

Il catalogo delle grappe



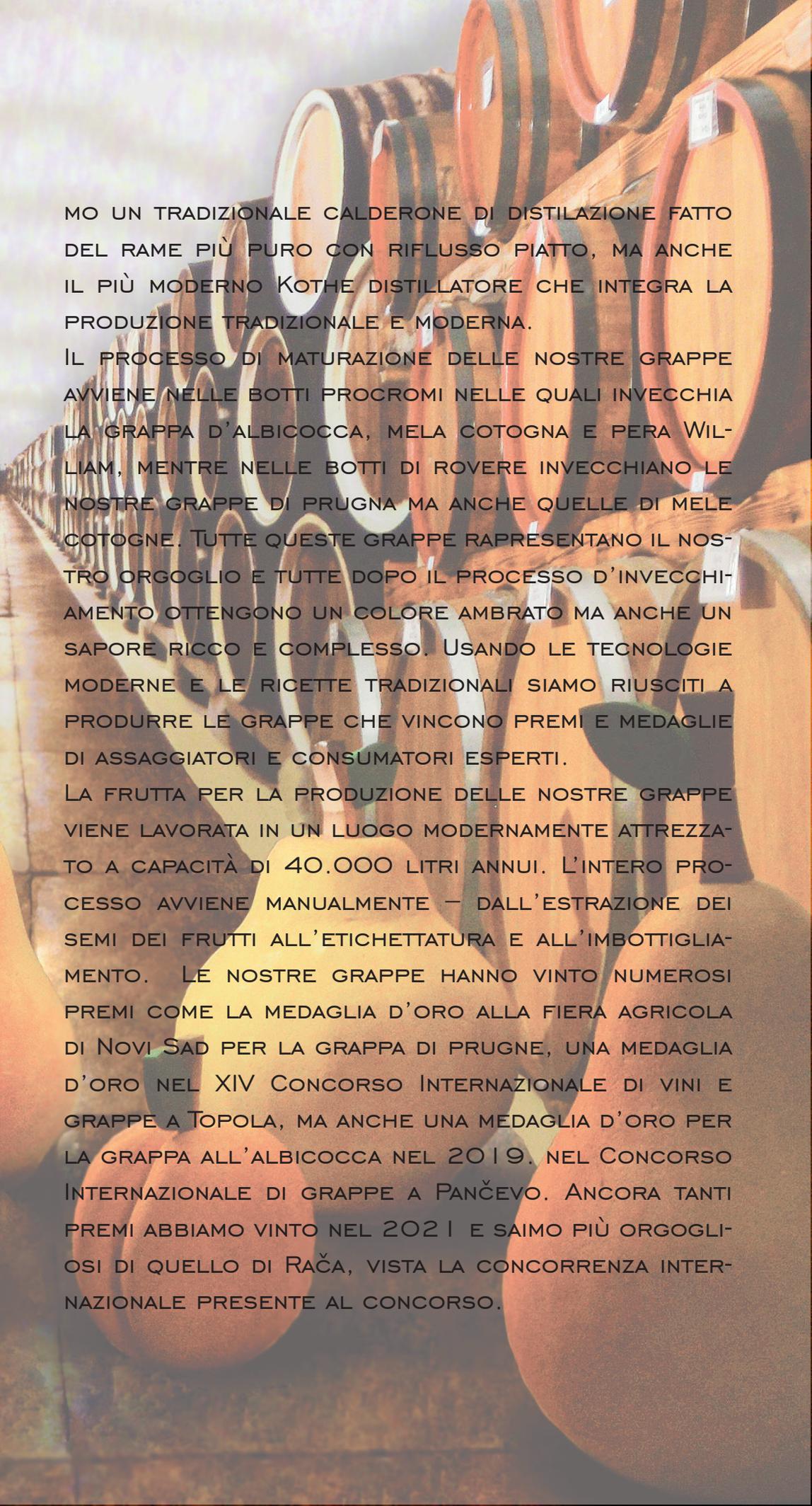
LE GRAPPE “SALAŠKI SAN”

“SALAŠKI SAN” SONO LE NOSTRE GRAPPE. LE CARATTERIZZA UN GUSTO RICCO E PIENO CHE AFFASCINA PER IL SUO PROFUMO FRUTTATO E CARATTERISTICO PER IL TIPO DI FRUTTA DI CUI SONO FATTE

NELLA PIANURA DI BANAT, A CIRCA 30 KILOMETRI DA BELGRADO, SI TROVA CREPAJA – UN VILLAGGIO IN CUI È SITUATA LA NOSTRA DISTILLERIA. NELLA NOSTRA DISTILLERIA, CHIAMATA „NA PLAC“ (SIGNIFICA SULLA TRAMA), PRODUCIAMO LE NOSTRE MANUFATTE GRAPPE, CHIAMATE „SALAŠKI SAN“. ABBIAMO TANTISSIMI FRUTTETI, CON DIVERSI TIPI DI FRUTTA, PRINCIPALMENTE CON MELE COTOGNE E PERE, E QUALI COPRONO SEI ACRICI.

DA DIVERSE GENERACIONI STIAMO PRODUCENDO LE GRAPPE TRADIZIONALI E QUESTO FATTO NEL 2017 CI HA PORTATO AD AVVIARE LA PRODUZIONE DI GRAPPE DI FRUTTA CHIAMATE „SALAŠKI SAN“. VI OFFRIAMO UNA VARIETÀ DI GUSTI – LE GRAPPE DI MELE COTOGNE, DI PERE, D’ALBICOCCA, MA ANCHE QUELLE BARRICATE DI PRUGNA E MELA COTOGNA CHE VENGONO INVECCHIAE IN BOTTI DI ROVERO. LA QUALITÀ DELLE NOSTRE GRAPPE SI RIFLETTE IN UN COMPLETO E ACCURATO PROCESSO DI PRODUZIONE, MA ALTRETANTO NEL USO DI FRUTTA FRESCA DELLE NOSTRE PIATIFORME CON FRUTTETI DI MELE COTOGNE E PERE WILLIAM. LE FAMOSE GRAPPE DI PRUGNE TOSTATE E QUELLE DELL’ALBICOCCA PRODUCIAMO MESCOLOANDO DIVERSE VARIETÀ DI QUESTA FRUTTA DA DIVERSE PARTI DEL PAESE.

OLTRE ALLE MODERNE PROCEDURE TECNOLOGICHE E LA QUALITÀ DELLA FRUTTA NELLA NOSTRA DISTILLERIA USIA-



MO UN TRADIZIONALE CALDERONE DI DISTILAZIONE FATTO DEL RAME PIÙ PURO CON RIFLUSSO PIATTO, MA ANCHE IL PIÙ MODERNO KOTHE DISTILLATORE CHE INTEGRA LA PRODUZIONE TRADIZIONALE E MODERNA.

IL PROCESSO DI MATURAZIONE DELLE NOSTRE GRAPPE AVVIENE NELLE BOTTI PROCROMI NELLE QUALI INVECCHIA LA GRAPPA D'ALBICOCCA, MELA COTOGNA E PERA WILLIAM, MENTRE NELLE BOTTI DI ROVERE INVECCHIANO LE NOSTRE GRAPPE DI PRUGNA MA ANCHE QUELLE DI MELE COTOGNE. TUTTE QUESTE GRAPPE RAPPRESENTANO IL NOSTRO ORGOGLIO E TUTTE DOPO IL PROCESSO D'INVECCHIAMENTO OTTENGONO UN COLORE AMBRATO MA ANCHE UN SAPORE RICCO E COMPLESSO. USANDO LE TECNOLOGIE MODERNE E LE RICETTE TRADIZIONALI SIAMO RIUSCITI A PRODURRE LE GRAPPE CHE VINCONO PREMI E MEDAGLIE DI ASSAGGIATORI E CONSUMATORI ESPERTI.

LA FRUTTA PER LA PRODUZIONE DELLE NOSTRE GRAPPE VIENE LAVORATA IN UN LUOGO MODERNAMENTE ATTREZZATO A CAPACITÀ DI 40.000 LITRI ANNUI. L'INTERO PROCESSO AVVIENE MANUALMENTE – DALL'ESTRAZIONE DEI SEMI DEI FRUTTI ALL'ETICHETTATURA E ALL'IMBOTTIGLIAMENTO. LE NOSTRE GRAPPE HANNO VINTO NUMEROSI PREMI COME LA MEDAGLIA D'ORO ALLA FIERA AGRICOLA DI NOVI SAD PER LA GRAPPA DI PRUGNE, UNA MEDAGLIA D'ORO NEL XIV CONCORSO INTERNAZIONALE DI VINI E GRAPPE A TOPOLA, MA ANCHE UNA MEDAGLIA D'ORO PER LA GRAPPA ALL'ALBICOCCA NEL 2019, NEL CONCORSO INTERNAZIONALE DI GRAPPE A PANČEVO. ANCORA TANTI PREMI ABBIAMO VINTO NEL 2021 E SAIMO PIÙ ORGOGLIOSI DI QUELLO DI RAČA, VISTA LA CONCORRENZA INTERNAZIONALE PRESENTE AL CONCORSO.

Il contenuto

LA GRAPPA DI MELE COTOGNE

01



LA GRAPPA DI MELE COLOGNE

02

BARRIQUE





LA GRAPPA DI PRUGNE
BARRIQUE

03



LA GRAPPA DI PERE

04



LA GRAPPA DI ALBICOCCHIE

05

L'ORGOGGIO DELLA SERBIA

LA GRAPPA PIÙ POPOLARE NEL PAESE È QUELLA FATTA DI PRUGNE E PER LA SUA PRODUZIONE È PIÙ SPESSO UTILIZZATO IL TIPO DI PRUGNE "POŽEGAČA". SONO ANCHE POPOLARI GLI ALTRI TIPI DI PRUGNE GAPPOSE COME QUELLE ROSSE (CRVENE RANKE), BIANCHI E COSIDETTE "MORAVKE). IL TIPO DI PRUGNE CON IL QUALE SI PRODUCE LA GRAPPA COLPISCE IL SUO GUSTO, ODORE E COLORE. GENERALMENTE IL GUSTO È INTENSO CON RAFFINATE NOTE FRUTTATE.

LA GRAPPA DI MELE COTOGNE

LA GRAPPA DI MELE COTOGNE „SALASKI SAN“ VIENE PRODOTTA DAI FRUTTI DELLA NISTRA PIANTAGIONE, RACCOLTI A PIENA MATURITÀ. PER LA SUA PRODUZIONE USIAMO SOLAMENTE FRUTTI SANI DI MELE COTOGNE, CHE VENGONO TRATTATI MANUALMENTE PRIMA DELL'USO ED È PER QUESTO CHE IL SUO COLORE È ESTREMAMENTE CHIARO CON UN SOFFICE E PIACEVOLE ODORE E GUSTO. IL SUO GUSTO GIÀ DOPO POCHI SECONDI RIVELA TUTTO IL SUO AROMA. IL SAPORE RESTA A LUNGO, PUÒ ESSERE DURO CON TIPICO SAPORE DI MELE COTOGNE. DATO CHE SI TRATTA DI UNA GRAPPA AROMATICA, CON UN CARATTERE MITE, SI RACCOMANDA DI BERLA PRINCIPALMENTE CON I FORMAGGI PERCHÉ LA SUA NOTA FRUTTATA ACCENTUATA ESATA IL GUSTO DEI FORMAGGI. LA GRAPPA DI MELE COLOGNE SI PUÒ BERE CON I PROSCIUTTI, MA È IDEALE ANCHE CON GLI ALTRI ARROSTI.

•vz frústuk



STILE – GRAPPA DI MELE COLOGNE FRUTTATA

ASPETTO – CRISTALLINO (CHIARISSIMA)

ODORE – FRUTTATO ALLE MELE COLOGNE

SAPORE – FRUTTOSO CON UNA NOTA DOMINANTE ALLE MELE COLOGNE

ALCOL – 43 %

TEMPERATURA DI SERVIMENTO – 15°C

02

L'INVECCHIAMENTO DELLE GRAPPE

PER PRODURRE LA GRAPPA DI ALTA QUALITÀ È RACCOMANDATO CONSERVARLA IN BOTTI DI ROVERE. LA SELEZIONE DELLA BOTTE È DI GRANDE IMPORTANZA PER RICEVERE UNA SPECIFICA NOTA DI DISTILLATO. PER ESEMPIO, LA LIGNINA RAFFINA IL DISTILLATO DI PRUGNE E LI ARRICHISCE CON AROMA DI VANIGLIA. CELLULOSA ED EMICELLULOSA DANNO UN SAPORE PIÙ INTENSO MENTRE LA GRAPPA DIVENTA PIÙ DOLCE E BEVIBILE. TANNINI DEL ROVERE SONO RESPONSABILI DEL COLORE DELLA GRAPPA. LA GRAPPA DI PRUGNE RAGGIUNGE IL MASSIMO SE È INVECCHIATA IN BOTTI DI ROVERE PER OLTRE 15 A 20 ANNI. DOPO QUEL PERIODO PERDE LE SUE PROPRIETÀ.

LA GRAPPA DI MELE COLOGNE BARRIQUE

LA NOSTRA GRAPPA DI MELE COLOGNE BARRIQUE È ASSOLUTAMENTE DI QUALITÀ PIÙ ALTA. SI OTTIENE CON DISTILLAZIONE DI FRUTTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI DI SPECIE GEOGRAFICA TIPICA, CHIAMATA „LESKOVACKA“ E „VRANJSKA“. OTTENUTA DA FRUTTI RACCOLTI A MANO, DA CUI SI ESTRAGGONO I SEMI DELLA VITE DA OGNI FRUTTO, POI VIENE SCHIACCIATO PER ESTRARRE TUTTO LO ZUCCHERO DALLA FRUTTA CHE SERVE ALLA FERMENTAZIONE. DOVUTO ALL'AFFINAMENTO IN VECCHIE BOTTI DI ROVERE RICEVE UN BEL COLORE AMBRATO E UN GUSTO SENSUALE. LA CARATTERIZZANO UN ODORE PIACEVOLE E SAPORE DI MELE COLOGNE. LA GRAPPA BARRIQUE RISPETTO ALLO STANDARD È PIÙ AROMATICA E DI UN SAPORE PIÙ INTENSO, PERÒ MOLTO GUSTOSA. SI CONSUMA COME UN APERITIVO ED È MOLTO COMPLEMENTARE CON GLI ARROSTI E PESCE PICCANTE.

Šta ću kad volim



02

STILE – LA GRAPPA DI MELE COTOGNE BARRIQUE

ASPETTO – COLORE AMBRATO

ODORE – UN ODORE COMPLESSO DI MELE COTOGNE

SAPORE – DOMINANTE SAPORE DI MELE COTOGNE

ALCOL – 43 %

TEMPERATURA DI SERVIMENTO - 8 – 12°C

03

LA RICCHEZZA DEL GUSTO NELLA FRUTTA

LA GRAPPA DI ALTA QUALITÀ SI PUÒ OTTENERE DI QUALSIASI TIPO DI FRUTTA MA A CONDIZIONE CHE L'INTERO PROCESSO SIA ADEGUATAMENTE PREPARATO E SEGUITO, DALL'EMBOLIZIONE ALLA COTTURA E ALLA TOSTATURA. IL GUSTO POI DIPENDE DAL TIPO DI FRUTTA USATA, COMUNQUE IN ALCUNI CASI LA MISCELA È UNA BUONA SCELTA PER OTTENERE UN GUSTO E SAPORE PIÙ FRUTTATO. LA GRAPPA CALDA O PESANTE SI OTTIENE FACENDO TOSTARE IL PRECEDENTE DISTILLATO CHIAMATO LA GRAPPA SOFFICE. OLTRE QUELLA ALLE PRUGNE SONO ANCHE POPOLARI LE GRAPPE DI ALBICOCCHIE, MELE COTOGNE, PERE E UVA.



LA GRAPPA DI PRUGNE BARRIQUE

LA NOSTRA GRAPPA DI PRUGNE BARRIQUE SI OTTIENE CON DISTILLAZIONE DI FRUTTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI DI SPECIE GEOGRAFICA TIPICA DALLE PROVINCE DI SERBIA CENTRALE (SUMADIJA). HA UN ODORE RICCHISSIMO, CON UN SAPORE DI TANNINO INTENSO OTENUTO DALLA BOTE DI ROVERE IN CUI È STATA INVECCHIATA AL MENO PER UN ANNO. QUESTA GRAPPA È OTENUTA IN UN MODO TRADIZIONALE E COME TALE SODDISFA I CRITERI DEI INTENDITORI PIÙ ESIGENTI. NEL 2018., A OPLENAC, AD UN CONCORSO INTERNAZIONALE È STATA VINCITRICE DI MEDAGLIE D'ORO, MA ANCHE NEL 2019. IN DIVERSI FESTIVAL DEL BRANDY E GRAPPA A PANCEVO. HA RICEVUTO ANCHE UN'ALTRA MEDAGLIA D'ORO AL CONCORSO „VOZDOVI DANI RAKIJE“ CHE È STATO SVOLTO NEL 2021 A RACA. SI CONSUMA COME UN APERITIVO E DIGESTIVO, OPPURE CON I PROSCIUTTI O CON GLI ARROSTI.

03

franje i dilkoši:



STILE – LA GRAPPA DI PRUGNE BARRIQUE

ASPETTO – COLORE AMBRATO

ODORE – UN INTENSO ODORE DI PRUGNE

SAPORE – FRUTTATO CON DOMINANTE AROMA DI TANNINA

ALCOL – 46 %

TEMPERATURA DI SERVIMENTO – 18 – 20° C



04

LA GRAPPA DI PERE

LA GRAPPA DI PERE „SALAŠKI SAN“ È UNA GRAPPA FRUTTOSA OTTENUTA PER DISTILLAZIONE DI FRUTTI STRACOTTI DI UNA SORTE FAMOSISSIMA INGLESE – WILLIAM, SCOPERTA ANCORA NEL 1796. NEMMENO DUE SECOLI DOPO È STATA INVESTATA UNA MIGLIORE DI QUALITÀ E DI SAPORE. TUTTO CIÒ CHE LA NATURA LE HA DATO È STATO CONSERVATO NELLE NOSTRE GRAPPE DI UN ODORE MOLTO INTENSO E DI SAPORE TIPICO PER WILLIAM TIPO DI PERE. BEVENDOLA SI ACCENDONO TUTTI I VOSTRI SENSI. SI BEVE COME UN APERITIVO, MA VISTE LE CARATTERISTICHE E LA SUA INTENSA AROMA, SI PUÒ CONSUMARE CON CARNI PICCANTI, ARROSTI E CON GLI ALTRI TIPI DI CARNI. VA PERFETTAMENTE ANCHE CON ALTRE SPECIALITÀ COME LE COSTOLETTE DI AGNELLO E LE COSTINE DI MAIALE MARINATE.

lek kad si zdravo bojestan



04

STILE – LA GRAPPA DI PERE

ASPETTO – CRISTALLINO

ODORE – INTENSO DI FRUTTA, TIPICO PER LE WILLIAM

SAPORE – FRUTTATO CON DOMINANTE AROME DELLE WILLIAM

ALCOL – 41 %

TEMPERATURA DI SERVIMENTO – 8 – 10 °C

LE GRAPPE E LIQUORI SPECIALI

AGGIUNGENDO GLI AROMI ED ALCUNE PIANTE
MEDICINALI ALLA GRAPPA SI OTTENGONO
NUOVE DIMENSIONI DEL GUSTO E POI
VENGONO CHIAMATE „SPECIALI GRAPPE E
LIQUORI“. LE PIÙ FAMOSE GRAPPE DI QUESTO
TIPO SI CHIAMANO „MASTIKA“, „LINCURA“,
„ORAHOVAČA“, „KLEKOVAČA“, „TRAVARICA“ E
“MEDOVAČA“. I PIÙ POPOLARI LIQUORI SONO
OTTENUTI CON UNA PROCEDURA SPECIALE
AGGIUNGENDO LA FRUTTA ALLA GRAPPA.
QUELLA PIÙ USATA SONO JE MORE, LAMPONI,
FRAGOLE E CILIEGIE.

05

LA GRAPPA DI ALBICOCCHE

LA GRAPPA DI ALBICOCCHE, CON QUELLA DELE MELE COLOGNE, È SUL TRONO DELLE GRAPPE PREFERITE IN SERBIA. LA NOSTRA GRAPPA DI ALBICOCCHE HA VINTO IL MEDAGLIO D'ORO IN CONCORSO DI MIGLIORI BRANDY E GRAPPE A PANCEVO NEL 2019. VIENE PRODOTTA DA TRE TIPI DIVERSI DI ALBICOCCHE DI CUI SI ESTRAGGONO I SEMI DA OGNI FRUTTO, MANUALMENTE, PER RIDURRE AMAREZZA AL MINIMO. PER ALMENO UN ANNO VA CONSERVATA IN BOTTI DI ACCIAIO INOX. HA UN SAPORE RAFFINATO CON ODORE CARATTERISTICO DI ALBICOCCA. QUESTA GRAPA È ESTREMAMENTE POPOLARE TRA LE DONNE PERCHÉ RAPPRESENTA UN OTTIMO APERITIVO E DIGESTIVO. VIENE CONSUMATA CON TOST E FORMAGGI, PROSCIUTTI E FRUTTA SECCA. LE VERDURE NON VENGONO CONSIGLIATE A CONSUMARE CON QUESTA GRAPPA.



di mi budelair?

STILE – LA GRAPPA DI ALBICOCCHE

ASPETTO – CRISTALLINO

ODORE – FRUTTATO DI ALBICOCCA

SAPORE – FRUTTATO CON UN PROFUMO DOMINANTE DI FRUTTA DI ALBICOCCA

ALCOL – 42 %

TEMPERATURA DI SERVIMENTO – 15°C

DISTILLERIA NA PLAC
BEOGRADSKA 12 B
CREPAJA, SERBIA
+381.66.484.888
WWW.SALASKISAN.RS
INFO@SALASKISAN.RS

