



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 creare distillati fortemente legati alla tradizione tirolese: naturali, genuini e forti.

Wachauer Marille – Albicocca

Varietà La Wachau, una delle migliori regioni frutticole dell'Austria, è situata sulle rive del Danubio ed offre condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione delle albicocche.

Produzione Le albicocche utilizzate per produrre la Wachauer Marille sono raccolte solamente quando sono completamente mature e cadono a terra. È allora che questi frutti gialloarancio con una guancia rossa sono succosi fino al nocciolo e pieni dei tipici sapori corposi necessari per produrre un distillato di grande qualità. Le albicocche, selezionate e pulite a mano, vengono trasformate in purea subito al momento della raccolta. Solo allora vengono trasportate nella distilleria Rochelt. Il distillato ottenuto affina per 7 anni.

Caratteristiche La Wachauer Marille ha un gusto morbido e delicato, ma forte e pieno. Un classico di Rochelt da 25 anni.

