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.

Weichsel – Amarena

Varietà Le amarene utilizzate per produrre la Weichsel sono leggermente ovali ed hanno un colore rosso brillante, una polpa succosa, agrodolce ed aromatica; vengono coltivate nelle soleggiate regioni della Stiria occidentale (Austria).

Produzione Le amarene vengono raccolte a mano solo quando sono maturate alla perfezione ed hanno raggiunto l'ottimale equilibrio agrodolce. Questo è il motivo per cui il processo di produzione può richiedere diverse settimane. Una volta prodotto il distillato affina per 15 anni.

Caratteristiche La Weichsel è fresca e fruttata, alle note di amarena si accompagnano un leggero sentore di cannella e mandorla amara.