

Centoveinti anni della Famiglia Nonino

@JOZISTYLE

Grappa Nonino cambia il modo di percepire la Grappa

Per celebrare l'eredità e il patrimonio della Grappa Nonino, Adriatic – Importatori di Cibi e Vini italiani di qualità, ha ospitato una degustazione speciale di Grappa Nonino allo Jamie's Italian, Melrose Arch il 31 luglio 2017.

Qui, rappresentanti dei media e del commercio sono stati accolti e ospitati in vero stile Italiano, da Antonella Nonino. Nel corso della serata, Antonella ha spiegato quanta passione è stata necessaria per creare il loro marchio di fama mondiale che ha cambiato il volto della Grappa in tutto il mondo.

Tradizionalmente, la Grappa faceva parte della cultura contadina dell'Italia Settentrionale, dove i vignaioli tenevano i propri vini per sé e davano ai contadini quello che restava di scarto. I contadini ne facevano tesoro e lo distillavano nella bevanda che conosciamo come Grappa, che per decenni era considerata una bevanda a buon prezzo destinata ai contadini. Nonino, 120 anni di distillazione con metodo artigianale, dal 1897 quando Orazio Nonino iniziò a produrre Grappa in una piccola distilleria, e la sua esperienza è stata tramandata e raffinata dalle generazioni che lo hanno seguito.

Questo fino al 1962 quando Benito Nonino sposò Giannola Bulfoni e assieme intrapresero un viaggio per creare la Grappa più prestigiosa che oggi conosciamo come il marchio Nonino. Nel 1973, crearono la Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit – The Legendary Grappa -, che trasformò la Grappa Nonino nella Regina dei distillati, allo stesso livello dei grandi distillati del mondo, tale fu il loro successo che gli altri distillatori si sentirono costretti a seguire il metodo Nonino e così, migliorarono lo standard e il modo di percepire la Grappa.

Da allora, per mano delle figlie di Benito e Giannola, Cristina, Antonella ed Elisabetta, e con la stessa passione con cui la Grappa Nonino è stata fondata, il marchio è diventato la Grappa più raffinata del mondo, aprendo ai distillatori la strada per creare qualcosa di più raffinato. Viene ancora prodotta al 100% con il metodo artigianale tradizionale e non contiene coloranti. La Famiglia Nonino si occupa personalmente dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della Distillazione per garantire la massima qualità del distillato. Nonino, da sempre invecchia in barriques e piccole botti sotto sigillo e controllo permanente dell'Agenzia dei Monopoli e delle Dogane. Oggi le cinque Cantine di Invecchiamento della Grappa Nonino contengono 2015 barriques e piccole botti in quercia di Nevers, Limousin, Grésigne ed Ex-Sherry, e in legno di Acacia, Ciliegio selvatico e Frassino.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

La Grappa Nonino degustata nella serata comprendeva:

- Aperitivo Nonino e cocktail NoninoTonic
- Grappa Cru Monovitigno Picolit
- Nonino Ginger Cocktail fatto con Grappa Chardonnay barriques
- Grappa Monovitigno Merlot • Grappa Monovitigno Moscato • UE Monovitigno Fragolino
- Grappa AnticaCuvée Riserva 5 Years
- UE Riserva 14 Anni e Grappa Riserva 8 Years

In vero stile Italiano, gli ospiti hanno condiviso una serie di piatti contadini italiani, si sono uniti e si sono separati da amici. Come dice Antonella Nonino, "Divertitevi con gli Amici. Sempre!"