli estimatori della Grappa Nonino provenienti da tutto il mondo per scoprire l'Arte della distillazione Nonino, che si tramanda da sei generazioni. La visita inizia nelle distillerie che, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, in cui sono distillate 100% con metodo artigianale solo materie prime freschissime per la produzione delle inimitabili Acquaviti Nonino, nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera artigianalità. È la famiglia Nonino ad occuparsi in prima persona dell'acquisto della materia prima e a seguire le varie fasi della distillazione. Si prosegue alla scoperta del metodo d'invecchiamento Nonino. Su prenotazione è possibile visitare le cantine invecchiamento sotto sigillo contenenti 2480 barriques e piccole botti che fin dal 1952 custodiscono e accompagnano nel lento e naturale invecchiamento Grappe e Acqueviti.

La visita continua nella sala didattica del Borgo per la degustazione di Grappe e Acqueviti accompagnate da finger food e, prima di salutarsi, un brindisi con Aperitivo Nonino. Per chi lo desiderasse, sono sette le accoglienti camere dove pernottare e vivere un soggiorno da favola.

La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione dal 1897, anno in cui Orazio Nonino stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante. Alla fine degli Anni '60 Giannola e Benito, arrabbiati nel vedere la Grappa relegata a una posizione ancillare rispetto ai grandi distillati internazionali, iniziano la sperimentazione che, nel 1973, li porta a rivoluzionare il sistema di produrre e presentare la Grappa. Creano la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Andando alla ricerca degli antichi vitigni friulani scoprono che i più rappresentativi sono in via di estinzione e, nel 1975, istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur-Barbatella d'oro per la valorizzazione della civiltà contadina con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenerne l'autorizzazione ministeriale al reimpianto così da preservare la biodiversità del territorio. Nel 1984 i Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva: ÛE®. Nel 2000, dopo anni di ricerche, Cristina, Antonella ed Elisabetta creano GIOIELLO®, l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele. È il 2003 quando il presidente della Repubblica Ciampi consegna a Giannola e Benito il prestigioso Premio Leonardo Qualità Italia per la "Qualità assoluta, la Ricerca e l'Innovazione... I Nonino sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo". Nel gennaio 2017 la rivoluzione Nonino è ormai storia e viene scelta dalla prestigiosa LSE London School of Economics Business Review come caso-studio. I Nonino proseguono l'Evoluzione della Grappa protagonista in cocktail e aperitivi. Era il 1981 quando Luigi Veronelli scriveva che "la preparazione di una qualsiasi miscela deve obbedire a un imperativo categorico: solo i buoni prodotti danno un buon drink" e intitolava alla donne Nonino i cocktail a base di Grappa Nonino. A Percoto nel 2007 si tiene la prima Nonino Cocktail Competition, concorso per il miglior cocktail con la grappa e nel 2018 viene creato il format #BeBraveMixGrappa dove, barman internazionali come Simone Caporale e Joerg Meyer, presentano esclusivi cocktail a base di Grappa e Amaro Quintessentia® Nonino.

**INFO** [www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it) | [www.borgononino.it](http://www.borgononino.it)

## THE GRAPPA REVOLUTION

*Borgo Nonino, immersed in the Friulian countryside in Persereano, is a complex consisting of seven rural buildings 500 meters from the Nonino distilleries, proclaimed "Best Distillery in the World" Spirit Brand / Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast (first time for Italy and for Grappa). Located on the edge of 10 hectares of wood, created by Benito Nonino with the essences of the Friulian forest, it runs along the Alpe Adria cycle path that reaches the sea, it is 10 km from Udine and is very close to the fortress city of Palmanova, the Collio vineyards and the Friuli food and wine areas of excellence. It is the place of heart of the Nonino family, which here welcomes grappa enthusiasts from all over the world to discover the art of distillation, which has been handed down for six generations. The visit begins in the distilleries which, unique in the world, are made up of five artisanal distilleries, each with 12 discontinuous copper steam stills, in which only the freshest*

*raw materials are distilled 100% with the artisanal method for the production of the inimitable Nonino spirits, in the respect for tradition and the rhythms of real craftsmanship. It is the Nonino family who personally take care of the purchase of the raw material and follow the various stages of distillation. Upon reservation it is possible to visit the aging cellars under seal containing 2480 barriques and small barrels that since 1952 have kept and accompanied Grappa and spirit in the slow and natural aging. The visit continues in the educational room of the village for the tasting of Grappas and spirits with finger food and, before saying goodbye, a toast with Nonino Aperitif. For those who wish, there are seven welcoming rooms where you can accommodate for the night and experience a fabulous stay.*

*The Nonino family has been dedicated to the art of distillation since 1897, the year in which Orazio Nonino established the headquarters of his distillery in Ronchi*

*di Percoto, which had previously existed in the form of a traveling still. In 1973, Giannola and Benito create the single-variety Grappa, the Nonino Monovitigno, by distilling the pomace of the Picolit grape separately. In 1975 they established the Nonino Risit d'Aur-Barbatella d'oro Award. In 1984 the Nonino family marked a new turning point, distilling whole grapes and creating the Grappavite d'Uva: ÛE®. In 2000 Cristina, Antonella and Elisabetta created GIOIELLO®, the spirit obtained from the distillation of simply honey. It was 2003 when the President of the Republic Ciampi awarded Giannola and Benito with the prestigious Premio Leonardo Qualità Italia. In January 2017, the Nonino revolution is now history and is chosen by the prestigious LSE London School of Economics Business Review as a case study. In 2018 the #BeBraveMix-Grappa format was created with exclusive cocktails based on Grappa and Amaro Quintessentia® Nonino.*

Da sinistra, Elisabetta, Antonella, Benito, Giannola, Francesca e Cristina Nonino nell'antica sala Alambicchi del Borgo Nonino ©Giulia Iacolutti

