

I Distillati

L'arte della distillazione risale sicuramente a molti anni prima di Cristo, sono diversi gli antichi trattati di alchimia e di medicina che parlano della distillazione di erbe officinali per ricavarne essenze a scopo medicamentoso. Gli egiziani nel 4000 a.C. già la praticavano, furono probabilmente i primi a costruire rudimentali alambicchi per ricavare essenze e profumi. Dovettero passare molti secoli però prima di associare la distillazione di una sostanza fermentata alla produzione di alcol. Furono i ricercatori delle scuole di Salerno, di Montpellier e di Toledo verso la fine del Medioevo ad iniziare la distillazione di sostanze fermentate per ricavare bevande idroalcoliche.

Con la distillazione la bevanda fermentata viene portata ad ebollizione per separare le varie componenti del composto. Ogni distillato, infatti, è diviso in tre parti: la testa, il cuore e la coda. Di queste tre parti solo la seconda, che coincide con l'alcool etilico, deve essere conservata, mentre le altre due vanno eliminate. La bravura del distillatore sta tutta nel riconoscere il momento esatto in cui tagliare la 'testa' e la 'coda' del distillato isolandone solo il cuore. Dopo la distillazione, i liquori devono poi essere sottoposti ad una fase di stabilizzazione. Si possono aggiungere zucchero o caramello per ottenere particolari note di sapore e di colore.



Grappa di Pinot Nero

Proveniente da vinacce altoatesine attentamente raccolte e successivamente trasformate. Equilibrio e tensione sapientemente portati a 43°. Riposa più di 10 anni in piccoli contenitori di acciaio. Al naso si caratterizza per note di piccoli frutti rossi di bosco. In bocca è rotonda, morbida e avvolgente con un finale caldo e setoso.



Grappa di Marzemino

Proveniente da vinacce di vitigni di alta montagna. Dai sentori molto delicati, sorprende per eleganza ed equilibrio nonostante non contenga zuccheri. Non rivela dettagli ma lascia al palato il piacere di scoprirli.



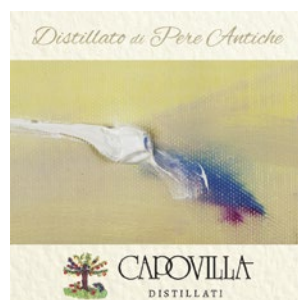
Brandy

Invecchiato più di 20 anni, trova le sue origini da un vino prodotto in maniera naturale. L'alchimia tra il tempo e la pazienza di aspettare la perfetta maturazione, ne determinano il corpo e la maestosa eleganza.



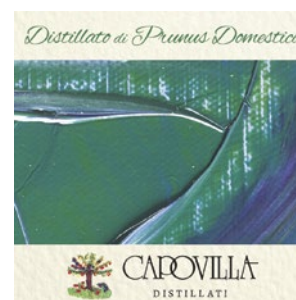
Capovilla Rosà (VI)

Vittorio Gianni Capovilla è universalmente riconosciuto come uno dei migliori, se non il migliore, distillatore del mondo, in particolare per la sua grande passione: i distillati di frutta. Insieme alla figlia Olivia, distillano con piccoli alambicchi a bagnomaria, costruiti da un artigiano tedesco della Foresta Nera. Ricerca maniacale di varietà in via di estinzione, la sua esplorazione gustativa si espande per gli angoli più remoti, dalla Romania al Vesuvio, dalla Val Venosta alla regione della Grande Champagne per arrivare alla distillazione dei frutti selvatici delle sue tenute a Rosà, in Veneto: nespole, more di rovo, lamponi, bacche di sambuco, prugnolo gentile e così via. Tecnica e cuore al servizio della natura, per estrarre la quintessenza da ogni spirito.



Distillato di Pere Antiche

"Il tutto nasce da un'equazione semplice: più buona è la frutta, migliore è il prodotto finale. Se parto da una materia prima eccezionale e straordinaria l'unico rischio è quella di rovinarla". Con queste parole il maestro Capovilla fa trasparire la sua maniacale attenzione e cura nel selezionare la materia prima, maturata in pianta, raccolta a mano e spesso coltivata solamente per lo scopo di essere distillata.



Distillato di Prunus Domestica

"L'esperienza accumulata ti fa capire che ogni frutto ha un suo momento migliore per essere colto e lavorato". Da queste parole del maestro si intuisce quanto importante sia la necessità di saper attendere e di quanto laboriosa sia la strada per ottenere dei distillati indimenticabili e unici.