

Centoveventi anni della Famiglia Nonino

PAMBIANCOwine

Lunedì 16 Aprile 2018 - Testata fondata nel 2001

Nonino investe, pronta la sesta cantina di invecchiamento grappa

16 APR 2018

BEVERAGE

Condividi



Facebook



Twitter



LinkedIn



Amaro Nonino Quintessentia

Altre trecento barrique in arrivo per Nonino. L'azienda che nel 1973 ha inventato la grappa Monovitigno continua a investire nell'invecchiamento dei suoi prodotti e apre una nuova cantina per la maturazione delle grappe, in aggiunta alle cinque già esistenti e con altrettante distillerie attive nella zona di Percoto (Friuli Venezia Giulia).

“Con queste nuove barrique supereremo quota 2.500”, spiega a Pambianco Wine&Food Antonella Nonino, che con le sorelle Cristina ed Elisabetta porta avanti l'azienda assieme ai genitori Benito e Giannola. “A oggi ne abbiamo 2.232 nelle nostre cinque cantine, che operano sotto sigillo e controllo permanente dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli. L'investimento è stato costante negli anni, tra sperimentazioni e affinamenti fino a un massimo di 27 anni per alcuni dei nostri prodotti. E la volontà di sperimentare è anche in distilleria, dove mia sorella Cristina sta portando avanti alcune novità assieme a nostro padre”.

Centoventi anni della Famiglia Nonino

L'altro fronte "caldo" di Nonino riguarda la mixologia, seguita in prima persona da Francesca, figlia di Cristina e appartenente alla generazione dei millennials a cui la grappa si rivolge per diventare un ingrediente per i cocktail. Sono oltre venti le ricette presentate in questi giorni a Vinitaly e non soltanto a partire dalla grappa, ma anche dall'Amaro Nonino Quintessentia, utilizzato come base per l'aperitivo "Giannola style" con ghiaccio, fetta d'arancia e bollicine a piacere. E il legame tra Nonino e il mondo della mixologia è stato rafforzato dalla consegna del Premio Nonino Risit d'Aur – Barbatella d'Oro 2018 ai bartender fondatori di P(our): Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer e Xavier Padovani si sono uniti per creare una comunità globale di bartender, baristi, sommelier, birrai, distillatori e produttori di vino. Un primo risultato della loro attività è #PourProject Progetto Amazzonia, che punta al rilancio produttivo di Ajè Negro, una salsa fermentata fatta di manioca amara che da più di un millennio viene preparata artigianalmente dalle tribù indigene della Foresta amazzonica.

"La mixologia internazionale si sta sempre più interessando al brandy, e la grappa è il brandy italiano", afferma con convinzione Antonella Nonino. Peraltro, tra le etichette selezionate dal guru dei distillati Paul Pacult per The Brandy Authority 2018, in rappresentanza della tradizione nella produzione dei brandy premium e super premium, compaiono dodici nomi di grande fama internazionale come Hennessy, Courvoisier, Camus e tra questi anche Nonino, unico rappresentante italiano. L'iniziativa di Pacult punta a creare un programma formativo per educare barman, professionisti di sala, manager e media nordamericani sulla storia, la produzione e le differenti caratteristiche distintive nella categoria globale dei brandy, distillati da frutta e uva perfetti per la miscelazione. Forte di una distillazione 100% artigianale, dell'invecchiamento effettuato in piccole botti e senza aggiunta di coloranti e del suo essere distillata partendo solo da vinacce fresche, Nonino è riuscita a inserirsi in questo "gotha" internazionale.