

Alpen High ®

del maso di montagna "SEPPILA"

Alpen High® -, **Seppila**", dall' antico nome dell' azienda agricola è una piccola impresa locale il cui scopo è quello di produrre liquori di alta qualità usando assolutamente materie prime naturali. Tutti i nostri liquori vengono prodotti macerando a freddo diversi tipi di erbe aromatiche, radici di piante pregiate oppure bacche e frutti. Rinunciamo appositamente alla consueta distillazione poichè con questo metodo gran parte degli aromi e soprattutto tutte le sostanze preziose ed i principi attivi vengono eliminati. Infatti a distillazione avvenuta, poichè l' alcool prodotto è inodore e insapore, ci vogliono vari procedimenti per ottenere un liquore di buon gusto come ad esempio stagionarlo in diversi tipi di botti di legno, con l' aggiunta degli aromi naturali precedentemente tolti o addirittura mescolando sostanze aromatiche artificiali. La particolarità del procedimento di **Alpen High®** -, **Seppila**", è di usare il suddetto alcool come solvente organico e con l' aiuto di vari prodotti naturali creare una sorprendente e gustosa fantasia di sapori. Come ad esempio:

La Tormentilla

Come tutti i nostri liquori il prodotto di base è alcool neutro di alta qualità. È una miscela di alcool etilico ed acqua senza contenuti di residui impuri degni di nota (per es. propanolo, iso-butanolo, esteri, acidi) Il grado di purezza corrisponde alla normativa tedesca (alcool neutro tipo 430) ciò è un' acquavite ricavata da grano, finemente filtrata, con il 96% vol. di etanolo a 20 gradi C. con un massimo di 10mg di metanolo in 100 cm³ di alcool puro.

Un fiorellino poco appariscente di colore giallo della famiglia delle rosacee (*potentilla erecta*) è la materia prima per produrre questo liquore esotico. La linfa che le sue rosse radici producono è da sempre usata nelle zone rurali per purificare il cavo orale, la gola, l' intestino ed anche per curare la diarrea. Il nome " erba del mal di pancia " dal latino tormina= dolori intestinali, ne indica l' effetto curativo. Ecco il motivo di riprendere questa antica tradizione e di produrne un estratto alcoolico.

Si utilizzano solamente le radici, che pulite bene e tagliate finemente vengono immerse in alcool ad alta gradazione. Quì le sostanze amare vengono mitigate con l' aggiunta di zucchero il quale accentua in tutte le sue sfumature i delicati aromi della radice.

L' estratto della tormentilla è di un colore rosso ruggine e siccome non viene filtrato è leggermente opaco. Il fiore è terroso e profuma come le foglie delle viti ancora verdi.

Il sapore è stupefacente ed esotico ma estremamente gradevole, si riconosce una leggera fragranza di tannino e fa pensare ai frutti maturi dell' albero litschi, una pianta che viene dalla Cina detto anche dattero cinese, dai frutti profumatissimi.

Il liquore è piacevolmente dolce non troppo alcoolico ed ha un gusto armonico e duraturo.

Allgemeines.

Purtroppo è una cattiva consuetudine che i liquori distribuiti dalle grandi marche di superalcolici siano prodotti per così dire, con gli scarti riciclati. Alcool di qualità scadente (alcoli inferiori, etanolo non puro) e con procedimenti chimici con coloranti ed insaporitori, reso " bevibile " e con splendenti etichette immesso sul mercato. Questi miscugli hanno un gusto penetrante di frutta sono estremamente dolci e molto spesso a buon mercato. Il sapore pungente degli alcoli inferiori vengono mascherati con aromi chimici ed il più delle volte generano mal di testa e nausea. I luoghi prescelti per la vendita sono generalmente feste campestri, party giovanili ed in qualsiasi posto dove si beveva ed è questo forse il motivo per cui i liquori hanno una cattiva fama fra gli intenditori e amanti delle grappe. Oltretutto la parola liquore non è altro se non una denominazione tecnica che varia da paese a paese. Ad esempio in Germania il liquore viene definito nel seguente modo:

Il liquore è un superalcolico con un tenore minimo di zucchero (zucchero invertito) di 100 g/L., utile ad aromatizzare alcool etilico di provenienza agricola (alcool neutro = etanolo) oppure di un distillato di provenienza agricola (ad es. di grano). Prodotti di origine agricola come panna latte frutta etc. possono essere aggiunti con un minimo di tenore alcoolico del 15% vol. (ad eccezione del liquore a base di uova min 14% vol.) dove in Italia invece ad esempio è permesso immettere pochi grammi di zucchero (liquori secchi) fino ad un massimo di 500 g. per litro.