



Fondata nel 1989 da Günter Rochelt, tenace ed energico capo famiglia, l'azienda è oggi portata avanti dal figlio Alexander (entrato nel 2003) e dalle tre sorelle Julia, Annia e Teresa (nella pagina a fianco).

Frutta di spirito

Viene meticolosamente selezionata, raccolta a mano nel momento di massima maturazione, lavata, tagliata e messa in appositi contenitori dove ha inizio la fermentazione. Ne sono necessari 15 chili per ogni bottiglia. Ecco come nascono i distillati Rochelt. Senza aggiunta di alcol, zucchero o aromi



di MARCO POZZALI

Il Tirolo austriaco è una terra di grande suggestione: una natura incontaminata, il respiro dei boschi che punteggiano le colline di un verde acceso, le morbide pianure che digradano verso piccoli paesi, gruppi di case sparse tra i prati. Ovunque regna l'ordine, la geometria come misura e disposizione del paesaggio: le strade e le abitazioni, il caldo del legno, il bianco dei muri che rifletto-

Cercando una definizione precisa e al contempo tecnica e coerente, potremmo definire questi distillati concentrati e puri come il cristallo oppure, meglio ancora, come la cristallizzazione dell'acqua quando diventa ghiaccio

ter Rochelt, tenace ed energico capo famiglia, l'azienda è oggi portata avanti dal figlio Alexander (entrato nel 2003) e dalle tre sorelle Julia, Annia e Teresa. Qui si producono circa 21 varietà di distillati dalla frutta più disparata. Il signor Günter Rochelt è, autenticamente, un maestro del processo di distillazione della frutta. Cercando una definizione precisa e al contempo tecnica e coerente, potremmo definire i suoi distillati concentrati e puri come il cristallo o, meglio, come la cristallizzazione dell'acqua quando diventa ghiaccio. Per ottenere una bottiglia di distillato vengono utilizzati 15 chilogrammi di frutta di primissima qualità, meticolosamente selezionata, raccolta a mano sulla pianta al momento della mas-



Si producono circa 21 distillati di frutta. Una volta completata la fermentazione, secondo la tradizione tirolese, il liquido ricavato viene distillato due volte e fatto maturare in grosse giare di vetro (sopra). A fianco, Alexander Rochelt.

no la trasparente lucentezza di certi cieli tersi settembrini. Qui si trova una delle più importanti e rinomate distillerie del mondo: Rochelt, piccola realtà familiare capace di produrre il meglio del meglio tra i distillati di frutta. Ciò che abitualmente si chiama Schnaps, in Austria e in tutto l'arco alpino, viene spesso confuso con un'ampia gamma di liquori aromatizzati, e in vario modo zuccherati, di qualsiasi specie e fattura.

Niente di tutto questo: Rochelt produce uno «spirito di frutta», un «eau de vie» che in azienda si preferisce definire con il vocabolo inglese di Brandy, in stretta relazione al tedesco antico Branntwein (vino distillato). Poco importano i nomi, quando si ha a che fare con l'eccellenza qualitativa delle materie prime (la frutta) e una tecnica di distillazione che non ha eguali. Fondata nel 1989 da Gün-

sima maturazione, lavata, tagliata e messa in appositi contenitori dove ha inizio la fermentazione. Una volta completata la fermentazione, il liquido ricavato viene distillato due volte secondo la tradizione tirolese e poi fatto maturare in grosse giare di vetro per almeno tre anni. Ecco perché i distillati Rochelt sono puri: perché sono prodotti senza aggiunta di alcol, zucchero o aromi. In Italia, la gamma dei distillati Rochelt è distribuita da Gaja Distribuzione.

Rochelt

Innstraße 2 - Fritzens - Austria - Tel +43.5224.52462
mail@rochelt.com, www.rochelt.com

Gaja Distribuzione, via Torino 18
12050 Barbaresco (Cuneo) - tel. 0173.635255
info@gajadistribuzione.it



Rochelt

TECNICA ASSOLUTA

Cinque eccellenze degustate dagli esperti.
Un panel di altissimo livello in cui spiccano i distillati di mela e albicocca

Il pool di degustazione ha avuto il piacere di valutare cinque tra i migliori distillati di frutta Rochelt. Un panel quanto mai attento e scrupoloso, con tre autentici fuoriclasse al tavolo: Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier e nostro collaboratore, Andrea Grignaffini e Pierluigi Gorgoni, creative director e responsabile degustazioni di *Spirito diVino*, oltre naturalmente a chi scrive.

Cinque distillati, dicevamo, che hanno svelato una grandissima piacevolezza: immaginate un grande cesto di frutta, polposa, carnosa, croccante, fresca, piena e aromatica e declinatela verso un distillato di precisione tecnica assoluta, purissimo, prezioso, ricco ed etereo insieme, levigato e sottile, ma pieno ed espressivo nella lunghissima fase retrogustativa che sa regalare. (MP)



Distillato di pera Williams 2007

Pere dal sud della Stiria, dove i contadini, per conto di Rochelt, coltivano, oltre alla classica varietà gialla, piccole quantità della rarissima rossa. Dopo la fermentazione naturale e la doppia distillazione, questo distillato riposa per almeno tre anni nelle giare di vetro. Fragante ed equilibrato al naso, con punte di aromaticità più screziate e frammentate della mela, in toni che sconfinano nel leggermente affumicato e nella gamma dei tè neri, al palato è meno armonico ed elegante ma forse più digestivo e asciutto rispetto al distillato di mela (180 euro, 35 cl).

Distillato di albicocca Wachau 2006

La regione di Wachau è rinomata, in Austria, oltre che per il vino anche per le cultivar di frutta. Tra tutte le albicocche, due splendide varietà: la Klosterneuburger e la Ungarische Beste, entrambe usate per questo distillato, dopo essere state raccolte e pulite a mano. Fantastiche le note olfat-



tive di albicocca, di una leggera, morbida, delicata freschezza e fragranza; se ne avverte la soave compattezza. Fase retrogustativa intensa e concentrata, di grande eleganza (175 euro, 37,5 cl).

Distillato di mela Gravenstein 2004

In apertura la mela. Una interessante varietà proveniente dal sud della Stiria, luogo climaticamente perfetto per questa tipologia, come dicevamo raccolta a mano durante molte settimane, solo e solamente al perfetto grado di maturazione.

Dopo la fermentazione naturale e la doppia distillazione, riposa per almeno cinque anni nelle giare di vetro, periodo ritenuto ideale per offrire il giusto equilibrio di maturazione. Note olfattive particolarmente concentrate e fresche, piene e dolci, mai cotte o lesse; al palato svela quella cristallizzazione del gusto così affascinante e paradigmatica. Questo, noi riteniamo, deve essere il portato gustativo dei distillati di frutta. Intensità, raffinatezza, eleganza in una lunga espressione di avvolgenza palatale (130 euro, 35 cl).

Distillato di ciliegia di Basilea 2003

Due tipologie di ciliegia svizzera, coltivate nella regione di Basilea: la Basler Langstieler e la Dolleseppler. La matrice olfattiva offre sensazioni più intense e pungenti, con i classici descrittori della frutta rossa, ma non solo. Sottili note balsamiche e un leggero tono farmaceutico. Al palato è di grande forza e concentrazione gustativa, molto lunga la fase retrogustativa (220 euro, 35 cl).

Distillato di sambuco nero 2000

Dopo la distillazione riposa per almeno sei anni nelle giare di vetro. Il sambuco viene dal sud dell'Austria. Di profonda suggestione il ricco ventaglio olfattivo che, muovendosi da sottili note vegetali, arboree, lambisce il mondo del sottobosco, per incresparsi nel rosso cupo-nero della frutta. Al palato risulta di grande equilibrio e precisione gustativa: traccia un perimetro di intensità e leggera purezza (250 euro, 35 cl).
Un panel di altissimo livello, davvero. Tra le 5 eccellenze, una preferenza per la mela e l'albicocca.