Polugar n°5 Horseradish 70 cl

cod.: polugar5

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

ZIBIBBO
lusso siciliano

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. Trasparente, senza inclusioni né sedimenti. Note moderate di rafano. Non un esplosione di note di radici di terra e aceto di rafano, ma, stranamente, alcune tracce di ginepro come emolliente aromatico e persistente dopo la prima ondata di rafano. Il grano e la segale completano quello che potrebbe essere un distillato più duro e non fatto accuratamente. Il grano e la sua entrata oleosa spianano la strada e in realtà persiste più di quanto si potrebbe pensare prima di cedere al rafano, che dona un finale piacevolmente secco. L'impressione generale è come quella di mangiare un pezzo di pane con un tocco di rafano. Una buona alternativa per un Gibson (Martini cocktail con una cipolla invece della solita oliva o scorza di limone). Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono una spezia aromatica. Il rafano è un ingrediente abbastanza esotico in un cocktail.

EUR 54,00
iva inc.