

GUIDA NONINO
ALLA CULTURA
DELLA DISTILLAZIONE
NONINO GUIDE
ON THE CULTURE
OF DISTILLATION

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

Le distillerie Nonino imbottigliano esclusivamente Grappa e Acquaviti ottenute da materie prime fresche, distillate con metodo artigianale nei propri alambicchi discontinui a vapore a Ronchi di Percoto.

Le Grappe e le Acquaviti invecchiate vengono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques, senza aggiunta di coloranti.

The Noninos bottle exclusively

Grappa and distillates made from fresh raw materials which have been distilled using the artisanal method in their own batch steam stills at Ronchi di Percoto. The Nonino aged Grappa and distillates are bottled after a natural aging process in barrels, without color additives.

- 1 Metodo di produzione Nonino
The Nonino production method
- 3 Materia prima
The primary product
- 4 Fermentazione
Fermentation
- 6 Distillazione discontinua
Batch distillation
- 9 Invecchiamento
Aging
- 11 Costi di produzione
Production costs
- 12 Qualità ottenuta
Quality achieved



Antico simbolo degli alcoli nel Medioevo
Ancient symbol of alcohol in the Middle Ages



METODO DI PRODUZIONE NONINO

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

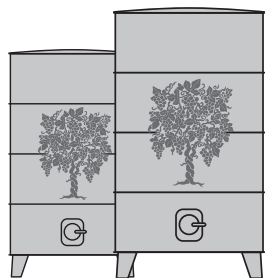
I Nonino imbottigliano esclusivamente Grappe e Acquaviti ottenute da materie prime fresche, distillate 100% con metodo artigianale, immediatamente dopo la fermentazione, nei propri alambicchi discontinui a vapore in rame a Ronchi

di Percoto. Le Grappe e Acquaviti Invecchiate e Riserve vengono imbottigliate dopo invecchiamento naturale in barriques e piccole botti senza aggiunta di coloranti.

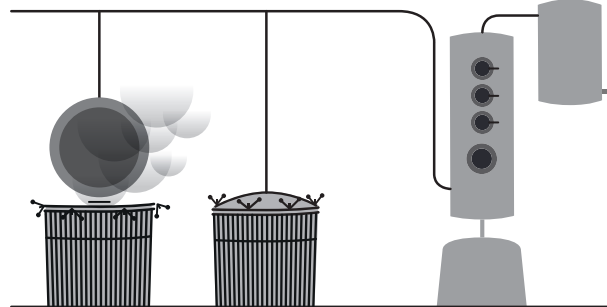
Fornitori
di materia prima



Vinacce fresche
da uve selezionate



Fermentazione in tini inox
a temperatura controllata



Distillazione in alambicco
discontinuo a vapore in rame



Invecchiamento in piccola
botte sotto sigillo
0% coloranti



Grappa
bianca

0%
ZERO
COLORANTI



Grappa
invecchiata

Imbottigliamento
e confezione



MATERIA PRIMA

Grappa - Vinaccia fresca, morbida, selezionata, pura, diraspata, mostosa, portata in distilleria immediatamente dopo la svinatura. Questa è la prima condizione indispensabile per ottenere una Grappa di altissima qualità.

Acquavite d'Uva UE® - Uve sane, freschissime, vendemmiate a giusta maturazione con un alto contenuto di sostanze terpeniche, fondamentali per l'ottenimento di un bouquet ricco nel distillato finale.

Frut® - Frutta fresca, molto caratteristica, raccolta a giusta maturazione in zone vocate (come la Val Venosta per le pere Williams e le albicocche di Silandro, o la Valle dei Mocheni per i Lamponi di sottobosco) per mantenere intatto nel distillato il profumo e il sapore del frutto d'origine.

Gioiello® - Miele selezionato, proveniente da zone vocate d'Italia e da ambienti ecologicamente puri.

LA SELEZIONE

La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della Distillazione per garantire la massima qualità del distillato.

Primary product

Grappa - Soft, fresh, pure, juicy, carefully selected pomace with all its stalks removed, taken to the distillery immediately after wine making. This is the first crucial stage in obtaining top quality Grappa.

UE® Grape Distillate - High quality, very fresh grapes, harvested when perfectly ripe and, in the case of the more aromatic varieties, when a high content of terpenic substances has been achieved, fundamental to obtaining a rich bouquet in the final distillate.

Frut® - Fresh fruit, very characteristic, harvested when perfectly ripe in dedicated areas (like Val Venosta for Williams pears and the apricots of Silandro, or the Valle dei Mocheni for brushwood raspberries) to preserve the fragrance and taste of the fruit of origin in the distillate.

Gioiello® - Selected honey, coming from suitable areas of Italy and from ecologically pure environments.

The selection

The Nonino family personally takes care of the purchase of the primary product and follows the various phases of distillation to guarantee the maximum quality of the distillate.

N.B.

Grappa: È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. Si ottiene distillando la parte solida dell'uva: la vinaccia.

Il 1 dicembre 1973, i Nonino distillano separatamente le vinacce d'uva Picolit e creano la Grappa Monovitigno®, rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo.

Grappa: it is the most ancient and traditional distillate in Northern Italy, is obtained by distilling the solid parts of the grape, or pomace. On 1st December 1973, Giannola and Benito Nonino created the single varietal Grappa, Monovitigno® Nonino, by distilling the pomace of Picolit grapes on its own, revolutionizing the method of producing, introducing and packaging Grappa in Italy and throughout the world.



FERMENTAZIONE FERMENTATION

FERMENTAZIONE

Grappa - La vinaccia, giunta nelle Distillerie Nonino, viene immediatamente diraspata e immessa in tini di acciaio inossidabile per effettuare la fermentazione a temperatura controllata in ambiente anaerobico, previa verifica del pH.

Acquavite d'Uva UE® - L'uva appena vendemmciata arriva nelle Distillerie per essere pigiata e diraspata, evitando assolutamente che si riscaldi. Viene immessa immediatamente in cisterne in acciaio inox sotto vuoto, con l'aggiunta di lieviti selezionati in base alle varietà dell'uva stessa, per dare inizio alla fermentazione a temperatura controllata.

Frut® - La frutta arriva in Distilleria, viene selezionata e privata da foglie e piccioli. Dopo la sciacquatura è immessa in tini di acciaio inossidabile per la fermentazione a temperatura controllata in ambiente anaerobico, previa verifica del pH ed utilizzo di lieviti ed enzimi selezionati. La frutta con nocciolo come albicocche, ciliegie e susine, viene fermentata e distillata in presenza di una giusta percentuale di noccioli onde evitare che gli stessi sovrastino la delicatezza, lo specifico gusto e profumo del frutto prescelto.

Gioiello® - Il miele è una delle materie prime più difficili a far fermentare e risente in modo particolare dell'ambiente di provenienza. La fermentazione avviene in tini di acciaio inossidabile a temperatura controllata.

Fermentation

Grappa - After reaching the Nonino distillery, the pomace is immediately de-stalked and it is then put into stainless steel tanks ready for the fermentation process which is carried out in a temperature controlled and anaerobic environment. The pH levels are carefully monitored.

UE® Grape Distillate - The freshly harvested grapes arrive at the distillery to be pressed and de-stalked. During this time the risk of the grapes warming up is avoided at all costs and they are immediately transferred to stainless steel tanks under vacuum. Yeasts are added according to the grape variety prior to the grapes undergoing a controlled temperature fermentation.

Frut® - The fruit arrives at the distillery and, after strict selection and after removing leaves and stalks, it is rinsed in running water and put into stainless steel vats for the fermentation at controlled temperature vacuum sealed. The pH levels are carefully monitored as is the use of yeasts and selected enzymes. @ The fruit with stone, like apricots, cherries and plums, is fermented and then distilled only in the presence of a right percentage of stones, in order to prevent them from outdoing the delicacy, the specific taste and the fragrance of the fruit chosen.

Gioiello® - Honey is one of the most difficult primary products to ferment and is particularly affected by the environment of origin. Fermentation takes place in stainless steel vats at controlled temperature.



N.B.

L'Acquavite d'Uva UE®: Il 27 novembre 1984 Giannola e Benito Nonino creano l'Acquavite d'Uva UE®, distillando in un'unica operazione la buccia, la polpa e il succo d'uva. L'autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è stata concessa su specifica richiesta dei Nonino.

Grape Distillate UE®: created by Giannola and Benito Nonino on 27th November 1984, it is obtained by distilling the skin, pulp and juice of the grapes in one single operation. Ministerial authorization for the production of Grape Aquavite (D.M. 20.10.84) was granted following a specific request by the Noninos.



MATERIA PRIMA THE PRIMARY PRODUCT



"DA VINACCE FRESCHE"

Nel Metodo Nonino le vinacce vengono portate in Distilleria entro poche ore dalla pigiatura. Anni di esperienza hanno dimostrato che per mantenere una vinaccia di qualità, integra sotto il profilo organico, è necessario che venga immessa in tini inox subito dopo la pigiatura al riparo dall'aria e dalla luce, per conservare così i profumi evitando fermentazioni degenerative che compromettono l'intera produzione. Per questo motivo la Nonino consegna direttamente ai fornitori, all'inizio della fase della pigiatura, cassoni di plastica per alimenti e in poche ore provvede con mezzi propri al recupero. Questo tipo di lavorazione è indispensabile per assicurare una fermentazione - trasformazione degli zuccheri in alcool - delle vinacce in purezza, mantenendole perfettamente sane, fresche, preservandone le caratteristiche organolettiche.

"From fresh pomace"

In the Nonino Method the pomace is taken to the Distillery within few hours after grape pressing. Years of experience have demonstrated that to keep quality pomace, integral under the organic profile, it is necessary to put it into inox tanks immediately after grape pressing, protected from air and light, in order to preserve the fragrances avoiding degenerative fermentations that compromise the entire production. This is the reason why the Nonino, at the beginning of the grape pressing phase, delivers food safe plastic cases directly to the suppliers and in few hours takes care of the withdrawal with its own means. This process is necessary to guarantee an absolutely pure fermentation - the transformation of sugar into alcohol - of the pomace and grapes, keeping them completely healthy and fresh and preserving their organoleptic characteristics.

FERMENTAZIONE
FERMENTATION



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



DISTILLAZIONE
DISCONTINUA
BATCH DISTILLATION



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

La Distillazione è il processo che permette di estrarre ed esaltare l'essenza della vinaccia, dell'uva e della frutta. Distillare materie prime fresche è indispensabile per ottenere un Distillato puro, elegante, con profumi e sapori del vitigno di origine, prevenire la formazione di alcool metilico ed evitare il trattamento di demetilizzazione. Le distillerie che, contrariamente alla Nonino, scelgono di distillare le vinacce dopo lunga fermentazione ed insilamento, si troveranno a lavorare una materia prima che ha subito fermentazioni degenerative, caratterizzate da cattivi odori e sapori, con alta concentrazione di alcool metilico e saranno obbligate all'utilizzo della colonna di demetilizzazione.

100% DISTILLATA CON METODO ARTIGIANALE

La "Distillazione con Metodo Artigianale" consiste nell'alimentazione "discontinua" dell'alambicco a vapore che viene riempito e scaricato ad ogni cotta, ogni volta cioè che si distilla una parte delle vinacce, uva o frutta. Le operazioni di carico e scarico della calderina in rame sono manuali. La Distillazione con Metodo Artigianale necessita la presenza del mastro distillatore che controlli le operazioni permettendogli una relazione costante con la materia. Il mastro distillatore controlla cotta per cotta la qualità della materia prima decidendo i tempi e i modi relativi alla distillazione e come operare al momento opportuno il taglio delle teste e delle code, selezionando la parte più pura del Distillato: il cuore.

The art of distillation

Distillation is the process that allows the extraction from and improvement of pomace, grapes and fruit. The distillation of fresh primary products is necessary to obtain pure and elegant distillates with all the scents and tastes of the original vine variety and to prevent the formation of methyl alcohol and avoid the demethylization treatment. Those distilleries which, unlike the Noninos, choose to distil the pomace after a lengthy sealed fermentation, will have to work with a primary product that has undergone degenerative fermentations characterized by bad odours and flavours, with a high concentration of methyl alcohol and will be compelled to use the demethylization column.

100% Distilled with artisanal method

The "Distillation with Artisanal Method" consists in the "discontinuous" feeding of the steam still that is filled and emptied at each batch, that's to say any time a part of the pomace, grapes or fruit, is distilled. The operations of filling and emptying the copper boiler are manual. The Distillation with Artisanal Method needs the presence of the master distiller who controls the operations, which allows him a constant relation with the matter. The master distiller controls the quality of the primary product batch by batch, deciding the times and methods related to the distillation and how to carry out, at the right moment, the head and tail cutting, selecting the purest part of the Distillate: the heart.



LE DISTILLERIE NONINO

La Nonino possiede 5 Distillerie Artigianali, ciascuna con 12 alambicchi in rame discontinui a vapore, frutto di innovazione e continue ricerche di Benito Nonino. Questi alambicchi, lavorando in periodo di vendemmia 24 ore su 24, permettono di distillare vinacce, uve o frutta sane, perfette, immediatamente dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia.

GOCCIA DOPO GOCCIA

Il coinvolgimento sensoriale del mastro distillatore, unitamente alla sua conoscenza, esperienza ed abilità, sono elementi preziosissimi che fanno la differenza nell'ottenere un distillato unico e irripetibile. Un sapere tramandato nella famiglia Nonino, di padre in figlia. Estrahendo goccia a goccia le caratteristiche organolettiche della vinaccia, dell'uva e della frutta utilizzata, ogni cotta è un unicum "evento unico".

The nonino distilleries

The Nonino owns 5 Artisanal Distilleries, each with 12 copper batch steam stills, the result of innovation and the incessant researches of Benito Nonino.

These stills, in action 24 hours a day, allow the Noninos to distill healthy, perfect pomace, grapes or fruit immediately after fermentation, at the same time as the harvest.

Drop by drop

the sensorial involvement of the master distiller, together with his knowledge, experience and skill, are extremely precious elements that make the difference to obtain a unique and unrepeatable distillate. A knowledge that, in the Nonino family, is handed down from father to daughter. By extracting drop by drop the organoleptic characteristics of the pomace, the grapes and the fruit used, each heating or distillation becomes an exceptional "unique event".

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



DISTILLAZIONE
DISCONTINUA
BATCH DISTILLATION



LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

L'impianto di distillazione con apparecchio continuo-industriale, invece, è completamente automatico tarato a priori e prevede una continua ininterrotta alimentazione dell'apparecchio di distillazione con la materia prima, che viene immessa senza che il distillatore abbia la possibilità di controllarla e intervenire nel corso della distillazione. L'acquavite che se ne ottiene sarà neutra, standardizzata, priva di carattere. L'impianto di distillazione continuo industriale, inoltre, prevede sempre il trattamento della colonna di demetilizzazione che "stravolge le caratteristiche organolettiche della Grappa in quanto, insieme con il metilico, vengono contemporaneamente scartati una miriade di esteri, di acetali e di altri microcomposti che caratterizzano piacevolmente la Grappa stessa". (De Rosa/Castagner 1994)

QUALITÀ OTTENUTA

Ecco perché Nonino ha scelto di distillare immediatamente la vinaccia, senza utilizzo della colonna di demetilizzazione, affrontando maggiori costi di produzione, ma ottenendo così una Grappa di qualità assoluta. Il ciclo di produzione Nonino è indispensabile per ottenere una Grappa di qualità assoluta.

The rationale

the distillation equipment based on continuous industrial equipment is completely automatic, calibrated in advance and involves the constant feeding of raw material through the distillation machinery, without the distiller's possibility to control it and intervene in the course of distillation. The distillate obtained this way will be neutral, standardized and lacking in character. The industrial continuous distillation plant, besides, always requires the treatment of the demethylization column which "radically changes the organoleptic characteristics of Grappa because together with methyl, a great number of esters, acetals and other micro-compounds which pleasantly characterize Grappa itself are removed" (De Rosa/Castagner 1994).

Quality obtained

this is why the Noninos have chosen to distill the pomace immediately, despite incurring in higher production costs, so that they may ultimately obtain Grappa of supreme quality and purity. The Nonino production cycle is crucial for obtaining perfect quality Grappa.



INVECCHIAMENTO NATURALE SOTTO SIGILLO

Le Grappe e ÙE® Nonino Invecchiate e Riserve da sempre seguono un invecchiamento naturale in barriques e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli nei 5 Magazzini Invecchiamento Grappa delle Distillerie Nonino e vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita delle Grappe e delle ÙE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Oggi i 5 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino vantano n. 2015 piccole botti e barriques di legni diversi tra cui Rovere Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico e Frassino che custodiscono le preziose Acquaviti Nonino: Grappa e ÙE®.

INVECCHIATE E RISERVE NONINO

Le Grappe e le ÙE® Nonino contrassegnate con la dicitura "INVECCHIATA" sono state sottoposte, come indicato in etichetta, ad un invecchiamento di minimo 12 mesi in barriques e piccole botti.

Le Grappe e le ÙE® Nonino contrassegnate con la dicitura "RISERVA" sono state sottoposte ad un invecchiamento di minimo 18 mesi, e/o fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, in barriques e piccole botti sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Natural ageing under seal

Nonino Aged and Riserva Grappa and ÙE® have always followed a natural ageing in barriques and small casks under seal and permanent surveillance by the Customs and Monopoly Agency in the 5 Grappa Ageing Warehouses of the Nonino Distilleries and are bottled without the addition of color additives.

All incoming and outgoing movements of Grappa and ÙE® Grape Distillate subject to ageing are traceable in the Nonino books certified by the Customs and Monopoly Agency. Today the 5 Grappa Nonino Ageing Warehouses boast nr. 2015 small casks and barriques made of different kinds of wood, among which Nevers, Limousin, Grésigne and ex-Sherry Oak and in Acacia, wild Cherry and Ash wood.

Nonino aged distillates and riserva

nonino Grappa and ÙE® marked with the inscription "INVECCHIATA (aged)", as indicated in the label, have been subjected to a minimum ageing of 12 months in barriques and small casks.

Nonino Grappa and ÙE® marked with the inscription "RISERVA" have been subjected to a minimum ageing of 18 months, and/or up to the maximum number of years indicated in the label, in barriques and small casks always under control by the Customs and Monopoly Agency.



LE RAGIONI DI QUESTA SCELTA

L'invecchiamento si realizza attraverso il riposo della Grappa o ÙE® in legno che ne modifica il profilo sensoriale sia attraverso l'azione dell'ossigeno che raggiunge l'acquavite attraverso la porosità del legno stesso, sia attraverso l'impatto delle sostanze che il legno rilascia lentamente al prodotto, arricchendolo.

Contrariamente a quanto realizzato dalla maggior parte dei produttori, che utilizzano per l'invecchiamento contenitori di grande capacità oltre che al caramello come colorante, i Nonino da sempre hanno scelto l'invecchiamento in barriques e piccole botti perché maggiore è il contatto del distillato con il legno e maggiore è l'arricchimento naturale.

The rationale

ageing is carried out through the rest of Grappa or ÙE® in wood, which modifies its sensorial profile both by the action of the oxygen that reaches the distillate through the porosity of the wood itself, and through the impact of the substances that the wood slowly releases to the product, enriching it. Contrarily to what made by the majority of producers, who use great capacity containers for the ageing as well as caramel as a coloring agent, the Noninos have always chosen the ageing in barriques and small casks because the greater the contact of the distillate with the wood is, the greater the natural enrichment is.

INVECCHIAMENTO
AGING





COSTI DI PRODUZIONE

Costi di produzione elevati, anche 10 volte superiori ad una Grappa e/o acquavite di frutta prodotte con apparecchio di distillazione continuo industriale.

L'alto costo di produzione è dovuto a: selezione della materia prima, fermentazione controllata, progettazione, realizzazione ed installazione di 73 alambicchi discontinui, alti costi di gestione e grande impiego di personale addetto alla conduzione degli alambicchi stessi.

Maggiori sono anche i costi per l'invecchiamento, dovuti all'investimento in un numero elevato di barriques e in piccole botti, alla perdita di distillato (detta anche parte degli angeli) dovuta all'evaporazione naturale del prodotto per la porosità del legno. Aggiuntivi sono inoltre tutti i costi del personale addetto alla movimentazione del prodotto in cantina e alla compilazione dei registri obbligatori.

INVESTIMENTI

Gli investimenti tecnico - tecnologici ed i relativi alti costi di gestione sono indispensabili per ottenere Grappa e UE® di altissima qualità. A questi si aggiungono i costi di sperimentazione e ricerca.

Production costs

the costs are very high, even 10 times more than those associated with Grappa and/or fruit distillates produced using industrial continuous distillation equipment.

The high production costs are due to the primary product selection, controlled fermentation, the design, manufacturing and installation of 5 artisanal distilleries, high management costs and considerable personnel costs related to the operation of the stills.

The costs of ageing are higher as well, due to the investment in a great number of barriques and small casks, to the loss of distillate (also called the angels' share) caused by the natural evaporation of the product because of the porosity of wood. In addition there are all the costs of the staff employed in the handling of the product in the cellar and in the compilation of the compulsory registers.

Investment

Technological investments and the related high management costs are necessary to obtain top quality Grappa and UE®. Besides it is necessary to add the costs of experimentation and research.

COSTI DI PRODUZIONE
PRODUCTION COSTS



QUALITÀ OTTENUTA
QUALITY ACHIEVED



STORIA DI UNA PASSIONE

Più di un secolo di vita dedicata alla Distillazione nella continua ricerca dell'assoluta qualità ha spinto la famiglia Nonino a scegliere la strada più difficile, laboriosa e costosa, gratificandola però con la qualità delle Grappe e Distillati ottenuti.

TRASPARENZA IN ETICHETTA

Tutte le Grappe e Acquaviti che Nonino imbottiglia sono distillate da Nonino, nei propri alambicchi discontinui a vapore in rame all'interno delle Distillerie Nonino, a Ronchi di Percoto.

L'etichetta Nonino è la carta di identità del prodotto che esplicita chiaramente il metodo di produzione e gli anni di invecchiamento del Distillato.

Story of a passion

More than a century of life dedicated to distillation in the constant pursuit of perfect quality has driven the Nonino family to follow the most difficult, laborious and costly path, and the ultimate reward has been the quality of the distillates they have achieved.

Transparency in the label

all the Grappas and Distillates that Nonino bottles are distilled by the Noninos in copper batch steam stills at the Nonino Distilleries, in Ronchi di Percoto.

The Nonino label is the identity card of the product which clearly makes clear the production method and the year of ageing of the Distillate.

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

33050 Percoto
Udine / Italy

Tel. +39 0432 676331
Fax +39 0432 676038

www.grappanonino.it
info@nonino.it



“...Per decenni la Grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia...”

Gli italiani più ‘in’ e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta...”

“...Through uncounted decades, grappa was little more than a cheap, portable form of central heating for peasants in northern Italy... Fancier Italians, and most foreigners, disdained it. But that was before the Noninos of Percoto came to prominence...”

R.W. Apple Jr.

The New York Times

December 31st, 1997

Seguici su / Follow us on



Seguici su

