Polugar, la vodka polacca distillata in alambicco discontinuo

polugar10-7073d17b

OnestiGroup S.P.A. è lieta di annunciare l'inserimento di POLUGAR nel suo portfolio Vodka in esclusiva. Il leggendario "vino di pane" russo, realizzato con i processi e le ricette tradizionali del 18° e 19° secolo, è il "padre" della vodka russa.In tutto il mondo, qualsiasi vodka prodotta tra il 1895 e il 2012 si basa su alcol puro rettificato, senza sapore né odore. Prima del 1895, la vodka era un distillato di cereali prodotto in alambicchi di rame, proprio come il whisky di malto singolo, e veniva chiamata "vino di pane" o Polugar.

Quest'ultimo venne proibito in Russia nel 1895, anno in cui fu introdotto il monopolio di stato e si iniziò a utilizzare solamente alcol etilico rettificato per la produzione della vodka. Tutte le distillerie tradizionali, con i loro alambicchi di rame, vennero distrutte. Si iniziò a produrre alcol utilizzando tecnologie moderne così il processo di distillazione a colonna e le ricette con cui la nobiltà preparava i distillati di cereali vennero dimenticate.La parola "polugar" significa vino di pane bruciato a metà. Quando gli alcolimetri non esistevano ancora e si voleva determinare la concentrazione alcolica e, di conseguenza, il costo di una bevanda, veniva usato il seguente test: si bollivano due porzioni della bevanda e, dopo l'evaporazione, doveva rimanere solamente una porzione d'acqua. In altre parole, metà della bevanda veniva fatta evaporare ed è questa tecnica che deriva il nome "polugar" (in russo, "bruciato a metà"). Con l'invenzione degli alcolimetri, la concentrazione alcolica del polugar poté essere misurata e risultò pari a 38,5%. Le leggi russe ancora oggi proibiscono la distillazione tradizionale dei cereali ed è per questo che POLUGAR viene prodotta nell'Unione Europea, in Polonia, dove è stata ricreata una distilleria tradizionale russa da Rodionov&Sons.

polugar_classic_rye_vodkaPOLUGAR non è mai stato prodotto negli ultimi 115 anni, ma grazie al ritrovamento di una ricetta in un libro del 18°secolo da Boris Rodionov, noto scrittore, accademico e storico della vodka russo, si ha la possibilità di provare la bevanda preferita della nobiltà russa di 250 anni fa. Perciò grazie alla famiglia Rodionov, che desiderava ripristinare la gloria dei distillati russi

tradizionali, questo simbolo perduto della gastronomia russa è tornato alla ribalta.La gamma POLUGAR consiste in due linee: una linea di degustazione per Connoiseurs e una linea per i bartender chiamata linea Mixology & Gastronomy.

Per la gamma Connoiseurs viene distillato solo un tipo di cereale che si può godere nel gusto e sapore.Per la gamma Mixology & Gastronomy vengono aggiunti ingredienti naturali, menzionandoli nel nome e nell'etichetta, direttamente all'interno dell'alambicco di rame durante la terza distillazione. La presenza di ingredienti naturali, senza nessun estratto artificiale, dona un gusto e un sapore veramente rivoluzionario alla vodka.

Entrambe le gamme sono imbottigliate in bottiglie di vetro raffinato, riproducendo una copia della bottiglia personale della Regina Elisabetta datata 1745, conservata al Museo Nazionale Russo.In quanto a sapore, POLUGAR non si avvicina a nessuna bevanda alcolica disponibile al giorno d'oggi. Chi ha avuto il piacere di provarlo è stato subito conquistato dal gusto e dal profumo di pane e ne ha riconosciuto la totale unicità.Per la distillazione in tradizionali alambicchi di rame, si usano segale provenienti da colture selezionate, acqua naturale e si servono solamente di processi di fermentazione tradizionali. Questo POLUGAR riproduce il sapore della bevanda del 18°secolo, quando invece di una lunga procedura di invecchiamento in botti di legno, i ricchi nobili e proprietari terrieri russi si servivano di tecniche di distillazione che prevedevano l'uso dell'albume, in grado di conservare meglio il gusto degli ingredienti e un delizioso e aromatico sapore di segale.

Da oggi abbiamo l'opportunità di provare la bevanda alcolica più tradizionale della Russia: POLUGAR!