

la Repubblica**IL GUSTO****Aperitivo e Amaro Nonino premiati nel mondo: i successi oltre la grappa**

/ a cura di Lara De Luna



Due nuovi successi per due etichette della distilleria di Percoto. Entrambe, i giochi del destino, un omaggio a due persone importanti della storia aziendale

La scalata della distillazione italiana non si ferma più. A darne ulteriore prova, laddove ce ne fosse bisogno, le due nuove medaglie che una delle distillerie storiche d'Italia, la Nonino, ha da poco portato a casa. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink è stato eletto, infatti, per il secondo anno consecutivo, 'Aperitivo dell'Anno International' all'ISW International Spirits Award 2022 e l'Amaro Nonino Quintessentia® Riserva invecchiato 24 mesi ha ricevuto il Chairman's Trophy nella categoria Amari alla Ultimate Spirit Challenge 2022!

Premi, riconoscimenti, che arrivano in seguito alla vittoria, nel 2019, come Miglior Distilleria del Mondo secondo Wine Enthusiast. Era la prima volta che succedeva a una distilleria italiana e, più in generale, la prima volta che succedeva a una distilleria che si occupa principalmente di grappa. L'entusiasmo di Gianola Nonino (attualmente alla guida dell'azienda) e delle figlie era stato incontenibile, com'è normale che sia per una ciliegina su una torta di più di un secolo di storia.

Era infatti il 1897 quando Orazio Nonino stabilì ai Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria, esistita fino ad allora solamente sotto forma di alambicco itinerante, montato su ruote. E non era ancora scoppiata la Seconda Guerra Mondiale (1933), quando il nipote Antonio avviò la produzione di liquori Nonino. Crea Amaro Carnia, un infuso di erbe delle montagne friulane, usando la grappa da lui distillata come base alcolica. La stessa produzione, la stessa nascita, che ha portato oggi alla realizzazione di prodotti conosciuti anche oltre i nostri confini.



Amaro Nonino Quintessentia® Riserva. In ricordo di Antonio Nonino, terza generazione della famiglia di distillatori, l'Amaro Nonino Quintessentia Riserva nasce come un grande omaggio. Antonio, poiché l'acciaio era proibitivo, custodiva l'Amaro Carnia- ricetta originaria dell'attuale amaro - in piccole botti di legno. È a quella necessità e a quell'eredità che hanno guardato durante le sperimentazioni che hanno poi portato a questo amaro invecchiato due anni.

L'aperitivo è invece dedicato a Silvia Nonino. Ovvero la prima donna che, nel 1940 una volta rimasta vedova, divenne capo della distilleria di famiglia. Appassionata e grande conoscitrice di botaniche, Silvia creò il primo Aperitivo Bianco Zonino, una bevanda alcolica e spiritosa che aprì di fatto non solo una nuova porta alla produzione aziendale, ma segnò anche l'arrivo alla distillazione di un nuovo tipo di sensibilità.