

K Kufsteinerland

KUFSTEINERLAND: LA VIA DEI DISTILLATI E I SAPORI DELLE MALGHE

Fotogallery: <https://we.tl/t-7LEUyLfk8g>

IL LINK NON HA SCADENZA

Sulla via delle grappe tra gli splendidi paesaggi del Kufsteinerland

Sorbo degli uccellatori. Pera. Peperoncino. Bacche di ginepro. Albicocca. Lampone. Mela. Ecco alcuni degli ingredienti per creare distillati d'autore. Il Kufsteinerland, la splendida regione del Tirolo, invita ad assaggiare (ma anche a partecipare a corsi di distillazione) buonissime **grappe, liquori, acqueviti**. Una vera tradizione tramandata di generazione in generazione, che va indietro nel tempo: **2.500 delle 4.000 distillerie** tirolesi hanno il diritto di distillare dai tempi di Maria Teresa d'Austria. L'autunno è la stagione ideale per visitare il Kufsteinerland, i suoi paesaggi immersi nella natura e le sue tradizioni. **Le visite guidate permettono di capire nel dettaglio il grande lavoro che si nasconde dietro la produzione di distillati:** grazie alla degustazione guidata si impara a valutare la chiarezza, i diversi aromi fruttati e le differenti note aromatiche.

Quattro distillerie tra le 41 presenti nella regione di Kufstein, rendono la via delle grappe un'esperienza indimenticabile: si intraprende un emozionante e gustoso viaggio alla scoperta della grande varietà delle grappe tirolesi, immergendosi nei segreti delle acqueviti perfette. La distilleria "Zum Messerschmied" di Ebbs, la "Brennoase" di Langkampfen,

la „Höck“ di Schwoich e per finire la distilleria „Stix“ di Thiersee sono dei veri e propri laboratori del gusto dove la frutta viene praticamente trasformata per unirsi con altri ingredienti preziosi che compongono i vari distillati. **Gli alambicchi sono messi in funzione per mostrare la sofisticata tecnica della distillazione, usata da secoli per distillare.**

L'assaggio con il bicchiere giusto: l'arte del vetro

E per una degustazione davvero speciale, entrano in campo i celebri bicchieri soffiati a mano della vetreria Riedel, che sa unire **la forma perfetta dei bicchieri a ciò che si sta degustando**. Dal 1756 Riedel inventa forme diverse per compiacere i diversi vini e distillati. All'interno del laboratorio potrete ammirare dal vivo la creazione dei famosi calici e dei decanter. **Centinaia di forme differenti per la perfetta degustazione**. All'interno della famosa vetreria si ha la possibilità di osservare i mastri vetrai direttamente all'opera e di approfondire la conoscenza sull'arte del vetro, all'interno del **museo interattivo**. La "Sinnfonie", la **rappresentazione multimediale** della vetreria Riedel, invita a compiere un viaggio attraverso il mondo dei calici e dei sensi. Piacere e divertimento. Un'esperienza da vivere con tutti i sensi. Un'avventura di percezione sensoriale.

Sapori di malga: specialità da degustare in un'atmosfera autentica

Ma l'autunno goloso continua anche nelle **malghe** immerse nella natura alpina: la colazione in questi angoli paradisiaci è uno spettacolo non solo per gli occhi ma anche per il palato. Il profumo del caffè si sente nell'aria e si mescola a quello dei boschi. Il burro artigianale e le diverse qualità di marmellate alla frutta sono una **sinfonia di sapori**. Prodotti bio, ingredienti naturali e ricette regionali. Tra incantevoli pascoli e dolci colline si può visitare il **caseificio Aschinger Alm** che si trova sotto il rifugio di montagna

Aschinger Alm, alle pendici dello Zahmer Kaiser: durante l'estate è la residenza estiva delle mucche che producono il latte con il quale vengono prodotte delle vere rarità. Il profumo inonda l'interno caseificio alpino: una forma di formaggio si trova accanto all'altra. Gerhard Ritzer, il casaro, mostra agli ospiti con orgoglio la camera di invecchiamento e spiega le ricette che vengono tramandate di generazione in generazione, seguendo le antiche tradizioni. **Qui si assaggiano burro, formaggi molli, yogurt e tanti tipi di formaggi diversi, primi fra tutti il "Bergkäse" (formaggio di montagna), una vera e propria rarità premiata più volte in concorsi internazionali.** Oltre ai formaggi alpini ed altri prodotti caseari, si possono assaggiare tantissime specialità tirolesi come Speck, salsicce affumicate, salami della malga, miele e grappe.

Per assaggiare le più buone specialità del territorio immersi in un'atmosfera autentica tirolese, si può pranzare alla **Brentenjochalm**: piatti preparati con cura seguendo le tradizionali ricette. Tra le specialità: le frittelle accompagnate dalla marmellata fatta in casa, anzi in malga. Un'esperienza da gustare con i cinque sensi, immersi in un paesaggio incantevole.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.kufstein.com

CONTATTI PER LA STAMPA

PIZZININI/SCOLARI
COMUNICAZIONE

Alessandra Fusè

alessandra.fuse@pizzininiscolari.com – Cell. +39 328 97 98 955

Christian Pizzinini

christian.pizzinini@pizzininiscolari.com – Cell. +39 338 854 3309

www.pizzininiscolari.com

