RecensioneDigitale.it

www.ecostampa.it

RecensioneDigitale.it
Dal 2017, il portale di riferimento a 360 gradi per recensioni e notizie.

Davide Donada · Alimenti per tutti · 27 Febbraio 2024 · 3 min lettura

BORGO NONINO, BOUTIQUE E DISTILLERIA, LA RECENSIONE: IN VISITA ALLA DISTILLERIA ITALIANA ECCELLENZA NEL MONDO

Se siete alla ricerca di un'esperienza unica e indimenticabile nel mondo delle grappe, vi vogliamo parlare della nostra visita a **Borgo Nonino** e della **Boutique** con tour della **Distilleria.**

Abbiamo avuto l'opportunità di scoprire questo luogo incantevole, immerso nella campagna friulana a Persereano (UD), grazie alla professionalità e all'esperienza delle due guide che ci hanno accompagnato durante la visita.

OFFERTA

Distillerie Nonino, Grappa Nonino Vendemmia, Invecchiata 18 Mesi in...

- Gusto: Colore limpido e...
- Materia prima: Pregiate...
- Distillazione artigianale in...
- Invecchiamento naturale di...
- Degustazione: Va servita a...

~~23,20 EUR~~ -2,80 EUR 20,40 EUR prime

Acquista su Amazon

Ultimo aggiornamento 2024-02-27 / Link di affiliazione / Immagini da Amazon Product Advertising API

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003368

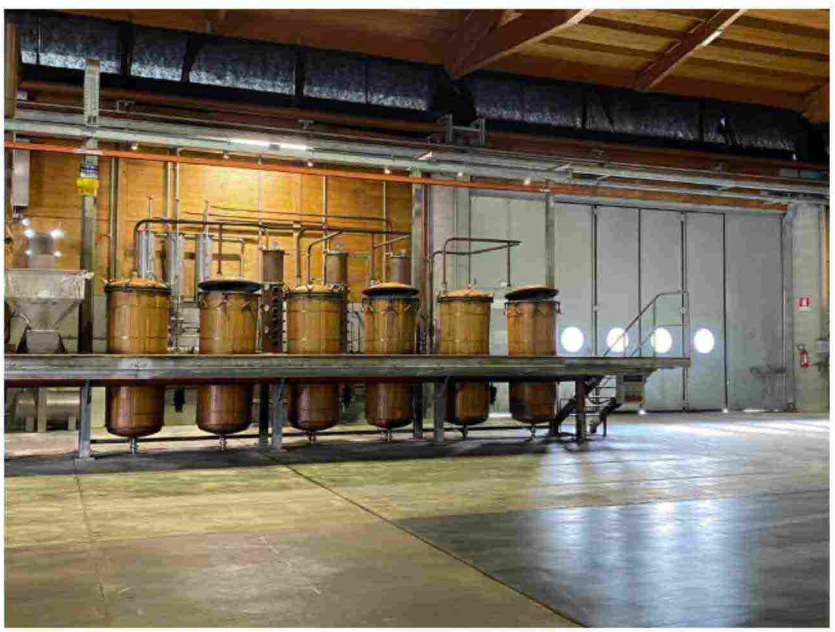
RecensioneDigitale.it
www.ecostampa.it

Esperienza

Borgo Nonino è un complesso composto da 7 fabbricati rurali di cui i più antichi risalgono all'età napoleonica e sono adibiti a cantina invecchiamento Grappa e Amaro sotto sigillo. Da qui la nostra visita è iniziata con la distilleria, a 500 metri dal borgo, al limite dei 10 ettari di bosco realizzato da Benito con le essenze del bosco friulano e costeggianti la Ciclovia Alpe Adria che arriva al mare.

Successivamente abbiamo potuto osservare da fuori le cantine di invecchiamento e infine abbiamo avuto il piacere di degustare le grappe e gli amari, accompagnate da un aperitivo finale nella boutique del borgo.

Distilleria



Gli alambicchi presenti nella distilleria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
003368

Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, per la produzione delle inimitabili Acquaviti Nonino, nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera artigianalità.

La Famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della distillazione per garantire la massima qualità del distillato.

Le guide ci hanno spiegato tutto il processo di realizzazione della grappa a partire dalla ricerca e gestione della materia prima, che proviene da vitigni autoctoni e selezionati, alla distillazione, che avviene entro 24 ore dalla raccolta, alla commercializzazione su base internazionale, che ha reso famose le grappe Nonino in tutto il mondo.

Abbiamo potuto osservare da vicino gli alambicchi, le caldaie, i serbatoi e le bottiglie, e apprezzare il lavoro artigianale e la passione che contraddistinguono questa famiglia di distillatori.

Cantine di invecchiamento

Le cantine di invecchiamento delle grappe

Dopo la visita alla distilleria, le guide ci hanno fatto visitare le cantine di invecchiamento, dove abbiamo potuto ammirare le barrique di legno dove attualmente avviene il processo, e ci hanno spiegato le caratteristiche e le differenze tra le varie tipologie di invecchiamento anche in base alle proprietà del legno utilizzato.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
003368

Le Grappe, le ÙE e le Acquaviti di frutta Nonino Invecchiate e Riserva da sempre seguono un invecchiamento naturale in barriques e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli nei 7 Magazzini Invecchiamento Grappa delle Distillerie Nonino e vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita, delle Grappe, delle ÙE e delle Acquaviti di frutta sottoposte a invecchiamento, sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Oggi i 7 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino custodiscono 2620 barriques e piccole botti di legni diversi tra cui Quercia Nevers, Quercia Limousin, Quercia Grésigne, Quercia ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico, Frassino e Pero, tostatura tradizionale ed artigianale protocollo Nonino.

I Nonino imbottigliano esclusivamente Grappe, ÙE e Acquaviti di frutta ottenute da materie prime fresche, distillate 100% con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore in rame a Ronchi di Percoto.

Ci hanno anche rivelato che sono in piano di realizzazione nuove cantine di invecchiamento per aumentare la produzione di grappe barricate, che sono un prodotto molto richiesto dal mercato.

Degustazione

Il momento della degustazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
003368

La degustazione la parte finale della visita dove, è stata effettuata in una sala interna alla boutique, adibita per eventi e conferenze, con molti posti a sedere adibiti con diversi assaggi di grappa tra cui le tipologie monovitigno Merlot e Chardonnay, due assaggi di barricata (6 e un'altra 12 mesi) e un amaro che ci è stato dato in conclusione.

Ogni assaggio era accompagnato da una spiegazione delle caratteristiche organolettiche e delle proprietà della grappa abbinate sapientemente ad un adeguato assaggio salato o dolce. Dopo la degustazione ci è stato fatto provare l'aperitivo Nonino, molto rinfrescante e dissetante che poteva essere accompagnato da Tonica o Prosecco.

La degustazione è ovviamente soggettiva, ma possiamo dire che tutti i prodotti assaggiati sono di qualità sublime, con aromi intensi e persistenti e che rimandano precisamente alla descrizione fornita sul depliant e dalla guida per descrivere il gusto che si sente in bocca e soprattutto il retrogusto che rimane dopo l'assaggio (l'aspetto fondamentale).

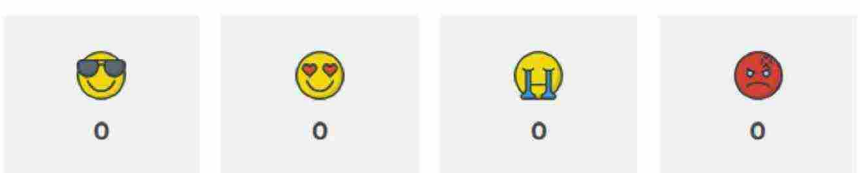
Conclusione

La visita al Borgo Nonino, alla Boutique con tour della Distilleria è stata un'esperienza che ci ha fatto scoprire il mondo delle grappe e delle acquaviti Nonino, che sono il frutto di una tradizione familiare che dura da oltre un secolo, e abbiamo assaporato il gusto e l'aroma di questi distillati di qualità.

Abbiamo conosciuto un luogo incantevole dove si respira la storia e la cultura del territorio friulano e la degustazione finale è stata la ciliegina sulla torta dell'esperienza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
003368

Ultimo aggiornamento 2024-02-27 / Link di affiliazione / Immagini da Amazon Product Advertising API



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
003368