



TASTE *by* SPIRITO di VINO

IL MOST È UN MUST

L'ultimo nato in casa Bepi Tosolini conferma la vocazione della distilleria a creare eccellenti acqueviti

La trasparenza è la virtù di chi non ha nulla da nascondere. La grappa tra i distillati possiede questa qualità. È vero che oggi, per nobilitarne le origini e le caratteristiche, la si sottopone ad affinamenti in rovere tanto prolungati da essere quasi condizionanti. Per alcuni snaturare l'acquavite sino a tal punto rappresenterebbe una violazione, sia dal punto di vista produttivo sia da quello gustativo. Di questo avviso è la distilleria Bepi Tosolini, nei pressi di Udine. Tradizione, tuttavia, non fa rima con immobilismo. Giuseppe (Bepi) Tosolini, infatti, intuì nuovi orizzonti per questo prodotto. Per primo colse l'importanza di una grappa da invecchiamento, che mantenesse tuttavia le doti aromatiche del distillato di partenza. Se per la distillazione ricorse alla tradizionale caldaia friulana, in fase di affinamento scelse l'utilizzo della botte

di frassino. Questo legno dolce e poco tannico era funzionale ad arrotondare il carattere dello spirito senza spegnerne il tipico vigore. Ma le intuizioni non si fermarono di certo. Negli anni 80 nacque il Most, un'acquavite di mosto d'uva che, partendo dal frutto della vite, ne traduce compiutamente la grande aromaticità. Il segreto risiede in un'unica distillazione, realizzata con appositi alambicchi a vapore. Una formula ormai collaudata che, grazie alla carezza del vapore, impedisce al mosto di essere «bruciato» dal calore, mantenendo intatte le peculiarità del singolo vitigno. Ultimo nato in casa Bepi Tosolini è il Most Gewürztraminer; un nuovo Most che è già vero must tra le acqueviti d'uva.



BEPI TOSOLINI MOST UVE MISTE

Il meglio dei vitigni friulani distillati a dovere da chi nella vita non ha fatto altro. Il risultato è un distillato di solo mosto d'uva, che mescola la vigoria di Cabernet, Merlot e Refosco, cui si aggiungono l'intensità odorosa di Tocai e Pinot grigio. La chiarezza di questo distillato si palesa alla vista e al naso con note di sambuco e frutta bianca e infine in bocca con una polposità fruttata tanto vitale quanto golosa.



BEPI TOSOLINI AMARO ANTICO RIMEDIO

Un esemplare che riabilita la tradizione italiana del fine pasto. Nessuna ricetta segreta, il risultato è frutto della semplice unione di acqua purissima delle Alpi Friulane, associata all'acquavite e a ben 15 erbe officinali. Il risultato al naso propone toni lievemente amari-canti di rucola e liquirizia, che lasciano il posto a note speziate. In bocca queste ultime prevalgono grazie a sentori di cannella e chiodo di garofano.

 **Bepi Tosolini** - Marsure di Povoletto (Ud) - www.bepitosolini.it

L'alambicco a vapore della distilleria Tosolini (sopra) non brucia la vinaccia o l'uva, ma trasporta delicatamente i vapori alcolici verso l'alto, mantenendo intatti i profumi e gli aromi.

