Keglevich Vodka Dry è ancora più premium

keglevich-dry-07l-poland-93468e21

La paternità della vodka è oggetto di contesa tra Polonia e Russia da sempre. Entrambe le nazioni ne reclamano la paternità con ardore ma sembra essere la Polonia a spuntarla grazie ad una testimonianza risalente al 1405nella cittadina polacca di Sandomierz, nel voivodato della Santacroce. Si tratta di un documento nel quale compare per la prima volta in forma scritta la parola vodka che in polacco vuol dire “acquetta”, come metafora di una bevanda caratterizzata da un aspetto trasparente e limpido, proprio come l’acqua. La Polonia è dunque il paese che più di tutti ha conoscenza, abilità ed esperienza nella produzione del distillato più amato e utilizzato al mondo.

Tra le vodke che hanno contribuito maggiormente a creare la storia della vodka che conosciamo oggi c’è Keglevich: nasce nel lontano 1882 quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione. Dopo più di un secolo viene ancora prodotta nel rispetto dalla ricetta originale che ha fatto di Keglevich la vodka N°1 in Italia. L’aquila, emblema della casata del conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich. La Polonia è stata designata da Stock, azienda storica nel settore del beverage in Italia di cui fa parte il brand, per dare i nuovi natali a Keglevich con l’obiettivo di sfruttare l’expertise produttivo di Lublin, la città polacca che ospita il principale impianto produttivo del gruppo Stock che vanta oltre 130 anni di esperienza nella produzione di alcolici di alta qualità grazie ai continui progressi in campo tecnologico.

“Keglevich ha un ruolo determinante all’interno del portafoglio Stock” afferma **Marco Alberizzi**, nuovo amministratore delegato di Stock Spirits Italia *“è infatti il primo brand dell’azienda per volumi e fatturato e ha come mission di portare la qualità al giusto prezzo nelle case e nei bar degli italiani. Per farlo abbiamo deciso di affidare ai nostri stabilimenti produttivi in Polonia il compito di realizzare la Keglevich migliore di sempre”*

Migliora il processo produttivo mentre rimane invariato il cuore premium di Keglevich, la ricetta.La materia prima accuratamente selezionata è l’inizio del viaggio di Keglevich: una miscela di 100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale molto resistente al freddo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro. Il grano è reso unico

grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il processo produttivo prevede 6 cicli di distillazione a garanzia di un liquido estremamente puro.Il risultato è quindi quello di una vodka dall’aspetto cristallino e dal gusto deciso ma leggero e quindi altamente digeribile. Keglevich ottima da bere liscia e perfetta in miscelazione perché discreta e mai invadente. Queste le carte vincenti di un prodotto di qualità che supera se stesso ed esprime una personalità senza schemi.