

## Alpestre Riserva Speciale 1983-2003



### Informazioni:

**Tipologia:** *Distillato di Erbe*

**Provenienza:** *Piemonte – Italia*

**Volume alcolico:** *49.5%*

**Prezzo consigliato:** *50 euro*

**Reperibilità:** *Media, prodotto in tiratura limitata dalla botte numero 56*

### Cenni storici e osservazioni personali:

**Alpestre** è un antico distillato di erbe, la cui storia inizia nel lontano 1857, quando fu creato dal Frate Marista Emanuele, nella zona dell'Hermitage sul fiume Gier, in Francia. Esperto conoscitore delle virtù terapeutiche delle erbe, frate Emanuele profuse le sue conoscenze nella realizzazione di questo distillato, la cui formula viene replicata ancora oggi.

Conosciuto originariamente come "**L'Arquebuse dell'Hermitage**", ebbe fin dai primi anni un grande successo: il governo francese decise infatti di impiegarlo per la cura dei propri soldati inviati presso le colonie. Il termine Arquebuse si riferisce appunto all'impiego come tonico mentre Hermitage era il luogo di produzione.

La storia di questo distillato, tuttavia, continua nel Belpaese: nel 1904, infatti, in seguito all'emanazione delle leggi anticlericali francesi, i religiosi si trasferiscono in Italia, precisamente a Carmagnola dove continuano, sapientemente, la produzione del

distillato. L'attuale distilleria dell'Alpestre nasce proprio qui. Il nome attuale deriva dal divieto, imposto nel periodo fascista, di utilizzare nomi stranieri, e così Arquebuse diventa Alpestre.

Ad oggi, la produzione di questo distillato idroalcolico di erbe e piante officinali, ovvero piante medicinali febbrifughe, digestive, toniche, rinfrescanti, antisettiche e aromatiche continua. Il metodo di preparazione segue l'antica ricetta dei frati maristi ed è ovviamente segreta.

Oggi come allora, esperti erboristi coltivano nei campi annessi alla distilleria le 34 varietà di erbe, fino a portarle alla giusta maturazione. Tra di esse, figurano timo, assenzio, lavanda, angelica, finocchio, tanaceto, salvia, menta, melissa, isopo, cedrina e camomilla. Tutte le erbe vengono fatte prima macerare e poi vengono accuratamente distillate.

Per favorire la concentrazione delle proprietà aromatiche e medicamentose delle erbe, Alpestre viene fatto invecchiare a lungo in botti di rovere di Slavonia, per un minimo di 10 anni. Alpestre viene poi imbottigliato senza aggiunta di zucchero a altri additivi, puro come esce dalla botte.

Il distillato in esame oggi è Alpestre Riserva Speciale 1983-2003, maturato 20 anni nella botte numero 56, prima di essere imbottigliato. È un Alpestre millesimato, proposto come summa dell'esperienza dei distillatori.

Ho ricevuto la bottiglia a titolo gratuito a scopo recensivo dall'attuale importatore italiano OnestiGroup S.P.A., che distribuisce in esclusiva questo prodotto. Colgo l'occasione per ringraziare l'azienda per aver avuto l'occasione di recensire questo imbottigliamento.

## Note Degustative:

**Aspetto:** Oro

**Olfatto:** Assenzio e finocchio giocano un ruolo fondamentale: entrambi predominano all'inizio sul resto delle erbe presenti. Avendo un po' di pazienza, si riesce a cogliere una nota decisa di menta, accompagnata dalla delicatezza del timo e dalla leggerezza della camomilla. È impossibile distinguere nitidamente tutte e 34 le erbe presenti, che si amalgamano e si fondono formando un distillato unico e molto particolare. Non è il classico "amaro", siamo di fronte a un digestivo assolutamente peculiare, almeno all'olfatto.

**Palato:** Di media consistenza, si presenta estremamente amaro e balsamico, con distinte note di menta, salvia e timo. Si coglie, di sfondo, anche camomilla che si fonde alla lavanda sul finale. Non particolarmente complesso, ma notevolmente digestivo e tonificante.

**Finale:** Mediamente lungo e balsamico, di menta, timo, isopo e camomilla.

**Alpestre è sicuramente peculiare: riesce nell'impresa di proporre un distillato di erbe atipico, in cui la presenza delle piante officinali è estremamente decisa e nitida. Tuttavia, il suo gusto potrebbe non riscontrare le preferenze di tutti. Essendo puro, molto amaro in quanto privo di zucchero e additivi, risulterà sicuramente gradito agli amanti di questa tipologia; altri, potrebbero rimanerne delusi. Resta comunque un autentico esponente della sua categoria: un vero distillato di erbe, senza compromessi.**

**Voto: 81/100**

