

# ***DISTILLERIA***

Oggi Edoardo, depositario di quella grande tradizione di famiglia che ha legato il nome Peloni alla grappa, coniugando amore per la professione e studio per la sperimentazione, ha imparato a produrre ottimi distillati, come pure a miscelarli ed invecchiarli per ottenere prodotti raffinati e molto eleganti.

Le Grappe Peloni continuano a raccontare anche fuori dei confini nazionali la straordinaria bontà del più celebre distillato italiano e va subito aggiunto che in azienda ricerca, tecnica e qualità sono un culto, per l'impegno da Lui quotidianamente profuso, per far esaltare le tipicità originarie di ogni distillato e grappa. L'Azienda è tecnicamente all'avanguardia ed è in grado di imbottigliare con proprie linee sia grappe che distillati che varie tipologie di liquori.

Bellissime caldaie di distillazione in rame caratterizzano le stanze della produzione, dove si distilla rigorosamente a bagnomaria per avere una distillazione discontinua che ci permette di controllare la produzione su piccole quantità molto qualitative, da dove si estraggono gli aromi ed i profumi migliori.

L'assortimento comprende: le grappe di monovitigno delle diverse sottozone Valtellinesi, liquori a base di grappa, liquori, e distillati di aqua vitae.

## **Distillazione**

La distillazione è un'operazione che consiste nel separare le varie parti di una miscela liquida. Si attua riscaldando il liquido fino al punto di ebollizione, in modo che evaporino le componenti più volatili, quelle dotate di punto di ebollizione più basso, che sono poi recuperate per condensazione.

La distillazione, per quanto concerne i prodotti alcolici, è quindi un processo fisico di separazione e concentrazione dell'alcool (etanolo) dalla materia prima di partenza.

Per la distillazione si utilizzano degli alambicchi; tecnicamente il termine alambiccio si riferisce solamente al contenitore in cui si portano a ebollizione i liquidi da distillare; nella maggior parte dei casi, però, è usato per indicare l'intero apparato, costituito dalla colonna di frazionamento, dal condensatore e dal contenitore in cui è raccolto il distillato.

La distillazione può essere continua o discontinua. La prima riguarda grossi impianti di produzione mentre la seconda avviene in alambicchi di dimensioni ridotte.

La distilleria Peloni utilizza un impianto di distillazione discontinuo, composto da piccole caldaie di rame dove la materia prima selezionata (vinacce, frutta, birra) è riscaldata delicatamente a bagno maria.

Questa distillazione è detta anche frazionata in quando è realizzata in più stadi, sottoponendo le frazioni che si formano nelle prime fasi del processo a più distillazioni successive, in modo da ottenere un prodotto qualitativamente migliore.

Dalla prima distillazione si ottiene un prodotto grezzo detto flemme che subirà un ripasso (distillazione di rettifica) per ottenere il distillato finale.

La distillazione porta ad ottenere un prodotto che ha tra le sue caratteristiche la limpidezza e il suo tipico flavour (aroma-gusto).

Il flavour di un distillato è la somma di una serie di composti diversi che sono tipici della materia prima, che si formano durante la fermentazione o che la distillazione stessa produce o che si originano durante l'invecchiamento.

