



*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.*

## Schlehe – Prugnolo

**Varietà** Il prugnolo, appartenente alla famiglia delle prugne, è un cespuglio spinoso di medie dimensioni che, in l'autunno, produce piccoli frutti, rotondi, dal colore che vira dal blu scuro al nero. Rochelt utilizza per questo suo distillato i frutti del prugnolo provenienti dalle terre selvagge dei Carpazi.

**Produzione** I frutti del prugnolo sviluppano un sapore dolce e delicato di mandorla amara, prugna e ciliegia solo dopo le prime gelate, dopodiché vengono raccolti a mano e trasportati freschi – mai congelati – alla distilleria Rochelt, dove vengono immediatamente lavorati: solo così è possibile mantenere il gusto fine della frutta fresca e tutta la sua complessità. Necessitano fino a 100 kg di frutti di prugnolo per produrre un solo litro di questo prezioso distillato che, poi, viene fatto affinare per 10 anni.

**Caratteristiche** E' un raro distillato con fini aromi di mandorla amara e prugna.

