## GAJA DISTRIBUZIONE



Nel land austriaco del Tirolo, i distillati detti Schnaps hanno una lunga storia: il nome identifica non solo l'acquavite, ma anche la quantità di distillato che, in passato, si trangugiava in un solo sorso. Tra le Schnaps più conosciute troviamo: Obstler (acquavite di frutta come Zwetschgenschnaps a base di prugna o Marillenschnaps fatta con albicocche), Krautinger (acquavite alle erbe aromatiche prodotta con rape), Hochwurzener (ricavata dalle radici della genziana gialla o rossa), ... Nella cittadina tirolese di Fritzens, a poca distanza da Innsbruck, ha sede dal 1989 la distilleria Rochelt, creata da Günter Rochelt. Dal 2008 l'azienda è amministrata dal genero, Alexander Rainer, unitamente alla moglie Annia ed alle sorelle di lei, Julia e Teresa. Per produrre distillati di grande qualità, Rochelt utilizza solamente frutta coltivata o selvatica di prima qualità. La fermentazione avviene naturalmente, per preservare la purezza dei sentori di frutta. Successivamente la frutta macerata viene distillata due volte con un antico distillatore in rame: per produrre un litro di acquavite si utilizzano circa 80 kg di frutta. Dopodiché gli Schnaps Rochelt, non filtrati, vengono messi ad affinare per lungo tempo. Il desiderio di Günter Rochelt e della sua famiglia è quello di create distillati fortemente legati alla tradizione tirolese: naturali, genuini e forti.

## Hollermandl – Pera Williams e Sambuco

Varietà L'"Hollermandl" è un piatto tradizionale tirolese a base di bacche di sambuco cotte e pera a fette, spesso servito come accompagnamento ai dolci. L'Hollermandl Rochelt è un distillato realizzato con pere Williams e bacche di sambuco provenienti dalle regioni soleggiate della Stiria occidentale e della Bassa Austria.

**Produzione** Sia le pere Williams che le bacche di sambuco vengono raccolti solo a piena maturazione. Dopo la raccolta, i frutti vengono fermentati e distillati separatamente. Solo allora vengono uniti secondo una ricetta segreta della famiglia Rochelt. Il distillato viene fatto affinare per 15 anni.

Caratteristiche L'Hollermandl Rochelt è un distillato di frutta dai sapori delicati e complessi, ma allo stesso tempo fruttati e morbidi.

