

Ristorazione & Ospitalità

A. M. I. R. A. Organo ufficiale dell'A.M.I.R.A. Associazione Maîtres Italiens Restauranti e Alberghi



61° Congresso A.M.I.R.A.
Vibo Valentia
6-10 Novembre 2016

"Barolo Library"
Il libro sul Barolo di Xiaowen Huang

A.M.I.R.A. per il sociale
Ristorante In Galera
La valorizzazione degli alunni d.a.

La "regina dei distillati"
La Grappa Nonino

MAESTRI d'ARTE e MESTIERE

Il vino in Cina

UNA GRAPPA SENZA EGUALI



“...PER DECENNI LA GRAPPA È STATA POCO PIÙ CHE UNA FORMA TASCABILE DI RISCALDAMENTO PER I CONTADINI DEL NORD ITALIA... GLI ITALIANI PIÙ 'IN' E LA MAGGIOR PARTE DEGLI STRANIERI LA DISDEGNAVANO. MA TUTTO QUESTO ACCADEVA PRIMA CHE I NONINO DI PERCOTO SALISSERO ALLA RIBALTA...”

(R.W. APPLE JR. THE NEW YORK TIMES, 31 DICEMBRE 1997)

La **famiglia Nonino** rappresenta l'Arte della Distillazione della Grappa non solo in Europa ma in tutto il mondo: i Nonino infatti sono riconosciuti i **veri ambasciatori della Grappa Italiana nel mondo** come testimonia il **Premio Leonardo Qualità Italia** assegnato nel 2003 a Giannola e Benito dall'allora Presidente della Repubblica Italiana Carlo Azeglio Ciampi.

La storia della famiglia, che il prossimo anno celebra 120 anni di Distillazione, ha inizio nel 1897, anno in cui Orazio Nonino, capostipite della famiglia, stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della Distilleria, esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante montato su ruote.

Nel **Dicembre 1973**, dopo una lunga serie di esperimenti, Giannola e Benito Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo: **creano la Grappa di singolo vitigno**, il

Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, il vitigno più nobile del Friuli.

L'innovazione che è stata fortemente voluta dai Nonino per nobilitare la Grappa da prodotto contadino al livello dei grandi distillati internazionali, inizia già nella vigna, con la relazione con i fornitori di vinaccia, perché i Nonino **raccolgono esclusivamente vinacce fresche il giorno stesso in cui le uve vengono vinificate nelle cantine**. Dalle cantine vengono portate immediatamente in Distilleria per effettuare la fermentazione in tini in acciaio inossidabile, come si fa con i grandi vini, per preservare le caratteristiche organolettiche dei vitigni come Chardonnay, Pinot, Moscato, il Fragolino e Merlot.

Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono composte da 5 distillerie artigianali ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame che, lavorando 24 ore su 24 durante il



periodo della vendemmia, consentono la distillazione delle vinacce in contemporanea alle vendemmie. La famiglia Nonino si occupa in prima persona delle diverse fasi del processo produttivo, in particolare Giannola e Antonella della selezione della materia prima, Benito e Cristina della distillazione che, ancora oggi, viene effettuata **100% con metodo artigianale** in calderine a vapore in rame con il taglio della testa e della coda per mantenere solo la parte più pura della grappa, il cuore. Elisabetta si occupa dell'organizzazione dei turni di distillazione che in periodo di vendemmia si svolgono anche il sabato e la domenica fino alle 14.00 per consentire ai Nonino di distillare vinacce freschissime e mantenere la ricchezza del bouquet nella Grappa. Dal 1952 Benito ha curato, con sua madre Silvia, allora alla guida dell'azienda, l'invecchiamento della Grappa Nonino in piccole botti di rovere e ciliegio selvatico, legno che si trovava tipicamente nelle regioni del centro Europa come il Friuli e la Slovenia.

Oggi sono 5 le cantine invecchiamento delle distillerie Nonino che custodiscono 1930 barriques in quercia di Limousin Nevers, Grésigne, accanto a barrique di Acacia e piccole botti di Ciliegio selvatico ed Ex-Sherry per un **invecchiamento naturale della Grappa Nonino sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia dei Monopoli e delle Dogane**; le Grappe e Riserve Nonino vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti (**0% coloranti**).

La Grappa si consuma solitamente come digestivo dopo i pasti, a una temperatura tra i 10° e 14° gradi, in bicchiere aperto a corolla di tulipano. Le Grappe invecchiate vanno invece degustate in un bicchiere più ampio, tipo balloon, e a una temperatura ambiente: la maggiore ossigenazione permette di assaporare al meglio la ricchezza di aromi e profumi provenienti dal lungo contatto con il legno.

NONINO

INVECCHIAMENTO IN PICCOLE BOTTI SOTTO
SIGILLO E SORVEGLIANZA PERMANENTE
DELL'AGENZIA DELLE DOGANE
E DEI MONOPOLI



LE NOVITÀ: APERITIVO NONINO.

L'Amaro Nonino, tradizionalmente degustato
liscio come fantastico digestivo, si presta
splendidamente in versione APERITIVO
NONINO, servito con ghiaccio e fetta d'arancia.



Le **Riserve Nonino**, imbottigliate rigorosamente 0% coloranti, sono
indimenticabili se abbinate ai formaggi, al foie gras, ai dolci da forno e a
base di cioccolato. **Perfette per flambare le crêpes!**



**“L'AMPIA
COLLEZIONE DI
COCKTAIL NONINO
È UN ESEMPIO
PERFETTO DI COME
UN'AZIENDA COSÌ
RADICATA IN UNA
TRADIZIONE DI
PUREZZA PUÒ
MANTENERE LA
SUA IDENTITÀ
SPERIMENTANDO
CON I SUOI
PRODOTTI.”**

(Wallpaper, Luglio 2015)

Cristina Antonella ed Elisabetta da anni propongono le **Grappe Nonino**
protagoniste nella preparazione di fantastici cocktail, modalità che avvicina
ad un consumo responsabile anche un pubblico più giovane.

NONINO DISTILLATORI
www.grappanonino.it
33050 Percoto – Udine
tel 0432 676331