

Centoventi anni della Famiglia Nonino

CREA
Traveller
クレアトラベラー

COS'È LA GRAPPA PRODOTTA DAL VINO

Ho incontrato una persona che rivoluzionò la qualità della grappa, in passato per distillarla venivano utilizzate vari tipi di vinaccia d'uva, e questo portò al non apprezzamento della sua qualità perché non le si dava importanza.

Sin dal 1973 il Sig. Benito di Udine iniziò ad utilizzare una sola qualità di uva, la "piccoletto", che piaceva pure al Papa, questo metodo viene chiamato "monovitigno" che diventò famoso in tutto il mondo. Oggi il Sig. Benito ha 83 anni e ha tre figlie a cui sta tramandando questa tecnica di produzione di grappa.

FOTO 1

Verifica della qualità prendendo una goccia dalla botte

FOTO 2

"Binz" serbatoi d'acciaio della vineria vicino che contengono la vinaccia

FOTO 3

Spiegazione della grappa davanti agli antichi alambicchi (macchine di distillazione) da parte del Sig. Benito

FOTO 4-5

La grappa ha preso il profumo del barile ove ha messo il nome delle sue figlie

FOTO 6

La grappa viene messa nei contenitori di vetro provenienti da Venezia

FOTO 7

Sig. Benito con le figlie che lavorano la vinaccia fresca

FOTO 8

Questo palazzo nobile veniva utilizzato all'inizio della loro attività e ospitò anche Hemingway

NONINO

Nel 1897 venne fondato la Nonino. Oggi la Casa viene gestita dal Sig. Benito insieme a sua moglie e tre figlie. La sua particolarità è l'utilizzazione della vinaccia, al contrario del metodo tradizionale, essa viene conservata in modo fresco nei barili e viene lavorata ancora fresca. Le grappe morbide vengono imbottigliate in contenitori di vetro veneziano.