



*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.*

## *Schwarzerholunder – Sambuco*

**Varietà** Lo Schwarzer Holunder è ottenuto con le bacche di sambuco. I liquori a base di queste bacche sono una specialità tradizionale tirolese apprezzata per i loro benefici effetti sulla salute.

**Produzione** Le bacche di sambuco provengono dalla Bassa Austria, dove crescono naturalmente in condizioni ideali senza l'uso di pesticidi. Gli acini perfettamente maturi vengono raccolti a mano e trasformati in mosto subito al momento della raccolta. Solo allora vengono trasportati alla distilleria Rochelt. Un litro di Schwarzer Holunder richiede fino a 55 kg di bacche. Il distillato ottenuto affina per 15 anni.

**Caratteristiche** Lo Schwarzer Holunder è ricco di sentori e sapori morbidi, ricchi ed aromatici tipici del sambuco, sul finale note di cioccolato fondente.

