



[una lunga storia d'amore]



GRAPPE & INFUSI

Spirito Verdiano
Destiladores desde 1945

Uma longa historia de amor

GRAPPAS & INFUSOES

GRAPPE



Colline non troppo alte e assolate, è qui che viene prodotto il vino Malvasia. Mosso, prodotto da uve bianche, si piglia con accuratezza e delicatezza. La Malvasia è la prima uva ad essere vendemmciata. Gli acini spremuti vengono conservati prima di essere distillati così da permettere ai dolci profumi tipici del vitigno di sprigionarsi nella loro interezza. La distillazione avviene ad autunno inoltrato quando le foglie color dell'oro sono in terra: anni fa in queste zone la gente si muoveva in bicicletta sì, per difendersi dal freddo, si copriva con il "tabarro" magari dopo aver bevuto una grappa di Malvasia per scaldarsi un po' e vedere la vita più rosa. Oggi che non è più necessario bere grappa per riscaldarsi ci si può invece gratificare con una Grappa di Malvasia: ne basta poca, magari abbinata a del cioccolato o a una torta al cioccolato.

A pochi chilometri dalla casa del Maestro vi è una piccola distilleria, abbracciata dal grande fiume Po, adagiata in una zona nota soprattutto per la produzione di culatelli piuttosto che per "l'arte del distillare": qui, fra profumi di vinacce, si produce in autunno una grappa baciata dalla nebbia, nebbia che le dona gusto e profumo unici. La nebbia è il "territorio": la sua intimità e l'aria ovattata comunicano calma e conferiscono i ritmi e le caratteristiche proprie della distillazione. Il lento scendere del distillato, gocciola a gocciola come una dolce melodia, è musical. Grappa delle Nebbie: distillato di vinaccia da uve delle Terre Veroliane. Solo da noi la Nebbia è controllata e garantita, ecco perché la produzione del culatello D.O.P. avviene qui. Sapori e Cultura.

In queste terre basse e umide "piatte come una tavola" ma un filo degradanti verso il mare si raccolgono, quando l'aria rinfresca e le foglie ingialliscono, uve da vitigno Lambrusco. Si separa il mosto e si conservano gli acini spremuti. Oggi la tecnologia ha cambiato il modo di accumulare le vinacce: queste si infilano in contenitori tubolari che tanto ricordano i salami delle nostre zone! Grazie a questa tecnologia si riescono a conservare tutti i profumi caratteristici estratti al momento della distillazione: il risultato finale è da provare in piccoli bicchieri e in piccole quantità! E' qui da noi che Giovannino Guareschi si è ispirato per il suo Mondo Piccolo. Le cose nel tempo sono rimaste immutate: provare per credere, Sapori e Cultura.

Nella zona riverasca della bassa parmense trova il clima ideale il vitigno autoctono di "Fortana" che da origine ad un vino allegro e a bassa gradazione. Si narra che la famiglia Verdi, colà residente, amasse accompagnare i pranzi con questo vino spumeggiante. Dagli acini spremuti, una volta distillati, si rivela integro tutto lo "Spirito" che anima questo vitigno di pianura. Tale vitigno, denominato Fortana o Uva D'Oro, è stato riscoperto e valorizzato negli ultimi anni nella provincia di Parma. Con l'obiettivo di recuperare i prodotti del territorio e rinnovare le tradizioni, "Spirito Veroliano" invita a degustare con buon senso e a riscoprire la cultura e la storia delle nostre Terre.



Grappa di Malvasia

Grappa delle Nebbie

Grappa di Lambrusco

Grappa di Fortana

Grappas

Grappa de Malvasia

Colinas nao muito altas e ensolaradas: è aqui que è produzido o vinho Malvasia. Produzido de uvas brancas sovadas com muito cuidado e delicadeza. A Malvasia è a prima uva a ser colhida. Os bagos espremidos sao conservados antes de serem destilados, assim permetem o doce perfume tipico da vinha na sua totalidade

A destilação acontece no outono quando as folhas de cor ouro estao pelo chao, anos atras em questas regioes as pessoas se deslocavam em bicicletas e para se defenderem do frio se cobriam com um manto, as vezes depois de ter bebido uma grappa de Malvasia para se aquecer um pouco e encher a vida mais cor de rosa. Hoje que não è mais necessario beber uma grappa para se aquecer, è possivel se gratificar com uma grappa de Malvasia: pode ser pouca ou talvez em combinações com chocolates ou uma torta de chocolate.

Grappa das Neblinas

A poucos quilometros da casa do maestro tem uma pequena destilaria abraçada do grande rio Po, situada em uma regio destacada acima de tudo pela producao de salame de Parma do que “ A arte de destilar”. Aqui entre o perfume dos bagaços è produzido no outono uma grappa beijada das neblinas, neblina que da sabor e perfume unico. A neblina è o territorio, a sua intimidade e o ar comunicam calma e conferem aos ritmos e as caracteristicas proprias das destilações. O ralentamento da destilação, gota a gota como uma doce melodia, è musica.

Grappa das neblinas: destilado de bagaço da uva das terras verdianas somente em nossa regio a neblina è controlada e garantida de salame de Parma D.O.P so acontece aqui. Sabores e Cultura

Grappa de Lambrusco

Em questas terras baixas e umidas “ piana como una tabua” mas um fio degradante verso o mar se racolhem quando a area refresca e as folhas amarelam, uvas da vinha Lambrusco. Sao preparados obrigatorio e conservados os bagos espremidos. Hoje a tecnologia tem mudado o modo de acumular os bagaços: questas se infilam em recipientes tubolares que muitos se lembram dos salames das nossas regioes. Graças a essa tecnologia è possivel conservar todos os aromas caracteristicos.

Estratos no momento da destilação. O resultado final deve ser provado em pequenas quantidades. È aqui que Giovannino Guareschi foi inspirado no seu pequeno mundo. As coisas no tempo permanecem inalteradas. Provar para crer. Sabor e Cultura.

Grappa de Fortana

Em uma regio rivierasca da baixa parmense se encontra o clima ideal, a vinha nativa de Fortana que da origem a um vinho alegre e de baixo teor alcoolico.

Se narra que a familia Verdi, ali residente amavam acompanhar os almoços com esse vinho espumante. Dos bagos expremos, uma vez destilados se revela integro o espirito que da alma à essa vinha de planicie.

Tal vinha, denominada Fortana ou Uva de Ouro foi descoberta e valorizada nos ultimos anos na Provincia de Parma. Com objetivo de recuperar os produtos do territorio e renovar as tradições. Espirito Veridiano nos convida a degustar com o bom senso e a descobrir a cultura e a historia das nossas terras.

GRAPPE



Laggiù, nelle antiche cantine profumate di muffe e salumi, riposa 18 lunghi mesi questa grappa straordinaria adagiata nel comodo letto di capienti botti in Rovere. Togliete lentamente il tappo, versatelo piano nel bicchiere dopo una cena che vi ha donato la felicità di un momento irripetibile, ammiratelo nella luce d'ombra che emana, casciogietelo assaporando ogni goccia figlia di una Lunga Atesa. Se volete potete anche sognare... Lunga Atesa: Uvaggio di vitigni tipici delle nostre zone: Lambrusco, Malvasia, Barbera, Bonarda, Ortrugo. Distillata nel 2006. Abbinamenti consigliati: Cioccolato fondente e sigaro...

Lunga
Atesa



Nelle tene "di mezzo", tra la dolce pianura parmense e le colline piacentine nasce un vino conosciuto per la sua simpatia: il Gutturnio. Non cercate di imprigionarlo troppo in una bottiglia perché scapperà via frizzando fra vigneti e castelli, fra case e salumelle. È là, dove la Bonarda irriverente incontra l'attentato Barbera nasce la nostra Grappa di Gutturnio frutto prezioso di un matrimonio così eterogeneo. Con le proporzioni originali la vinaccia viene distillata mantenendo integro il Matrimonio di sapori. Anche il Maestro Giuseppe Verdi, nato in quei di Roncole, nei paraggi di Busseto sacra trascurare la villeggiatura nel Piacentino sul punto esatto nel quale le due province vengono separate dalla sottile linea d'acqua del Torrente Ongina. Sapori e cultura, perché no?

Grappa
di Gutturnio

Grappa Longa Espera

La em baixo, nas antigas cantinas perfumadas de mufas e salames, repousa por 18 longos meses essa grappa extraordinaria, deitada em uma cama confortavel, nos barris de carvalho espaçosos.

Tirando lentamente a tampa virando devagar no copo depois de um jantar com momentos de felicidade sem igual, se admira na luz da sombra que invade, provando e saboreando cada filha gota de uma longa espera.

Se voces quiserem tambem sonhar, longa espera, mistura das vinhas tipicas das nossas regioes: Lambrusco, Malvasia, Barbera, Bonarda Ortrugo.

Destilada em 2006 Combinações aconselhadas: Chocolate amargo e charuto

Grappa De Guturnio

Nelas terras "do meio" entre as planicie parmense e as colinas piacentinas nasce um vinho conhecido pela sua simpatia O Guturnio.

Nao queiram aprisionar-lo muito tempo em uma garrafa, porque escapa fora frizzando entre os becos e castelos, entre tabernas e salamerias. É là onde a Bonarda irreverente encontra o velho Barbera fruto prezioso de um casamento heterogeneo.

Com as proporções originais o bagaço vem destilado mantendo integro o casamento dos sabores, também o maestro Giuseppe Verdi, nascido em Roncole, em torno a Busseto, transcorreu os vilarejos piacentino sobre os pontos esatos no qual as duas provincias sao separadas da sottile linha de agua da Torrente Ongina. Sabor e cultura, porque não?

INFUSI

È "il Principe", il liquore tipico delle nostre zone frutto di ricette rigorosamente e gelosamente tramandate in famiglia risultato dell'infusione di noci verdi sapientemente tagliate prima di essere immerse nell'aceto, quello buono. Quando? Final de junho, na noite de Sao Joao, depois de ter comido os tortelli de ervas, aqueles recobertos com muita manteiga derretida que quase flutuam. Nao se pode esquecer de um ingrediente fundamental: o orvalho, senao nocino não è fica bom. O que vem depois não precisa saber, è segredo, cada um tem o seu. O nosso segredo è o Espirito. A consciencia e a fidelidade de pertencer a estas tradiçoes, mas com um toque de classe moderna è possivel beber a temperatura ambiente ou acompanhado de um café quente; otimo tambem no verao, depois de ser refrescado por um periodo no frigorifico. Se bebe com moderaçao, degustando gota a gota, uma das quais com certeza è orvalho. Voces sabiam que bem perto a Parma tem os castelos feitos, contruidos no seculo XV por Pier Maria Rossi? Venham visitar. Sabor e cultura.

Forse anche Verdi, buongustaio, annoverava fra i suoi liquori preferiti il Bargnolino. Sicuramente questo nobile liquore trae le sue origini dalle terre care al Maestro. Tipico di questa area dove raccogliere i "Bargnoli" è una faticaccia ci si punge e se ne trovano pochissimi, è un liquore che può essere apprezzato ovunque! La pazienza è la perseveranza, caratteristiche tipiche delle nostre genti, sono gli ingredienti esacti. La pazienza ancora prima di iniziare l'infusione è necessario per darli vita nel suo color rubino; la stessa pazienza che occorre per coprire l'antica ricetta a qualche donna che la conserva gelosamente nella propria credenza di casa. Il sapore è unico e... Certo, con tutta la fatica che abbiamo fatto per averlo se volete sapere com è assaggiatelo! Poco poco però. Vi assicuriamo che il bicchiere non si unge! Firmato: anonimo ricercatore con spirito.

Lo sapete che a Roccabianca ci sono le statue di Ettore Ximenes, simboleggianti le opere di Verdi che facevano parte del monumento di fronte alla stazione di Parma? Saperi e Cultura.



Il Nocino



Il Bargnolino

Infusoes

O Nocino

È o "Principe", o liquor tipico das nossas regioes, fruto de receitas rigorosamente e cuidadosamente conservadas em familia, resultado da infusao de nozes verdes habilmente cortadas antes de serem emersas no alcool, aquele bom. Quando? Final de junho, na noite de Sao Joao, depois de ter comido os tortelli de ervas, aqueles recobertos com muita manteiga derretida que quase flutuam. Nao se pode esquecer de um ingrediente fundamental: o orvalho, senao nocino não è fica bom. O que vem depois não precisa saber, è segredo, cada um tem o seu. O nosso segredo è o Espirito.

A consciencia e a fidelidade de pertencer a estas tradiçoes, mas com um toque de classe moderna è possivel beber a temperatura ambiente ou acompanhado de um café quente; otimo tambem no verao, depois de ser refrescado por um periodo no frigorifico. Se bebe com moderaçao, degustando gota a gota, uma das quais com certeza è orvalho.

Voces sabiam que bem perto a Parma tem os castelos feitos, contruidos no seculo XV por Pier Maria Rossi? Venham visitar. Sabor e cultura.

O Bargnolino

Talves tambem Verdi, bom degustador, mas um dos seus liquores preferidos è Bagnolino. Com certeza esse nobel liquor das queridas terras de origem do maestro. Tipico de questa regioes onde se recolhe os bargnoli. È muito dificil e nos pode ferir, sao encontrados pouquissimos, è um liquor que pode ser apressado por todos.

A paciencia e a perseveranza, sao características tipicas da nossa gente, sao os ingredientes iniciais!!

A paciencia antes mesmo de iniciar a infusao è necessaria para dar vida ao seu colorido rubi. A mesma paciencia precisa para pedir essas antigas receitas a qualquer mulher que a conserva cuidadosamente na sua propria crença de casa. O sabor unico e claro com toda dificuldade para obte-lo, se voces quiserem saber como è. Provem! Pouco a pouco ne, nos garantios que o copo não feri.

Assinado: Anonimo procurador com espirito.

Voces sabiam que a Roccabianca existem as estatuas de Ettore Ximenes, que simplizam as operas de Verdi, que faziam parte do monumento de frente a estaçao de Parma.

Sabor e Cultura.

DISTILLATO



Dalle nostre parti si raccontano leggende che sembrano fiabe; non si sa se siano reali o frutto della fantasia. Una in particolare racconta di un Castello e di una stanza affrescata ispirandosi alla X Novella dei Decamerone di Boccaccio che narra le vicissitudini di una popolana chiamata GRISELDA la quale, dopo lunghe tribolazioni durate oltre 13 anni, riesce finalmente ad unirsi in matrimonio al proprio amato Gualtieri. Diversi secoli dopo, su ispirazione della novella, si è pensato di sistemare una antica botte nelle cantine della Torre del Castello e di mettervi a giusto riposo un Distillato di vino che con il tempo e la maturazione ha preso il nome di Brandy Torre della Griselda. 37 anni di paziente attesa per festeggiare il "matrimonio" fra questo prezioso distillato (...anche se non ci si chiama Gualtieri) e i suoi esigenti pretendenti! Dopo tanti anni ne basta poco, bevuto dopo aver scaldato il bicchiere con le mani per esaltarne l'antico aroma: nel dubbio che la leggenda, forse, possa trasformarsi in realtà. Saperi, cultura... spirito verdiano.

Brandy
Torre della Griselda

Destilado (Brandy Torre della Griselda)

Em nossas regioes se contam lendas que parecem historias; não se sabe se sao reais ou fruto de fantasias. Uma em particular conta de um castelo com um quarto arejado inspirado a X Decamerone di Boccaccio que conta os vicios de uma mulher popular chamada Griselda, a qual depois lungas tribulações durante mais de 13 anos, consegue finalmente se casar com seu amado Gualtieri. Muitos seculos depois sob inspiração da novela se pensou em preparar um antigo tonel nas cantinas da torre do castelo e de colocar em repouso um destilado de vinho que com o tempo e amadurecimento erdou o nome de Brandy Torre della Griselda.

37 anos de paciente espera para festejar o casamento entre esse processo destilado(mesmo que não nos chamam de Gualtieri) seus exigentes pretendentes depois de tantos anos precisam de pouco. Se bebe apos ter aquecido o copo com as maos para exaltar o antigo aroma, na duvida que a lenda, talvez possa se transformar em realidade. Sabor e Cultura...Spirito Verdiano