

TASTE

Maggio 2014

Per decenni la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia, ed era molto disdegnata. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta. Da oltre un secolo si dedicano all'arte della distillazione usando il metodo artigianale, e producendo una delle migliori grappe italiane.

Nel 1973, Benito e Giannola Nonino rivoluzionarono il modo di produrre la grappa creando una grappa di vitigno singolo, il Monovitigno Nonino, distillando separatamente la vinaccia delle uve di Picolit. Nel 1984 distillarono l'uva intera per produrre il primo distillato d'uva, ÙE.

I Nonino oggi sono considerati i veri Ambasciatori della grappa italiana nel mondo.

Le Distillerie Nonino imbottigliano esclusivamente grappa e acquaviti ottenute da materie prime fresche, distillate con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore a Ronchi di Percoto, dopo un naturale processo di invecchiamento in barrique e senza aggiunta di aromi e/o caramello. Le distillerie Nonino sono uniche al mondo, in quanto sono composte da cinque distillerie artigianali ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore. L'azienda è ancora gestita dalla famiglia. Nelle cantine ci sono 1750 botti di quercia Limousin, Nevers e Grésigne, botti che erano state usate per lo sherry, e botti di legno di acacia, ciliegio selvatico e pero, in cui vengono conservati i preziosi distillati Nonino.