



In Germania, così come in Austria, i distillati-Schnaps hanno una lunga storia: il nome identifica non solo l'acquavite, ma anche la quantità di distillato che si può trangugiare in un solo sorso. Nelle diverse regioni tedesche, la tradizionale produzione di Schnaps ha visto fiorire nel tempo diversi tipi di distillati tra cui spiccano, nel sud-ovest, le Obstwasser-Obstler a base di ciliegia, susine, lamponi, ed a nord-ovest la Steinhäger (fatta col ginepro). La distilleria Ziegler, fondata nel 1865 a Freudenberg, nella regione Renania Settentrionale-Vestfalia, produce distillati utilizzando solamente frutta coltivata o selvatica di prima qualità, la cui raccolta avviene esclusivamente quando ha raggiunto la perfetta maturazione; più volte durante l'anno Alain Langois, il direttore della distilleria, e l'esperto distillatore Jürgen Marrè visitano i loro fornitori per controllare il processo di maturazione della frutta. Una volta avvenuta la raccolta, la frutta fermenta naturalmente così da preservare la purezza dei sentori; successivamente, dopo la macerazione, viene distillata tramite il tradizionale processo di doppia combustione: un metodo lento e complesso volto ad esaltare le note organolettiche dei diversi frutti lavorati. L'artigianalità e la cura per il dettaglio hanno portato la distilleria Ziegler aappare con il tradizionale tappo di sughero e ad imbottigliare ed etichettare manualmente i distillati prodotti.

LIQUORE DI FRUTTA / PESCA SELVATICA

Stato: Germania

Regione: Baden

