

# 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 Stella alpina

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.

Forse il fiore più conosciuto delle regioni alpine, decantato per la sua bellezza in tutto il mondo, ma nessuno avrebbe mai pensato che la stella alpina potesse avere un gusto che potesse dare risalto a un qualche cosa. Sorprendentemente nuove ricerche dell' industria del benessere hanno rivelato le sostanze preziose contenute in questo bellissimo fiore: tannini, flavonoidi ( antiossidanti ) acido idro cinnamico, derivati del fenilpropano atti a lenire infiammazioni ed anche astringenti. Non per niente la stella alpina già in tempi remoti veniva usata per curare infiammazioni delle vie respiratorie e la diarrea ( veniva anche detto fiore del mal di pancia ). Così è nata l' idea di usare questo nobile fiore e trarne un delizioso liquore.

Per la preparazione viene usato solo il fiore, la stella appunto. Raccolte con laborioso lavoro a volte non senza rischi, sui veriginosi pendii delle nostre montagne, questa mitica pianticella dona al liquore un aroma unico ed ineguagliabile. Nessun ingrediente o spezia e necessario per produrre questa nobile bevanda, solamente quel tanto di zucchero invertito per fare risaltare lo splendido aroma.

Il liquore è di un colore verdolino con dei bagliori di un caldo giallo miele, è chiaro e trasparente.

Il fiore è delicato e discreto, il profumo ricorda i prati di montagna in autunno.

Il gusto non ha eguali, un che di sorprendente e travolgente e molto intenso. Il primo sorso suggerisce il fresco di un ruscello di montagna la limpidezza dei ghiacciai, delle altezze dove cresce il fiore. Ma ricorda anche il verde limone tropicale oppure il dolce corposo del miele. Il gusto è gentile, rotondo e l' insieme delle sensazioni persistono a lungo nel palato.

Nell' insieme, equilibrato vellutato come lo stesso fiore un potpourri di aromi.

### 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 l 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 l 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.