



*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.*

## Williamsbirne – Pera Williams

**Varietà** La pera Williams utilizzata per produrre la Williamsbirne ha una buccia il cui colore varia dal verde chiaro al giallo cedro, con una macchia rossastra sul lato esposto al sole. Viene prodotta nelle regioni soleggiate della Stiria occidentale (Austria).

**Produzione** Solo una volta raggiunta la massima maturazione le pere Williams hanno il sapore dolce necessario per produrre un ottimo distillato di pere: per mantenere il sapore di frutta fresca, le pere vengono schiacciate immediatamente al momento della raccolta. Questo mosto viene quindi trasportato alla distilleria Rochelt, dove viene distillato delicatamente e fatto affinare per 7 anni.

**Caratteristiche** La Williamsbirne è un concentrato di sapori succosi propri delle squisite pere Williams: forti e intensi, ma allo stesso tempo morbidi e delicati.

