Bruno Pilzer presenta il Gin Pilz

head10-9513c8ae

Novità in casa Pilzer, la celebre distilleria trentina di Faver: nasce Gin Pilz, il Gin delle Dolomiti. Queste le dichiarazioni rilasciate ad Alessandra Moneti dell'ANSA da **Bruno Pilzer**, contitolare con il fratello Ivano della distilleria: *«Io sono nato con la grappa, e in Val di Cembra c'è una lunga tradizione di distilleria. Accanto alle grappe di monovitigno, io e mio fratello Ivano nel 2003 abbiamo intrapreso la strada della diversificazione dando il via alla produzione di un brandy con nove anni di invecchiamento e delle acquaviti di frutta. L'idea di fare gin ci è venuta all'estero: il mercato è molto attento a questo prodotto-simbolo inglese che trova espressioni anche in tutto il mondo, Australia compresa. Noi siamo una piccola realtà, e con il Gin Pilz (fungo, in tedesco) non vogliamo tradire le nostre origini. Anzi, nella nostra ricetta il grosso arriva dai boschi trentini e l'acqua è di qualità essendo delle Dolomiti. In distilleria inoltre la produzione di gin e di grappa vanno d'accordo perché il gin si può fare in qualunque momento, a prescindere dall'arrivo di vinacce, e così occupiamo lo stabilimento in più periodi. L'esperienza del taglio della testa e della coda per ottenere un distillato forte ma di qualità torna poi utile anche per il gin. Che, essendo un prodotto internazionale, può essere di traino per aprire il mercato della grappa. Il nostro gin parla poi anche ai giovani. Mio figlio gioca a curling, e l'etichetta trasparente evoca la pista ghiacciata in questo gioco complicato, dove ghiaccio e gin funzionano bene insieme»*.

Gin PilzGin Pilz (40% vol.) è confezionato in elegante bottiglia quadrata da 70 cl. Nel distillato il profumo del ginepro ben si fonde con gli aromi provenienti da altre 15 diverse erbe naturali. Il suo gusto secco e piacevole lo suggerisce per il consumo liscio, con ghiaccio, oppure con acqua tonica o come ingrediente per cocktail e long drink.

Aperta nel 1957 a Faver, un antico borgo situato a metà della Valle di Cembra, la distilleria Pilzer è oggi una delle più prestigiose non solo del Trentino, ma dell'Italia intera. Condotta dai fratelli Bruno e Ivano Pilzer, produce un'ampia e qualificatissima gamma di grappe, di distillati e di acquaviti di frutta. Nel corso della sua storia, la distilleria Pilzer ha ottenuto medaglie, premi e riconoscimenti a molti dei più importanti concorsi nazionali e internazionali di settore.

Le grappe e i distillati Pilzer sono distribuiti in Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna (tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz).