



*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.*

## *Muskattraube – Uva Moscato*

**Varietà** Le uve Moscato vengono coltivate e raccolte in condizioni climatiche ideali nella regione austriaca del Burgenland. Si caratterizzano per il loro intenso profumo floreale e sentori di noce moscata.

**Produzione** Raccolte a maturazione ottimale, le uve vengono fermentate e distillate. A differenza della grappa italiana tradizionale, che è ottenuta solo dalle vinacce, Rochelt usa l'uva intera. Il distillato ottenuto affina per 14 anni.

**Caratteristiche** Il Muskattraube è un distillato ben equilibrato con aromi floreali e sapori delicati tipici dell'uva.

