

ZIBIBBO

lusso siciliano



Polugar single malt rye 70 cl

cod.: polugar12



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 rettificazione (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 storia russa.



ZIBIBBO

lusso siciliano



chiaro, oleoso e pesante. segale intensamente cremosa, molto simile all'orzo eccetto che per il carattere un po' più fruttato e piccante. Le note di segale sono di qualità quasi lirica in questa delicata, ma intensa, espressione di spirito di segale. Sensazione oleosa al palato, che poi riscalda lasciando una bocca estremamente grassa con un afflusso molto intenso di segale e note di pepe essiccato che lentamente sboccia in una dolce, lunga dissolvenza sul finale.

EUR 160,00
iva inc.

