

THE TASTING PANEL

Dicembre 2013

QUALITA' DAL CUORE DELL'ITALIA

DUE EMINENTI PRODUTTORI ITALIANI SONO LA PROVA CHE LA TRADIZIONE SOSTENUTA DALL'INNOVAZIONE E' UNA RICETTA PER IL SUCCESSO

Di Timothy Moriarty

NONINO

“Altri produttori stanno distruggendo il buon nome della grappa in tutto il mondo”, dichiara Elisabetta Nonino. “L’ottantacinque per cento è produzione industriale. Per legge si chiama grappa ma è molto diversa”.

Esuberante, senza censure, sfrenata. Ecco la famiglia Nonino. Le loro grappe sono tutta un'altra cosa: amabili, rotonde, sofisticate e complesse. Una visita dai Nonino è come un bombardamento di passione italiana. Sono sicuri che la loro grappa è preminente. La storia e una visita alla loro distilleria tende a confermare la loro ardente convinzione.

La famiglia è composta da Benito e Giannola e le loro figlie Antonella, Cristina ed Elisabetta. (Elisabetta: “I miei genitori ci hanno incluse nel loro modo di vivere. Erano così appassionati che ci sono volute tre di noi per essere alla pari con loro”).

I loro prodotti sono il vero e proprio frutto della loro ardente passione: oltre una decina di grappe monovitigno, più le riserve, l'amaro e i distillati di miele e di frutta. Ma quello che realmente distingue le grappe Nonino è che molte di esse sono monovitigno: Distillano vinaccia fresca da singoli vitigni d'uva. La prima è stata prodotta nel 1973, usando la vinaccia di Picolit.

Giannola: “Da quel momento in poi la grappa è stata rivoluzionata”.

Grappa Nonino Prosecco (\$50) Il Monovitigno più nuovo prodotto da Nonino. Il naso si apre con sentori floreali e si estende con note di mandorla e mela verde. Al palato, soffice ed elegante, conferma gli aromi.

Grappa Nonino Moscato (\$50) Sentori di rose, salvia e vaniglia portano ad aromi sontuosi ed eleganti che superano gli aromi iniziali e portano a un finale generoso.

Nonino Riserva AnticaCuvèe (\$76) Un blend di tre grappe di vinaccia di uva rossa: Merlot, Cabernet Franc e Refosco, invecchiata almeno 18 mesi in botte dopo la miscelatura. Sentori di spezie, brioche, pasticceria e mandorla amara al naso, sono seguiti da un palato soffice e complesso.

Amaro Nonino Quintessentia (\$36) Ambrato con profonde tinte rosse, questo amaro trasuda lo straordinario profumo delle erbe di montagna. Intriganti cenni di spezie, liquirizia ed erbe al palato lo rendono un grande digestivo o un componente per cocktail.

Didascalia

La Famiglia Nonino, da sinistra a destra: Giannola, Antonella, Cristina, Elisabetta e Benito