



Der Destillierapparat vom Grossvater Spiro

Eine wunderschöne Geschichte, die weit zurück reicht. Ein Enkel schafft es, das Handwerk des Grossvaters wieder aufleben zu lassen: das Destillieren von Grappa ...



Grossvater Spiro

W
WITTWER
1920



SCHWEIZER
PRODUKTE

DISTILLERIA WITTWER
DISTILLATI DAL 1920

BIASCA

Unsere Geschichte reicht sehr weit zurück: Sie nimmt ihren Anfang im frühen 20. Jahrhundert, genau genommen 1920. In jenem Jahr begann Mario Caccialanza, mein Grossvater, von allen nur Spiro genannt, auf den Strassen zwischen Bodio, Giornico, Biasca und Tenero hin- und herzuwandern, um mit seinem mobilen Dampfdstillierkolben für die Bauern Grappa zu brennen.

Er war ein Naturtalent. Trotzdem war er sich bewusst, dass er vom Destillieren alleine nicht leben konnte, da sich diese Arbeit

Jeden Tag nehmen wir die Herausforderung an, mit Bescheidenheit und grosser Leidenschaft erstklassige Branntweine zu produzieren ... mit Liebe zum Detail.



auf eine bestimmte Jahreszeit beschränkte. Daher entschloss er sich, ein Fahrradgeschäft zu eröffnen. So brannte er von September bis Februar Grappa und reparierte von März bis August Fahrräder.

Wie stolz und glücklich wäre er gewesen, hätte er noch miterleben können, dass ich seine beiden Vermächtnisse fortführe. Leider ist es anders gekommen: Spiro wurde krank und starb, kurz bevor ich mich entschied, diesen Weg einzuschlagen.

Tatsächlich befand ich mich damals mit meinen 20 Jahren an

einem Scheideweg: Sollte ich die militärische Laufbahn fortsetzen oder die Tätigkeit des Grossvaters weiterführen?

Nach reiflicher Überlegung beschloss ich, es zu versuchen und mich in dieses Abenteuer zu stürzen: das war im Juni 1999. Meine Frau hat mich sehr dabei unterstützt und mir geholfen, diese Entscheidung zu treffen.

Das Geschäft gedieh, ich entschied mich dann im Jahr 2008, im Fahrradgeschäft eine Hilfskraft einzustellen. So hatte ich die nötige Zeit, beiden Geschäften mehr Raum

und Beachtung zu schenken, ohne dabei meine Traditionen und meine Geschichte zu vergessen.

Im Jahr 2010 errichteten wir den neuen Geschäftssitz in der Via Prada 2 in Biasca. Dort ist alles vereint, was uns mein Grossvater vererbt hat: Geheimnisse, sehr alte Rezepte, Leidenschaft und vor allem sein Original-Destillierkolben; alles inmitten von hochmoderner Technologie.

Unsere Philosophie lautet: Wir verrichten unsere Arbeit mit Liebe und wir finden Erfüllung darin. In unserer Brennerei wird alles von



In den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts

Die Geheimnisse, die mir mein Grossvater Spiro überliefert hat, begeistern mich. Ich gebe mich nur mit dem Besten zufrieden.

Die 7 Spiritosen W1920



Unsere Spiritosen mit den unverwechselbaren Aromen



**Lokale Produkte
0 km**

Hand gefertigt, und unsere Produkte sind vollständig lokal erzeugt. Die Trauben stammen ausschliesslich aus dem Tessin und die Früchte sind Tessiner- bzw. schweizerischer Herkunft. Wir verwenden keinerlei chemische Zusätze. Um ein wirklich zu 100 % lokales Produkt zu liefern, verwenden wir für unsere Produkte das Wasser unserer Berge: das Wasser von Santa Petronilla.

Dank meiner Frau und meiner Tochter bin ich voll Energie, Ausdauer und Ausgeglichenheit. Alleine hätte ich wohl nicht durchgehalten, denn ohne meine beiden

Rubepole könnte ich niemals so intensiv arbeiten.

In den letzten Jahren haben wir uns entschieden, die Gestaltung unserer Produkte zu ändern. Wir haben eine Internetseite entwickelt, über welche man unsere Produkte auch online erhält und haben auch unser Logo kreiert.

Dabei haben wir uns für „W1920“ entschieden, um auf diese Weise auf unsere eigene Geschichte Bezug zu nehmen.



BIASCA
eine Tessin-Karte aus dem frühen 19. Jahrhundert



**Brennerei Wittwer
Wittwer Alan**

*Geschäftsführer und
Destillationsexperte*

via Prada 2
CH-6710 Biasca

Telefon 091 862 40 30
Fax 091 862 40 65
Mobil 079 681 00 52

info@wittwer1920.com
www.wittwer1920.com



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone.



W
SPIRO
1920



NEUHEIT 2016!

NOSTRANA 1920

45% vol.

Grappa Nostrana verkörpert in sich zwei besondere Eigenschaften, die ihn so beliebt machen: Die erste ist die Mischung aus den frischen Trester der verschiedenen traditionell im Tessin angebauten Rebsorten, zu denen auch die Clinton-Traube gehört (auch Fragola oder Fragolino genannt), die aromatischen Duft und Rundheit am Gaumen verleiht. Die zweite Besonderheit liegt in der unmittelbaren Destillation der Trester bei ihrer Ankunft in der Brennerei, denn nur dadurch kann sichergestellt werden, dass der Grappa seinen intensiven Duft und ausgewogenen Geschmack erhält. Bevor der Grappa in Flaschen abgefüllt wird, ruht und verfeinert er sich für einige Monate in Edelstahltanks. Am Gaumen offenbart er sich blumig und harmonisch. Der Geschmack ist kräftig und ausgewogen.

GRAPPA 1920

48% vol.

Die Erdbeertraubenkultur, heutzutage immer weniger verbreitet, ist typisch vom Tessin. Hier findet sie die idealen klimatischen Bedingungen für ihre Entwicklung. Unsere Aufgabe in der Destillationsphase, mittels diskontinuierlichen Destillierkolben, besteht darin, das ganze Aroma der Erdbeertraube festzunehmen. Diese harte, aber begeisterte Aufgabe verläuft, wenn der teilweise gegorene Most und der Trester destilliert werden. Das Ergebnis ist überraschend. Der Schnaps erinnert an seinen originalen Naturprodukt: die Gerüche weisen auf Heidelbeeren, Erdbeeren und Kirschen hin. Im Gaumen lässt er einen runden, feinen und angenehm fruchtigen Geschmack zurück. Der Nachgeschmack ist fein und beharrt lange.

WILLIAM 1920

46% vol.

Das Destillat besteht aus ausgewählten und erlesenen Walliser William Birnen, die im Sommer gepflückt werden. Dank einer langsamen und sorgfältigen Dampfdestillation wird eine ausserordentliche aromatische Stärke hervorgehoben. Das Ergebnis ist ein Schnaps mit überzeugenden und duftenden Wohlgerüche, die an die erst gepflückte Frucht erinnern. Es zeichnet sich durch seine Erlesenheit und Feinheit. Der Nachgeschmack ist süss und beharrt lange im Gaumen, wo sich eine beachtliche aromatische Intensität mit Blumenmerkmalen entfaltet. Es hebt seine Merkmale noch besser hervor, wenn es bei niedrigen Temperaturen in kleinen eisgekühlten Tulpengläsern genossen wird. Es passt ideal mit einem Fruchtsalat zusammen.

KIRSCH 1920

46% vol.

Die Kirschen, die aus den Zentralschweizer Kantonen Schwyz und Zug stammen, werden gegoren und aufgeweicht. Durch eine äusserst langsame, sorgfältige Destillation, mittels traditionellem Dampfdestillierkolben, entwickelt sich das hauchzarte Aroma dieser verheissungsvollen Frucht. Nach acht bis zehn Monaten Ruhelage in der Flasche erhält er ein sehr beständiges Aroma: seine aromatische Fülle schweift von der Süsskirsche zur Sauerkirsche, zu einem Rotfruchtbouquet von Erdbeeren, Himbeeren und Pflaumen. Man empfiehlt eine Serviertemperatur von 15°C. Klassisch ist die Kombination mit einer Fondue, oder zum Beimischen von Eis und Fruchtsalat.

ALBICOCCA 1920

43% vol.

Das Aprikosendestillat hat ein ausserordentlichen aromatischen Feinheit. Seine Destillation wird sorgfältig und zart durchgeführt. Die erlesenen Walliser Aprikosen produzieren den Saft, der mit einer beschränkten Menge Kernen gärt und aufweicht. Die Dampfdestillation bringt alle Aromen zur Geltung, die dann dem Schnaps übertragen werden. Das Destillat erfreut mit seinem starken Aprikosengeschmack und hauchzarten Duft. Das vollständige Aroma entfaltet sich allmählich, während er gekostet wird. Bei einer Temperatur von 12-14°C in einem kleinen Tulpenglas servieren.

LIMONCINO

28% vol.

Ein von Hand hergestellter Limoncino nach traditionellem Rezept: die Zitronenschalen aus der Amalfiküste werden 10-12 Tage lang in einer Alkoholmischung eingeweicht. Die Schalen befreien ihre eigenen duftenden ätherischen Öle, sowie ihre Verdauungseigenschaften. Die entstandene Mischung wird dann mit einer Wasser-Zucker-Lösung verdünnt und schlussendlich entsteht der Likör. Er drückt am besten seine aromatischen und duftigen Eigenschaften, wenn er eiskalt serviert wird. Zum Kühlen im Gefrierfach empfiehlt sich die Aufbewahrung in der Glasflasche.

NOCINO 1920

30% vol.

Dieser Likör wird aus unreifen, grünen und in den letzten Junitagen im Tessin gepflückten Walnüssen nach einem antiken Rezept zubereitet. Die Nüsse werden im Tessiner Schnaps eingelegt und mit Zucker und natürlichen Gewürzen verfeinert. Er passt optimal nach dem Essen, als Digestif oder um damit das typische Walnusseeis zu verfeinern, bei einer Temperatur von 15°C.

SPIRO 1920

45% vol.

Das stellt die ersehnte Neuheit 2015 unserer Brennerei dar. Die Basis ist der Erdbeertraubenschnaps: duftend und mit edlem Charakter. In Eichenholzfasern verfeinert er sich während langer Ruhezeit und enthüllt schlussendlich das begehrte Gleichgewicht: eine aromatische Komplexität aus Vanille, Mokka, geröstetem Tabak, Rosinen und kandierter Frucht. Diese ist vollkommen mit der aromatischen Blumenvielfalt verbunden, die für das Erdbeertraubendestillat typisch ist. Im Gaumen wirkt es umhüllend und samtig. Der Nachgeschmack entfaltet sich durch die typischen Wohlgerüche von Vanillen Holz, Tabak und Gewürze. Bei einer Temperatur um 18°C in einem Balloon Glas kosten.