



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.

Gravensteiner Apfel – Mela Gravensteiner

Varietà La mela Gravenstein è una mela succosa e molto aromatica dalla qualità eccezionale; sfortunatamente, a causa della produzione limitata e dalla breve durata di conservazione, è una varietà che attualmente viene coltivata raramente. Nelle regioni sud-occidentali della Stiria (Austria) le condizioni climatiche sono ottimali per la mela Gravenstein che sviluppa così sentori e sapori eleganti grazie alle escursioni termiche tra le calde giornate estive e le notti fresche.

Produzione Ogni mela rimane sull'albero fino a quando non è completamente matura. Per ottenere il miglior distillato possibile la raccolta avviene in più giorni e con più passaggi nel frutteto. Alla fine di ogni giornata, le mele appena raccolte vengono schiacciate in loco per garantirne l'assoluta freschezza. Il distillato ottenuto affina per 12 anni.

Caratteristiche Il Gravenstein Apfel è ricco, potente, pieno di delicati aromi fruttati di mela.

