

PIACEVOLI SOSTE / **BORGO NONINO**

LA RIVOLUZIONE DELLA GRAPPA

**LA FAMIGLIA
NONINO È
SINONIMO DI
ECCELLENZA NELLA
PRODUZIONE
DI GRAPPE E
ACQUEVITI. UNA
GRANDE STORIA
CON UN GRANDE
FUTURO**



Il Borgo **Nonino**, immerso nella campagna friulana a Persereano, è un complesso composto da 7 fabbricati rurali di cui i più antichi risalgono all'età napoleonica. Sorge a 500 metri dalle distillerie **Nonino**, proclamate "Migliore Distilleria del Mondo" Spirit Brand / Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast (è la prima volta per l'Italia e per la Grappa). Situato al limite dei 10 ettari di bosco, realizzato da Benito **Nonino** con le essenze del bosco friulano, costeggia la Ciclovia Alpe Adria che arriva al mare, dista 10 chilometri da Udine ed è vicinissimo alla città fortezza di Palmanova, ai vigneti del Collio e alle zone di eccellenza enogastronomica del Friuli, un angolo di paradiso sospeso fra modernità e tradizione. È il luogo del cuore della famiglia **Nonino**, che qui accoglie gli estimatori della Grappa **Nonino** provenienti da tutto il mondo per scoprire l'Arte della distillazione **Nonino**, che si tramanda da sei generazioni. La visita inizia nelle distillerie che, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, in cui sono distillate 100% con metodo artigianale solo materie prime freschissime per la produzione delle inimitabili Acquaviti **Nonino**, nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera artigianalità. È la famiglia **Nonino** ad occuparsi in prima persona dell'acquisto della materia prima e a seguire le varie fasi della distillazione. Si prosegue alla scoperta del metodo d'invecchiamento **Nonino**. Su prenotazione è possibile visitare le cantine invecchiamento sotto sigillo contenenti 2480 barriques e piccole botti che fin dal 1952 custodiscono e accompagnano nel lento e naturale invecchiamento Grappe e Acqueviti. La visita continua nella sala didattica del Borgo per la degustazione di Grappe e Acqueviti accompagnate da finger food e, prima di salutarsi, un brindisi con Aperitivo **Nonino**. Per chi lo desiderasse, sono sette le accoglienti camere dove pernottare e vivere un soggiorno da favola.

La famiglia **Nonino** si dedica all'arte della distillazione dal 1897, anno in cui Orazio **Nonino** stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante. Alla fine degli Anni '60 Giannola e Benito, arrabbiati nel vedere la Grappa relegata a una posizione ancillare rispetto ai grandi distillati internazionali, iniziano la sperimentazione che, nel 1973, li porta a rivoluzionare il sistema di produrre e presentare la Grappa. Creano la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® **Nonino**, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Andando alla ricerca degli antichi vitigni friulani scoprono che i più rappresentativi sono in via di estinzione e, nel 1975, istituiscono il Premio **Nonino** Risit d'Aur-Barbatella d'oro per la valorizzazione della civiltà contadina con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenerne l'autorizzazione ministeriale al reimpianto così da preservare la biodiversità del territorio. Nel 1984 i **Nonino** segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva: ÛE®. Nel 2000, dopo anni di ricerche, Cristina, Antonella ed Elisabetta creano GIOIELLO®, l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele. È il 2003 quando il presidente della Repubblica Ciampi consegna a Giannola e Benito il prestigioso Premio Leonardo Qualità Italia per la "Qualità assoluta, la Ricerca e l'Innovazione... I **Nonino** sono riconosciuti i veri Ambasciatori della Grappa Italiana nel Mondo". Nel gennaio 2017 la rivoluzione **Nonino** è ormai storia e viene scelta dalla prestigiosa LSE London School of Economics Business Review come caso-studio. I **Nonino** proseguono l'Evoluzione della Grappa protagonista in cocktail e aperitivi. Era il 1981 quando Luigi Veronelli scriveva che "la preparazione di una qualsiasi miscela deve obbedire a un imperativo categorico: solo i buoni prodotti danno un buon drink" e intitolava alla donna **Nonino** i cocktail a base di Grappa **Nonino**. A Percoto nel 2007 si tiene la prima **Nonino** Cocktail Competition, concorso per il miglior cocktail con la grappa e nel 2018 viene creato il format #BeBraveMixGrappa dove, barman internazionali come Simone Caporale e Joerg Meyer, presentano esclusivi cocktail a base di Grappa e Amaro Quintessentia® **Nonino**.

INFO www.grappanonino.it | www.borgononino.it

THE GRAPPA REVOLUTION

Borgo **Nonino**, immersed in the Friulian countryside in Persereano, is a complex consisting of seven rural buildings 500 meters from the **Nonino** distilleries, proclaimed "Best Distillery in the World" Spirit Brand / Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast (first time for Italy and for Grappa). Located on the edge of 10 hectares of wood, created by Benito **Nonino** with the essences of the Friulian forest, it runs along the Alpe Adria cycle path that reaches the sea, it is 10 km from Udine and is very close to the fortress city of Palmanova, the Collio vineyards and the Friuli food and wine areas of excellence. It is the place of heart of the **Nonino** family, which here welcomes grappa enthusiasts from all over the world to discover the art of distillation, which has been handed down for six generations. The visit begins in the distilleries which, unique in the world, are made up of five artisanal distilleries, each with 12 discontinuous copper steam stills, in which only the freshest

raw materials are distilled 100% with the artisanal method for the production of the inimitable **Nonino** spirits, in the respect for tradition and the rhythms of real craftsmanship. It is the **Nonino** family who personally take care of the purchase of the raw material and follow the various stages of distillation. Upon reservation it is possible to visit the aging cellars under seal containing 2480 barriques and small barrels that since 1952 have kept and accompanied Grappa and spirit in the slow and natural aging. The visit continues in the educational room of the village for the tasting of Grappas and spirits with finger food and, before saying goodbye, a toast with **Nonino** Aperitif. For those who wish, there are seven welcoming rooms where you can accommodate for the night and experience a fabulous stay.

The **Nonino** family has been dedicated to the art of distillation since 1897, the year in which Orazio **Nonino** established the headquarters of his distillery in Ronchi

di Percoto, which had previously existed in the form of a traveling still. In 1973, Giannola and Benito create the single-variety Grappa, the **Nonino** Monovitigno, by distilling the pomace of the Picolit grape separately. In 1975 they established the **Nonino** Risit d'Aur-Barbatella d'oro Award. In 1984 the **Nonino** family marked a new turning point, distilling whole grapes and creating the Grappavite d'Uva: ÛE®. In 2000 Cristina, Antonella and Elisabetta created GIOIELLO®, the spirit obtained from the distillation of simply honey. It was 2003 when the President of the Republic Ciampi awarded Giannola and Benito with the prestigious Premio Leonardo Qualità Italia. In January 2017, the **Nonino** revolution is now history and is chosen by the prestigious LSE London School of Economics Business Review as a case study. In 2018 the #BeBraveMix-Grappa format was created with exclusive cocktails based on Grappa and Amaro **Quintessentia® Nonino**.

Da sinistra, Elisabetta, Antonella, Benito, Giannola, Francesca e Cristina **Nonino** nell'antica sala Alambicchi del Borgo **Nonino** ©Giulia Iacolutti

