

ZIBIBBO

lusso siciliano



Polugar n° 3 Caraway 70 cl

cod.: polugar3



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 mortale 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 un movimento per ripristinare l'antico splendore dei tradizionali distillati di cereali, Polugar, così apprezzati durante l'età d'oro della vodka russa. Trasparente alla vista, senza inclusioni né sedimenti. Tra gli aromi domina un intenso cumino, con grano e segale che danno il



ZIBIBBO

lusso siciliano



bella rotondità e aromaticità. Incantevole ingresso in bocca, oleoso, che spazia tra gli aromi del cumino dei prati miscelato con il grano e segale per dare un sentore piacevolmente piccante di pane.

EUR 54,00
iva inc.

