

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.