

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.



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: nespoli, 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.



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.



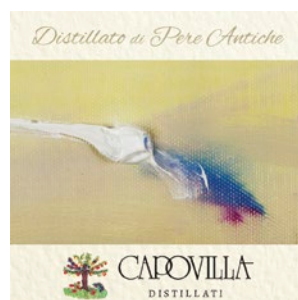
Grappa di Marzemino

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.



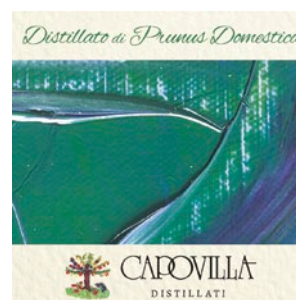
Brandy

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.



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.



Le Lagore

Bonassola (La Spezia)

Giovanni Peruzzi, classe 1992, laureato in scienze e tecnologie agrarie all'università degli studi di Torino da sempre appassionato di natura e piante, ha reso questa passione una professione quando nel 2018 assieme ai fratelli ha aperto l'azienda agricola Le Lagore situata tra Levante e Bonassola alle porte delle Cinque terre. La tenuta è inserita nel progetto di sviluppo rurale grazie alla preziosa collaborazione con la regione Liguria ed i fondi dell'Unione Europea per incentivare l'insediamento di giovani agricoltori. Il progetto di recupero consiste nella pulizia di terreni abbandonati che si affacciano sul mare per una superficie terrazzata di 49000 mq. e l'impianto di 2500 nuove piante aromatiche arricchendo la varietà di quelle già presenti, oltre che a vigneto, frutteto e orto come coltivazioni principali. Durante questi anni di pulizia e impianto, la grande quantità di piante aromatiche spontanee della macchia mediterranea presenti nella tenuta, ha spinto Giovanni a sviluppare una linea di prodotti che utilizza piante spontanee e autoctone del territorio e affidandosi poi alla sapiente esperienza della distilleria DEALP a Susa in Piemonte. Con l'utilizzo di sola acqua di fonte alpina e le botaniche km0 nasce un prodotto che si distingue per qualità e aroma autentico che porta al palato del consumatore un sorso della Liguria di Levante selvaggia e incontaminata.



Mirto Levante

È un prodotto sincero della macchia mediterranea ligure. Nasce dalle piante di mirto spontaneo della storica tenuta, alle porte delle Cinque terre. Le bacche sono raccolte e selezionate a mano e poi infuse in alcool di grano, senza aggiunta di aromi o coloranti. Infusione idroalcolica di bacche di mirto, successiva distillazione delle bacche, filtrazione e aggiunta di sciroppo composto da acqua e zucchero di canna. Di colore rosso rubino-violaceo brillante e intenso, al naso è etereo, balsamico, con evidenti sentori di macchia mediterranea, del frutto fresco e dell'olio essenziale presente nella pianta. Al palato è dolce, avvolgente, caldo, aromatico, con notevole persistenza di gusto.



Gin Solis

Solis Mediterranean Gin unisce le note botaniche del ginepro a quelle del mirto ligure. Forte delle qualità dei suoi ingredienti, si presta ad essere bevuto in purezza o miscelato per la preparazione di cocktails. Distillazione in alambicco in piccoli batch separati di bacche di mirto e ginepro toscano, poi uniti e miscelati. Tipicamente aromatico grazie alle botaniche che lo compongono regala un inconfondibile sapore e una ventata di mediterraneo che conquista al primo sorso.



Amaro Bridge

Bridge è un liquore ottenuto da erbe e aromi selezionati e raccolti a mano nella tenuta. Eucalipto, mirto, finocchietto selvatico, timo, menta e rosmarino raccontano l'armonia olfattiva del territorio, che sorprende ad ogni sorso. Infusione idroalcolica di erbe e aromi naturali, zucchero bianco di canna. Dal sapore dolce ed avvolgente, caldo, aromatico, con notevole persistenza di gusto e una nota finale che richiama la macchia mediterranea e le botaniche che lo compongono.

