

# 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 del cirmolo

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.

Le pigne del cirmolo o pino cembro vengono raccolte ancora acerbe quando sono ancora morbide e il loro colore è rosato. Questa maestosa pianta cresce nelle zone alpine al limite della vegetazione. Il legno morbido e dall' odore caratteristico è da sempre preferito dai famosi scultori della val gardena ed il miele cui da esso si ricava è molto efficace contro la tosse. Le pigne vengono linate, tagliate e messe a macerare con zucchero semolato che dopo un certo periodo tramite gli acidi naturali si trasforma in zucchero invertito.

Determinante è la precisione nel dosare la giusta quantità di pigne e di zucchero così come la percentuale di graduazione dell' alcool. Solamente l' esatta combinazione di questi fattori farà sì che si esaltino gli aromi intensivi della resina.

La bevanda aiuta la digestione ed ha un potere rinfrescante. Gli oli essenziali del liquore al cirmolo liberano, ed allo stesso tempo disinfettano le vie respiratorie sono efficaci a lenire tosse e raffreddori. Il liquore si presenta chiaro con delle velature viola rosate che però nel tempo si trasforma in un colore rosso marrone che assomiglia sempre più al colore del legno arso dal sole del cirmolo.

Inconfondibile è il gusto tipico e corposo della resina di questo albero ed il finale, cioè le sensazioni che persistono in bocca, ha una lunga durata.

La resina, in realtà molto amara tramite lo zucchero e la giusta graduazione di alcool si trasforma in una leccornia senza uguali.

### 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.