

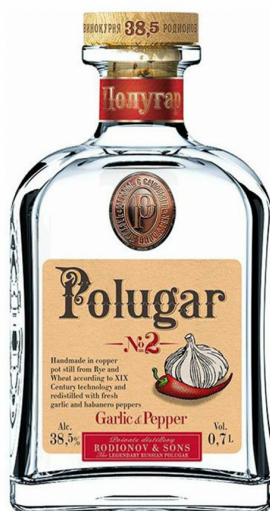
# ZIBIBBO

*lusso siciliano*



## Polugar n° 2 Garlic & Pepper 70 cl

cod.: polugar2



Alcol 38,5%  
Formato 70 cl

Varietà Polugar  
Nazione Russia

### Produttore Rodionov & Sons

La prima menzione scritta dello spirito distillato «vino caldo» in russo è la lettera del monaco Iosif di Volotsk. Era un severo divieto di portare le bevande alcoliche nel monastero. La prima menzione di vodka (vino di pane distillato con erbe e spezie) in russo è la cronaca del trattamento del padre di Ivan il Terribile, il re russo Vasilij III. La vodka è stata applicata lì per uso esterno come antisettico, ma era ancora morto per l'avvelenamento del sangue. Quando la rettifica (colonne di distillazione) raggiunse la Russia nel 1870, l'alcol iniziò a essere prodotto utilizzando la tecnologia moderna più efficiente e le antiche ricette dei distillati di grano utilizzate dalla nobiltà furono gradualmente eliminate. Fu allora nel 1895, quando lo Zar introdusse il monopolio di Stato, che la produzione di Polugar fu completamente vietata e tutte le distillerie tradizionali con i loro alambicchi di rame furono distrutte. La parola Polugar in realtà significa mezzo bruciato in russo. Questo perché prima che venissero inventati gli alcolometri, la forza e quindi la qualità percepita di una bevanda alcolica sarebbe stata testata bruciando due porzioni del liquido fino a quando ne rimaneva solo una. In altre parole, quando la bevanda era mezza bruciata, veniva chiamata "Polugar". Questo simbolo perduto della gastronomia russa tradizionale ha iniziato a tornare alla ribalta grazie a una ricetta trovata in un libro del XVIII secolo di Boris Rodionov, noto storico della vodka russa, autore accademico e pubblicato. La famiglia Rodionov sta ora guidando il nuovo mercato



# ZIBIBBO

*lusso siciliano*



per ripristinare l'antico splendore dei tradizionali distillati di cereali, Polugar, così apprezzati durante l'età d'oro della storia russa. Note intense di aglio con note persistenti di pepe. Il grano e la sua entrata oleosa spianano la strada, in realtà persistono più di quanto si potrebbe pensare, prima di cedere all'aglio e poi al pepe. L'impressione generale è come mangiare un pezzo pepato di pane di segale/grano all'aglio. Una buona alternativa per un Gibson (Martini cocktail con una cipollina invece della solita oliva o scorza di limone). Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono una spezia aromatica.

**EUR 54,00**  
iva inc.

