



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 Rocheft, creata da Günter Rocheft. 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, Rocheft 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 Rocheft, non filtrati, vengono messi ad affinare per lungo tempo. Il desiderio di Günter Rocheft e della sua famiglia è quello di creare distillati fortemente legati alla tradizione tirolese: naturali, genuini e forti.

Rote Williamsbirne – Pera Williams Rossa

Varietà La pera Red Williams utilizzata per produrre la Rote Williamsbirne ha una buccia rossastra ed è considerata una delle pere più pregiate disponibili. Viene prodotta nelle regioni soleggiate della Stiria occidentale (Austria).

Produzione Ogni pera viene lasciata maturare alla perfezione sull'albero, solo allora i frutti sprigionano i tipici aromi che successivamente conferiscono alla Rote Williamsbirne il suo gusto inconfondibile. La raccolta delle pere avviene in piccole quantità e può richiedere fino a quattro settimane. Selezionate a mano le pere vengono subito schiacciate al momento della raccolta solo allora vengono trasportate alla distilleria. Il distillato viene fatto affinare per 10 anni.

Caratteristiche La Rote Williamsbirne è un concentrato di sapori succosi ed autentici propri delle squisite pere Williams.

