

BEPÌ TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

BEPI TOSOLINI
MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Woher stammen wir?

BEPi TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Italy - Friuli Venezia Giulia



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Der Grappa

Traditionsgemäss wird Grappa aus den Traubenschalen («vinaccia») hergestellt, die beim Weinkeltern übrig bleiben.

Die Traubenschalen werden in einen kleinen, dampfbeheizten Destillierkessel aus Kupfer gegeben, wo die Alkoholdämpfe freigesetzt werden und sich dann in dünnen Kupferrohren wieder absetzen.

Die Kunst besteht darin, den Destillierprozess sehr langsam fortschreiten zu lassen und genau den Zeitpunkt zu erwischen, an dem die aromenreichste Geschmacksmischung erzielt ist.





BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Die Geschichte

Man schrieb das Jahr 1943, als Bepi Tosolini begann, mit der Veredelung von Grappa zu experimentieren.

Das Ergebnis war ein revolutionärer Branntwein, kristallklar und durchsichtig und damit ganz anders als die zeitgenössischen Grappe, die während der Reifung trüb wurden.



BEPÌ TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Die Familie

Die altherwürdige Kunst des Meisterbrenners Bepi Tosolini lebt noch heute weiter im professionellen Engagement der gesamten Familie, angefangen bei Giovanni, der heute Geschäftsführer ist, bis hin zu seinen Enkelkindern Guiseppe, Bruno und Lisa – der dritten Generation.

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Die Brennereien

Ein berühmter Fachjournalist hat ihn einmal als «Patriarchen des Destillierkolbens» bezeichnet, und Bepi liess sich in der Tat speziell entworfene Dampfdestillen mit manuellen Kontrollvorrichtungen bauen, die heute noch in Gebrauch sind.

Tatsächlich «verbrennt» die Dampfdestille den Marc bzw. die Trauben nicht, sondern transportiert die aromatischen Dämpfe durch das Gerät nach oben – wodurch Bouquet und Aroma erhalten bleiben und ein reines, qualitativ erstklassiges Destillat erzielt wird.



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Die Brennereien

In unserem friaulischen Kesselchen («caldaietta fruilana») können wir kleinere Mengen destillieren, was eine viel gezieltere Abscheidung der Kopf- und Schwanzteile ermöglicht.

Der Brennvorgang wird vom Meisterbrenner und von Technikern mit jahrelanger Erfahrung manuell betrieben. Der Gesamtprozess ist computerüberwacht, was in jedem Produktionsstadium ein hervorragendes Qualitätsniveau sicherstellt.



A close-up photograph of a wooden barrel, likely used for aging grappa. The wood is a warm, reddish-brown color with a visible grain. Two metal fittings are visible: a small, dark, cylindrical one on the left and a larger, silver-colored one with a handle on the right. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wood and the metallic surfaces.

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Die Reifung

Perfekt destilliert, muss der Grappa monatelang in speziellen Behältern ruhen. Hier entscheiden sich Struktur und Bouquet, und die beste Reife erzielt einen Charakter, der den Grappa einzigartig unter den grossen Branntweinprodukten der Welt macht. Die Reifedauer ist unterschiedlich, je nachdem welche Grappasorte produziert wird, und reicht von wenigen Monaten in einem neutralen Stahlbehälter (junger Grappa) bis hin zu mindestens zwölf Monaten in Eschen- oder Eichenfässern (alter Grappa).



BEPi TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Zu Beginn der 1980er-Jahre ereignete sich eine weitere Revolution in der Welt der italienischen Branntweine: Durch die Destillation erlesener friaulischer und italienischer Traubensäfte in der originalen Charente-Destille gewannen wir einen sanften, duftenden Traubenbrand, der an frisch geerntete Trauben und an die individuellen Rebsorten erinnert.

• MOST •

ACQUAVITE DA MOSTO D'UVA

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Die Trauben werden sanft gekeltert, und der so erzeugte Most wird zusammen mit den Traubenschalen bei geregelter Temperatur vergoren, um die Aromen, die ins Destillat einfließen sollen, bestmöglich zu erhalten. .

Unverzichtbar für den Doppelbrand ist die originale Charente-Destille aus reinem, getriebenem Kupfer.

Ein teurer und innovativer Filtrierprozess bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ beseitigt sämtliche Unreinheiten und unerwünschten Substanzen.

Das Ergebnis ist die unverwechselbare Reinheit von MOST, einem erlesenen Branntwein, der zu den feinsten und lieblichsten der Welt zählt.



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Genealogie

<p>Most Classico</p> <p>4500 cc 3000 cc 1500 cc 700 cc 500 cc 100 cc</p>	<p>Vitigni Rari</p> <p>Moscato Fragolino Ramandolo Traminer Picolit</p> <p>700 cc 700 cc 700 cc 700 cc 700 cc</p>	<p>Ice Most</p> <p>1500 cc 700 cc</p>	<p>Most Cillegio Barrique</p> <p>4500 cc 1500 cc 700 cc</p>	<p>Most Barrique Vitigni Nobili</p> <p>Amatore Barolo Brunello</p> <p>700 cc 700 cc 700 cc</p>	<p>Most Vetro Soffiato</p> <p>500 cc</p>
<p>Grappa Agricola 50°</p> <p>4500 cc 1500 cc 700 cc 500 cc</p>	<p>I Legni Rovere Barrique</p> <p>4500 cc 1500 cc 700 cc 500 cc 200 cc</p>	<p>Vitigni Rari</p> <p>Ramandolo Moscato</p> <p>700 cc 500 cc 700 cc 500 cc</p>	<p>Vitigni Classici</p> <p>Merlot Chardonnay Pinot Grigio Prosecco</p> <p>700 cc 500 cc 700 cc 500 cc 700 cc 500 cc 700 cc 500 cc</p>		
<p>Decanter</p> <p>Ramandolo Agricola Girale Villalta Arcano Grancuvee</p> <p>Grappa di Ramandolo 40° Barrique (Rovere) Grappa Friulana 50° Grappa Chardonnay 40° Barrique (Ciliegio) Grappa Friulano 40° Barrique (Castagno) Grappa Friulano 40° Barrique (Susino) Grappa Uve Friulane 40° Barrique (Rovere)</p> <p>700 cc 700 cc 700 cc 700 cc 700 cc 700 cc</p>	<p>Grappa Vite d'Oro</p> <p>700 cc 700 cc 700 cc 700 cc</p>				
<p>Amaro Tosolini</p> <p>4500 cc 700 cc 50 cc</p>	<p>Spezzeria Tosolini</p> <p>Limone e erbe amare Grappa miele Fragoline di bosco Liquirizia Mirtilli selvatici Caffè</p> <p>700 cc 700 cc 700 cc 700 cc 700 cc 700 cc</p>	<p>Amaretto Salizà</p> <p>700 cc</p>	<p>Brandy</p> <p>Vecchio 800 Fogolar</p> <p>500 cc 700 cc</p>	<p>Prosecco Feudo dei Celti DOC</p> <p>Amarelle</p> <p>750 cc 300 cc</p>	

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE



Ein simples Rezept – junge Walderdbeeren mit einmalig reichem Geschmack werden aufgegossen und destilliert – schafft ein unverwechselbares, 100 Prozent natürliches Meisterstück. Die Erdbeeren ziehen über zwei Wochen lang in Grappa, der diesem Likör seinen italienischen «Geist» und einen wahrhaft unglaublichen Geschmack verleiht.

Internationale Auszeichnungen:



GOLD
MEDAL
2015



MASTER
MEDAL
2014



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Sorte: junge Walderdbeeren

Alkoholgehalt: 24 %

Beschreibung: eine harmonische Verschmelzung von Aufguss und Destillation junger Walderdbeeren

Farbe: leuchtend rot

Verkostungsnotizen: Vorherrschende runde Töne von jungen Walderdbeeren, mit mässiger Süsse und reichhaltiger Geschmacksexplosion am Gaumen. Ausserordentlich intensiv, mit samtenem Abgang. Leicht alkoholisierte Erdbeeren kontrastieren überraschend mit der Süsse des Likörs.

Ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe, Karamell oder Geschmacks-Stoffe.



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

Serviervorschlag

- eiskalt aus dem Gefrierfach
- on the rocks



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE



KYR ROYAL

20 ml Fragola Tosolini
Sekt oder Prosecco
Eiswürfel
Frische Erdbeeren
Frische Minzeblätter

Eiswürfel in ein bauchiges Glas geben und mit Fragola Tosolini übergießen, mit Prosecco oder Sekt auffüllen. Mit frischen Erdbeeren und Minzeblättern anrichten.

BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

SALIZÁ
The finest Italian Taste

Ein echter Mandelbrand, geschaffen von Meisterbrenner Bepi Tosolini nach einem einzigartigen Rezept und ohne Farb- oder künstliche Geschmacksstoffe. Hinreissend leicht, mit intensivem, aber elegantem Marzipangeschmack und nussiger Karamellnote im Abgang.

Internationale Auszeichnungen:



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

·MOST·

ACQUAVITE DA MOSTO D'UVA

MOST ist ein Branntwein aus entstielteten frisch geernteten Trauben, deren duftendes Fruchtfleisch zu Most vergoren wird. Anschliessend wird dieser Most nach den traditionellen Verfahren von Tosolini in einer Charente-Dampfdestille gebrannt.

Sein aromatisches Bouquet ist das Produkt erlesener friaulischer Rebsorten, darunter Rosenmuskateller, Fragolino und Friulano. Lieblich und doch intensiv ist dieser edle Branntwein den anspruchsvollsten Gaumen gewidmet und nach bester friaulischer Handwerks-tradition gebrannt.

Internationale Auszeichnungen:



GOLD
MEDAL
VIENNA
2004

Destillata



SILVER MEDAL
2004



ALAMBICCO D'ORO
2007



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

·MOST·

ACQUAVITE DA MOSTO D'UVA

Sorte: Friulano, Fragolino, Muskateller und Merlot

Alkoholgehalt : 40 %

Destillation: handbetriebene Charente-Dampfdestille

Reifung: sechs Monate im Edelstahltank

Farbe: durchsichtig, kristallklar

Körper: intensiv und elegant

Verkostungsnotizen: Ausserordentlich zart am Gaumen, lieblich und rund. Frische, blumige Töne, mit einem Hauch bulgarischer Rose. Mit zunehmender Reife entwickelt er eine Nase von fast überreifer Wildpflaume. Weich und seidig im Abgang.

Serviervorschlag: bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C geniessen



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

AGRICOLA

Innerhalb von 48 Stunden nach der Kelter gebrannt, bewahrt er das intensive Aroma des Marc von roten Trauben. Dieser Grappa kann als «trocken» bezeichnet werden, und seine Aromen bleiben dank des hohen Alkoholgehalts ausserordentlich beständig; sehr stark und intensiv, für wahre Grappa-Liebhaberinnen und -Liebhaber.

Sorte: Traubenmarc von Refosco, Cabernet und Merlot (Friaul)

Alkoholgehalt: 50 %

Destillation: in traditionellen, handbetriebenen Doppelkesseldestillen.

Reifung: sechs Monate im Edelstahltank

Farbe: weiss, transparent

Körper: stark und intensiv

Verkostungsnotizen: Bouquet von Rosinen und reifen wilden Beeren, klar und mitreissend im Abgang. erinnert an den Geschmack des traditionellen friaulischen Grappa.

Serviervorschlag: chambriert, im klassischen Tulpenglas



Internationale Auszeichnungen :



BEPI TOSOLINI

MASTRO DISTILLATORE IN UDINE

M O S C A T O

Die Familie Tosolini wählt nur die besten Muskatellertrauben der Region Venetien. Sie werden unmittelbar nach der Ernte gemostet und dann gebrannt, um die besonderen Geschmacksnoten zu erhalten, die einen lieblichen, ausgewogenen und ausserordentlich aromatischen Grappa ausmachen.

Sorte: Marc von Muskatellertrauben

Alkoholgehalt : 40 %

Destillation: in traditionellen, handbetriebenen Doppelkesseldestillen

Reifung: sechs Monate im Edeltank

Farbe: weiss, transparent

Körper: intensiv

Verkostungsnotizen: ausgeprägte Nase von Rosen, mit einem Hauch von Akazienhonig

Serviervorschlag: chambriert, im klassischen Tulpenglas

