



*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.*

## Annia's Gin

**Varietà** Annia's Gin è un'eccezionale fusione di mele Gravenstein e bacche di ginepro.

**Produzione** Annia's Gin è stato originariamente creato da Alexander Rainer come sorpresa di compleanno per sua moglie Annia; la prima produzione è stata di soli 20 litri. Annia's Gin è prodotto fermentando naturalmente la frutta fresca, cioè lo differenzia da molti altri gin che sono, invece, a base di alcol industriale neutro. Il distillato ottenuto da mele Gravenstein viene affinato, successivamente combinato con il ginepro per poi essere, nuovamente, distillato con grande cura. I sapori delicati delle mele Gravenstein si combinano così con gli aromi di ginepro creando un equilibrio unico ed armonico. L'Annia's Gin viene affinato per 11 anni.

**Caratteristiche** Per poter godere appieno dell'Annia's Gin si suggerisce di servirlo liscio a temperatura ambiente oppure, in alternativa, come un classico G&T (2 cl. di Annia's Gin e 8 cl. Di tonica) accompagnato da un pezzo di buccia di mela ed un po' di ghiaccio così da preservarne ed esaltarne i sapori ed i sentori.

