

# Il gusto dell'incontro

## Grappa Nonino Riserva Selezione Fumoir

Il Friuli è una zona straordinariamente votata alla viticoltura per caratteristiche climatiche e per composizione dei terreni e vanta un'importante tradizione vinicola di eccellenza riconosciuta a livello internazionale

La storia dei vigneti del Collio - all'estremo lembo orientale della regione, in provincia di Gorizia e a ridosso del confine con la Slovenia - risale all'epoca preromana e attraversa il Medioevo, periodo in cui le sue viti furono apprezzate in tutta Europa, dall'Imperatore Carlo V della Serenissima Repubblica di Venezia allo Zar di Russia, fino a Vienna capitale dell'Impero Austro-Ungarico.

Ed è proprio a ridosso del Collio che si mantiene salda un'altra tradizione che ha forti radici in questa regione, quella della grappa, e che qui ha un rappresentante d'eccezione, i Nonino. Come scrive il New York Times, «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». Oggi l'azienda Nonino rappresenta un piccolo miracolo economico dal sapore internazionale, ma nato da una vicenda molto al femminile, dove figlie e nipoti sembrano aver seguito la strada di genitori e nonni per una passione, quella della distillazione, spontanea, intransigente e contagiosa. Nel 1970 la famiglia friulana dei Nonino rivoluzionò la tecnica di distillazione avviando la produzione da monovitigno. Fino a quel momento le vinacce dalle

quali si otteneva il distillato appartenevano ai vitigni più vari e il risultato era un prodotto di scarsa qualità, affrontabile solo dai palati più coraggiosi. Oggi, grazie a questa importante intuizione, la Grappa è diventata un raffinato pasticcino destinato anche ai palati più raffinati.

La Grappa Riserva Selezione Fumoir è distillata con metodo artigianale al 100% e ottenuta dall'armo-

niosa unione di preziosa "Grappa di Prosecco" invecchiata dal 17 giugno 2014 nella barrique Rovere Never e "Grappa Müller Thurgau di Val di Cembra" invecchiata dal 17 giugno 2014 nella barrique Rovere Limousin. La distillazione è avvenuta secondo l'antica tradizione di famiglia in particolari esclusivi alambicchi in rame rinnovati da Benito Nonino con metodo artigianale discontinuo a vapore; tale processo avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche dei vitigni prescelti. Successivamente l'invecchiamento naturale nelle cantine padronali Nonino.

Al naso è fresca, inebriante, viva, leggermente aromatica con sentore di mela verde, sfumature di spezie, uvetta sultanina e pasticceria. Al gusto è fresca, calda, viva, persistente. Con la sua eleganza e personalità Grappa Riserva Selezione Fumoir nasce per riappropriarsi dei migliori dopo cena, davanti a un sigaro importante di grande struttura e lunga persistenza, senza sottovalutare l'abbinamento a piccole dosi di cioccolato al 70% di cacao, un "ménage à trois" di tutto rispetto.

Per informazioni sul prodotto o eventuali ordini: [www.fumoir.it](http://www.fumoir.it) oppure [www.nonino.it](http://www.nonino.it)  cod 54061

