Il lato torbato di Legend Kombucha

20251210102636legendkombuchalapsangsouchong-bottiglia

Abbiamo assaggiato la limited edition Lapsang Souchong: una kombucha affumicata, profonda, sorprendentemente equilibrata. E sì, ci è piaciuta.

La nuova limited edition di Legend Kombucha, Lapsang Souchong, è uno di quei prodotti che non si limitano ad aggiungere un gusto in gamma: spostano l'orizzonte. Basta aprire la bottiglia per capirlo. L'affumicatura del tè nero del Fujian introduce una bevuta che assomiglia più a un rito che a un soft drink. Non stupisce che l'anteprima sia stata scelta per il Milano Whisky Festival: è una kombucha che dialoga naturalmente con chi frequenta il mondo dei distillati, ne condivide la grammatica aromatica e il passo lento.

La degustazione

Legend arriva a questa gold edition dopo anni di ricerca sulla fermentazione: piccoli batch da 600 litri, nessuna pastorizzazione, un controllo scientifico sul rapporto tra diametro e altezza dei fermentatori – frutto di studi con l'Università di Verona – per stimolare al meglio l'attività dello SCOBY. Un approccio produttivo che ha reso la brewery una delle realtà di riferimento per la kombucha italiana contemporanea, capace di combinare rigore tecnico e vocazione sperimentale.

Nel bicchiere, il colore è ambrato brillante. Il primo naso apre con resina, legno di pino, un'eco di tabacco biondo: tutto ciò che ci si aspetta da un Lapsang Souchong autentico, ma smussato dalla freschezza dell'acidità. L'ingresso in bocca è morbido, fruttato, merito anche del succo di mela altoatesino inserito in ricetta. L'effervescenza fine accompagna senza distrarre, lasciando spazio a una progressione gustativa che si allunga su toni affumicati e leggermente tannici. Il finale è asciutto, pulito, con quel tocco sapido che invita a un sorso successivo. È una bevuta che non chiede fretta: si apre, respira, cambia temperatura e cambia carattere.

Perché parla agli amanti del whisky (e non solo)

C’è un punto di contatto evidente: la profondità aromatica. Non è un kombucha “di frutta”, immediato e rinfrescante. È una bevuta da ascoltare, più vicina per intenzione ai distillati da meditazione. Ecco perché l’anteprima al Milano Whisky Festival non è una forzatura: questa referenza parla la stessa lingua di chi cerca complessità, stratificazione, una ritualità del bere anche senza alcol.

Il packaging, 599 bottiglie numerate, astuccio nero e oro, formato da 0,75, dichiara la direzione. Legend punta in alto: non solo una variazione stagionale, ma un’interpretazione premium del proprio lavoro sulla fermentazione (scopri altre referenze QUI). Una “kombucha da meditazione”, come l’azienda la definisce, che amplia il perimetro di ciò che questa categoria può rappresentare nel fuori casa. In conclusione, Lapsang Souchong è un kombucha che evolve l’immagine della categoria. Affumicato, profondo, rigoroso nel disegno aromatico, ma mai ostile. Una bevuta che si prende il tempo che serve e chiede al degustatore di fare altrettanto. Una Legend più adulta, che apre una strada: quella della slow drink analcolica, con identità e ambizione.