

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:

Grappa della genziana

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.

È sempre diventato più raro imbattersi nella genziana gialla (genziana maggiore) oppure la specie meno sviluppata, la genziana punctata o punteggiata. Il motivo principale della consistente diminuzione di tale pianta è dovuta al fatto che siccome la radice di questo fiore, (oltretutto tutelato severamente) contiene pochissimo liquido e di riflesso minime quantità di sostanze zuccherine necessarie alla preparazione al mosto di grappa, costringe il distillatore ad usarne grandi quantità (fino a trecento chili, 300 kg). Col metodo adottato da alpen high avviene esattamente l' opposto. Con un chilogrammo di questa ricercata radice è possibile produrre 300 litri di questo straordinario liquore. Oltretutto a prodotto finito il gusto dell' amaro ha un effetto ancora più intensivo e l' aroma risalta in modo ineguagliabile.

Con questo metodo si mantengono tutte le qualità delle sostanze della genziana ed il liquore così ottenuto è molto efficace come aperitivo per risvegliare l' appetito o come digestivo a lenire malesseri, senso di pesantezza, gonfiori, problemi di digestione. Inoltre si presta per la preparazione di cocktail molto raffinati. La grappa alla genziana è totalmente priva di zucchero e siccome non viene filtrata, si presenta leggermente torbida e, conforme alla natura della radice, avere una tonalità grigia fino al marrone chiaro. Il profumo è intenso ed odora di radice e di terra appena arata. Di primo acchito il gusto è molto amaro che poco a poco però si trasforma nel palato in un amabile e piacevole sapore che si desidera godere a lungo.

Le sensazioni che persistono in bocca non sono invadenti ma meravigliosamente durevoli.

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 sbevazza 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 immetter pochi grammi di zucchero (liquori secchi) fino ad un massimo di 500 g. per litro.