

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 al fieno (Alpen High)

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.

Il clima e l' andamento dell' estate hanno una funzione importante per la preparazione di questo liquore, certamente un unicum tra le grappe. Sulla malga di tesido in val pusteria ad oltre 2000 metri di altitudine viene raccolta la nostra materia prima formata da varie erbe aromatiche e medicinali (fino a 50-70 specie). Naturalmente la zona è recintata per impedire agli animali al pascolo di calpestare e di sporcare l' erba per noi così preziosa. Viene effettuata poi un' analisi profonda, da persone ufficialmente addette, onde evitare che fra le molte erbe ve ne siano di velenose o indigeste.

Molto importante per la raccolta e la selezione delle erbe e la loro essiccazione è la maturazione, il meteo e fondamentale, la fase lunare. La raffinatezza e la genialità di donare al liquore il tipico profumo ed il gusto del fieno è l' arte di riuscire a combinare le varie erbe, che solamente l' esperienza acquisita dopo diversi anni di tentativi ci permette di offrire questo prodotto. La molteplicità delle erbe aromatiche e medicinali ha un effetto curativo e lenitivo molto efficace per il corpo e per lo spirito, si rafforza il sistema immunitario ed aiuta a prevenire raffreddori ed influenze.

Il liquore si presenta luminoso e chiaro e di colore ambrato. È la cumarina presente in oltre 27 famiglie di vegetali la responsabile dell' odore dolce dell' erba appena tagliata. Il gusto è pieno e corposo, il finale armonico, e si assapora lungamente. Un equilibrato dosaggio di alcool e l' adeguata quantità di zucchero dona al liquore l' inconfondibile e caratteristico aroma.

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