



L'ancien distillateur du grand-père Spiro

Une histoire magnifique qui se déroule sur des siècles. Un petit-fils réussi à faire revivre le métier de son grand-père: la distillation de la grappa...



Grand-père Spiro

W
WITWER
1920



PRODUITS
SUISSES

DISTILLERIA WITWER
DISTILLATI DAL 1920

B I A S C A

Notre histoire ne date pas d'hier: elle débute en 1920. Cette année-là, Mario Caccialanza, mon grand-père, surnommé Spiro, a commencé à sillonner les routes situées entre Bodio, Giornico, Biasca et Tenero, pour distiller de la grappa pour les paysans, à l'aide de son alambic de distillation mobile.

Il avait un talent naturel. Toutefois, il était conscient que l'activité de distillation ne lui suffirait pas pour vivre convenablement, ce travail se limitant à une certaine période de l'année. Il décida

donc d'ouvrir un magasin de vélos. Ainsi, il travaillait avec la grappa de septembre à février et réparait des vélos de mars à août.

Il aurait été très heureux et fier de me voir perpétuer son héritage. Malheureusement, il en fut autrement: Spiro est tombé malade et est décédé peu de temps avant que je me décidais à poursuivre dans cette voie.

À 20 ans, je me suis trouvé au carrefour de ma vie: devais-je poursuivre ma carrière militaire ou l'activité de mon grand-père?

Après avoir longtemps réfléchi, je me suis décidé à tenter ma chance et à me lancer dans cette aventure qui dure désormais depuis juin 1999. Le soutien et l'aide de ma femme ont été très importants.

Les affaires n'ont fait que prospérer, et c'est donc, qu'en 2008, j'ai décidé d'engager un employé pour le magasin de vélos. Ainsi, j'ai eu le temps nécessaire pour accorder plus d'espace et d'attention à ces deux commerces, sans jamais oublier mes traditions et mon histoire.

C'est ainsi qu'en 2010 nous

avons ouvert le nouveau siège de l'entreprise à Biasca, Via Prada 2, un lieu qui réunit tout ce que nous avons hérité de mon grand-père: les secrets, les vieilles recettes, la passion et surtout son alambic de distillation original. Le tout complété de technologies ultramodernes.

Notre philosophie est simple: travailler avec passion et amour pour recevoir en retour la satisfaction du travail bien fait.

Dans notre distillerie, tout est fait à la main et nos produits sont tous d'origine locale. Le raisin

provient exclusivement du canton du Tessin et les divers fruits utilisés sont d'origine tessinoise et suisse. Nous n'utilisons aucun additif chimique. Afin de fournir un produit local à 100%, nous utilisons l'eau de nos montagnes pour nos produits, celle de Santa Petronilla.

Grâce à l'aide de ma femme et de ma fille je suis une personne pleine de vie, énergique, entière et en harmonie.

Je n'aurais pas pu accomplir tout cela sans leur soutien et travailler du matin jusqu'au soir



Dans les années 30

Mon grand-père Spiro m'a transmis ses secrets et moi, je mets toute ma passion à la recherche de l'excellence.

Les 7 spiriteux W1920



Nos spiriteux aux arômes incomparables.



Produits locaux
0 km



B I A S C A

Une carte du canton du Tessin au début du 19^{ème} siècle.



Distillerie Wittwer

Wittwer Alan

Propriétaire et expert en distillation

via Prada 2
CH-6710 Biasca

Téléphone 091 862 40 30

Fax 091 862 40 65

Natel 079 681 00 52

info@wittwer1920.com

www.wittwer1920.com



Scannez le code QR avec votre smartphone.



W
SPIRO
1920



NOUVEAUTÉ 2016!

NOSTRANA 1920

45% vol.

L'eau-de-vie Nostrana incarne deux caractéristiques qui la rendent si appréciée: la première est le mélange de marc frais de différents cépages traditionnellement cultivés au Tessin, dont le raisin framboise qui apporte un parfum aromatique et une rondeur en bouche. La deuxième caractéristique réside dans la distillation immédiate du marc arrivant à la distillerie, la seule façon de conférer avec certitude à l'eau-de-vie parfums intenses et goût équilibré. L'eau-de-vie se repose et vieillit dans des cuves en acier inoxydable durant quelques mois avant d'être mise en bouteille. Des notes florales et harmonieuses se révèlent au palais. Le goût est corsé et équilibré.

GRAPPA 1920

48% vol.

La culture du raisin américain, aujourd'hui moins diffusé qu'à l'époque, est typique du Tessin: un endroit où il trouve des conditions climatiques idéales pour son développement. Notre devoir en phase de distillerie, à travers l'alambic discontinu, consiste à capturer tous les arômes caractéristiques de ce raisin. Ce travail difficile, mais passionnant, se déroule en distillant aussi bien le vin nouveau, partiellement fermenté, que le marc de raisin. Le résultat est surprenant dans le sens où l'eau de vie rappelle la matière première d'origine. Les senteurs perçues sont myrtille, fraise, cerise. Au palais elle devient ronde, délicate, agréablement fruitée. Cette eau de vie persiste longtemps en bouche.

WILLIAM 1920

46% vol.

Cette eau-de-vie est faite avec des poires William de premier choix sélectionnées en Valais, cueillies en été. On en retire un mou d'une incroyable intensité aromatique qui passe immédiatement en distillation après la phase de fermentation. Le riche mélange aromatique est valorisé grâce à une rigoureuse et lente distillation à vapeur. Le résultat est une eau-de-vie fine, aux parfums suaves, qui rappelle le fruit à peine cueilli. Au palais elle révèle une considérable intensité aromatique qui embrasse quelques touches florales. Cette eau-de-vie expose le mieux ses caractéristiques servie à une température de 6-8°C dans un verre tulipe glacé. Très bien en accompagnement d'une salade de fruit.

KIRSCH 1920

46% vol.

Produit à partir de cerises sucrées provenant de Suisse (Schwytz et Zoug), fermentées et laissées macérées avec toute l'attention nécessaire afin de préserver l'arôme délicat. Distillé dans un alambic traditionnel avec un léger souffle de vapeur capable de recueillir tout le bouquet aromatique présent dans le procédé de distillation. Elle bénéficie d'une période de repos en bouteille de 8-10 mois pour assimiler la richesse aromatique qui passe de la cerise au marasque et à l'ensemble du produit: une corbeille de fruits rouges (fraise, framboise et prune). Il est conseillé le service à une température de 15°C. A proposer en complément avec la fondue au fromage, une salade de fruit ou pour embellir une glace.

ALBICOCCA 1920

43% vol.

La eau-de-vie à base d'abricots a une intensité aromatique la plus raffinée entre les eaux-de-vie fruitées. La distillation doit donc être scrupuleuse et délicate. La matière première, des abricots sélectionnés du Valais, fournit un jus qui fermente et macère avec une quantité limitée de noyaux. Une lente distillation à vapeur permet de recueillir et valoriser les senteurs aromatiques du mout fermenté. Suave et envoûtante à l'odorat, un plaisir doux et harmonieux qui se développe à la dégustation. Finement persistante en bouche après l'avoir dégustée. Il est conseillé le service à une température de 12-14°C dans un verre tulipe.

LIMONCINO

28% vol.

Produit selon une recette traditionnelle qui prévoit l'infusion en alcool de zestes de citrons venant de la côte amalfitaine pendant 10-12 jours. Pendant ce temps les zestes relâchent leur huiles essentielles parfumées et leur propriétés digestives. À cette infusion est ajouté un mélange d'eau et de sucre qui donne ainsi vie à la liqueur. Elle exprime le mieux ses caractéristiques aromatiques, parfumées et florales, si dégustée glacée. Il est conseillé de glacer les verres et de garder la bouteille dans le congélateur.

NOCINO 1920

30% vol.

Cette liqueur est préparée avec des noix encore vertes, récoltées au Tessin pendant les derniers jours du mois de juin. Selon une ancienne recette, elles sont laissées macérer dans la grappa tessinoise avec du sucre et des épices naturelles. Sa dégustation, à une température de 15°C, est idéale après un repas en tant que digestif ou pour épicer la typique glace aux noix.

SPIRO 1920

45% vol.

Ce produit représente l'attendue nouveauté de l'année 2015 de notre distillerie. La base est représentée par une eau-de-vie de raisin américain, très parfumée et avec un caractère gentil, affinée dans des barillets de chêne rouvre à douves épaisses et de torréfaction moyenne. Après une longue période de repos l'eau-de-vie révèle un équilibre parfait: un bouquet aromatique de vanille, moka, tabac torréfié, raisins secs et fruits confis parfaitement assimilés aux senteurs florales typiques du distillat de raisin américain. Au palais elle est envoûtante et veloutée. À déguster à une température de 18°C dans un verre à ballon.