Birra Forst e Roner presentano Ter Lignum: esordio congiunto nel mondo whisky

20231030104127ter-6e1cd4b9

Da un lato il processo di fermentazione e aggiunta di acqua pura per diluire la gradazione alcolica, dall'altro tutta l'esperienza necessaria per una precisa distillazione. Un **gioco di combinazione, complementarietà e sinergia**, sfociato nella produzione di **Ter Lignum**, nome scelto per quello che è il primo whisky **frutto di un'intesa 100% altoatesina**, essendo **firmato** congiuntamente dal birrificio **Forst** e dalla distilleria **Roner.** Alla regia due donne: Cellina von Mannstein, esponente di spicco del birrificio, e Karin Roner a rappresentanza della distilleria di famiglia.

Due note realtà imprenditoriali dell'Alto Adige che, quindi, **unendo la rispettiva expertise** hanno portato a termine un progetto che di fatto permette loro di debuttare su un segmento di business, vale a appunto a dire quello del distillato di malto. Un altro nome (anzi due) si aggiunge dunque ai produttori di **whisky** made in Italy, il cui numero è in costante crescita.

«Abbiamo iniziato a parlare di questo progetto sette anni fa, ragionando sul fatto che noi potevano mettere a disposizione il malt blend e l'acqua eccellente per produrre la birra e Roner la sua expertise in tema di distillazione – ha raccontato **Cellina von Mannstein** contattata da Mixerplanet. *Siamo dunque arrivati al compimento di tutto. Il prodotto viene fatto fermentare nel nostro stabilimento secondo l'antica tradizione brassicola dal mastro birraio Christian Pircher. Si passa poi alla distillazione secondo le regole effettuata da Helmut Oberhofer, mastro distillatore di Roner, riducendo la gradazione del liquido attraverso l'aggiunta della nostra acqua di montagna. L'ultimo passaggio prevede la fase di maturazione».*

E qui interviene il fatidico numero 3, da cui il nome del prodotto che significa in latino **'tre legni' e che fa riferimento al tris di botti usate per l'affinamento**, rispettivamente in rovere, ciliegio e larice, e nelle quali **il blend viene conservato e invecchiato per cinque anni, prima di venire imbottigliato**. Ma non solo, il numero in questione si collega a un piacevole ricordo del passato del birrificio. *«Ter*

Lignum è anche un tributo alla quinta generazione del capo birraio Luis Fuchs, il quale, con la moglie Margarethe, ha guidato la terza generazione di Birra Forst a partire dal 1933 e, tra le sue passioni, c'era anche quella di gustarsi un buon whisky», svela la rappresentante del birrificio fondato nel 1857 a Foresta, alle porte di Merano.

Birra Forst con questa operazione **inserisce dunque una nuova categoria di spirits al suo portafoglio**, che già accoglie un'acquavite e un liquore alla **Birra Sixtus** e al pino cembro. *«La collaborazione con Roner è un primo progetto per creare un distillato di alta qualità* – prosegue von Mannstein –. *Vediamo cosa ci riserverà il futuro. Nel frattempo abbiamo anche prodotto delle praline di cioccolato fine e di qualità Felchlin, con ripieno di Ter Lignum, il tutto creato appositamente dal noto pastry chef tedesco Kay Baumgardt».*