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.

Gewurtztraminer

Varietà I vigneti di Gewürztraminer utilizzati per produrre il distillato Rochelt sono situati nella regione austriaca del Burgenland, dove si producono piccole quantità di uva dal colore rossastro e dal sapore intenso.

Produzione I grappoli vengono raccolte al punto di perfetta maturazione, successivamente vengono trasportati alla distilleria Rochelt per essere schiacciati, fermentati e distillati. A differenza della grappa italiana tradizionale, che è ottenuta solo dalle vinacce, Rochelt utilizza i grappoli interi seguendo un'antica tradizione tirolese. Il distillato viene fatto affinare per 16 anni.

Caratteristiche Questo distillato è ricco di aromi fruttati-aromatici d'uva e di sentori di petali di rosa.