



Il vecchio alambicco del nonno "Spiro"

W WITWER 1920



SWISS PRODUCTS

DISTILLERIA WITWER
DISTILLATI DAL 1920

BIASCA

Una storia bellissima
che risale lontano
nel tempo.
Un nipote riesce a far
rivivere i mestieri
del nonno:
distillare la grappa...



Nonno Spiro

La nostra storia ha radici molto lontane. Risale all'inizio del 1900, per la precisione al 1920. In quell'anno Mario Caccialanza (mio nonno), detto "SPIRO", iniziò ad andare su e giù tra Bodio, Giornico, Biasca, e Tenero a distillare la grappa per i contadini con il suo alambicco a vapore ambulante.

Era una persona dal talento innato e consapevole di non poter campare solo con i proventi della distillazione, perché un'attività limitata ad un certo periodo dell'anno.

Per questo motivo decise di

Raccogliamo la sfida ogni giorno
nel produrre con umiltà e con grande passione
distillati di prima qualità...
curati nel dettaglio



aprire un negozio di biciclette; da settembre a febbraio si dedicava alla distillazione della grappa e da marzo ad agosto riparava le biciclette.

Sarebbe stato molto contento e orgoglioso di sapere che oggi sono io a occuparmi delle sue "creature", purtroppo però non c'è stato il tempo materiale per comunicarglielo.

Si ammalò e morì poco prima che io decidessi d'intraprendere questa strada.

A vent'anni, infatti, mi sono trovato di fronte a un bivio: proseguire con la carriera militare o

ritirare l'attività di mio nonno, appena deceduto.

Dopo lunghe riflessioni decisi di tentare, buttandomi in quest'avventura che dura ormai dal giugno del 1999. Il supporto di mia moglie, in questa decisione, è stato determinante.

Con l'espansione dell'attività decisi, nel 2008, di assumere un collaboratore in grado di aiutarmi in negozio, in modo tale da potermi dedicare con più intensità al rinnovamento di entrambe le attività, senza mai scordare le mie tradizioni



Negli anni Trenta del Novecento

Nonno Spiro mi ha tramandato i segreti. Io ci metto passione e cerco l'eccellenza.

e la mia storia. In quest'ottica ho inaugurato nel 2010 la nuova sede in Via Prada 2, sempre a Biasca.

Qui abbiamo mantenuto, in mezzo a tanta tecnologia e modernità, tutto quello che ci è stato tramandato: i segreti, le antiche ricette, la passione e, soprattutto, l'alambicco originale del nonno.

La nostra filosofia è fare il nostro lavoro con amore ricevendo in cambio tutta la soddisfazione che i nostri sforzi meritano.

Nella nostra distilleria tutto viene lavorato a mano e i nostri

I 7 distillati W1920



I nostri distillati dai profumi
inconfondibili.



Prodotti
km 0

prodotti sono a km 0. L'uva proviene tutta dal Ticino e anche la frutta è rigorosamente ticinese o svizzera. Non usiamo nessun tipo di prodotto chimico. A completare il km 0 è l'utilizzo, nei nostri prodotti, dell'acqua delle nostre montagne: l'acqua di Santa Petronilla.

Anche grazie all'aiuto di mia moglie e mia figlia, riesco a essere una persona piena di energia, sempre tenace, completa e in armonia.

Non avrei mai potuto creare tutto questo da solo e lavorare da mattino a sera senza questa pace.

Negli ultimi anni abbiamo deciso di cambiare l'estetica dei nostri prodotti, creando un sito internet dove è possibile acquistare anche online e abbiamo deciso, infine, di creare il nostro logo:

Per mantenere il legame con la nostra storia, così come ve l'ho raccontato, abbiamo optato per il marchio "W 1920".



BIASCA
Cartina del Ticino d'inizio
Ottocento



Distilleria Wittwer
Wittwer Alan

Titolare e processista
in distillazione

via Prada 2
CH-6710 Biasca

T. 091 862 40 30
F. 091 862 40 65
M. 079 681 00 52

info@wittwer1920.com
www.wittwer1920.com



Eseguire la scansione con il vostro
smartphone con la QR APP



W
SPIRO
1920



NOVITÀ 2016!

NOSTRANA 1920

45% vol.

La grappa Nostrana racchiude in sé due caratteristiche che la rendono apprezzata: la prima è la mescolanza delle fresche vinacce, di diverse varietà d'uva, tradizionalmente coltivate in Ticino tra le quali è presente anche l'uva Americana che conferisce fragranza aromatica e rotondità gustativa. La seconda caratteristica risiede nella immediata distillazione delle vinacce in arrivo alla distilleria, solamente così ci sarà la certezza di conferire alla grappa profumi intensi e gusto equilibrato. La grappa riposa e si affina in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi prima di esser imbottigliata. Al palato si rivela floreale ed armonica. Il gusto è deciso ed equilibrato.

GRAPPA 1920

48% vol.

La coltivazione di uva Americana, oggi meno diffusa di un tempo, è tipica del Ticino nel quale trova condizioni pedoclimatiche ideali per il proprio sviluppo. Il nostro compito in fase di distillazione, mediante alambicco discontinuo, consiste nel catturare tutto l'aroma caratteristico che l'uva Americana possiede e ci dona. Questo arduo ma appassionante compito si svolge distillando sia il vino nuovo, parzialmente fermentato, che le vinacce. Il risultato è sorprendente nei modi in cui l'acquavite richiama la materia prima d'origine. I sentori sono di mirtillo, di fragola, di ciliegia sotto spirito. Al palato risulta rotonda, delicata, piacevolmente fruttata. Il retrogusto è fine e la persistenza lunga.

WILLIAM 1920

46% vol.

Distillato di pere William di primissima scelta, provenienti dal Vallese. Dalla spremitura se ne ricava un mosto di straordinaria intensità aromatica che passa alla distillazione immediatamente dopo aver svolto la fermentazione alcolica. La ricca complessità aromatica viene valorizzata dalla distillazione a vapore ed il risultato è un'acquavite dai profumi fragranti che ricordano il frutto appena colto. Al palato rivela notevole intensità aromatica. Si distingue per eleganza e finezza. Una piacevole nota dolce accompagna la lunga persistenza. Esalta le sue caratteristiche se servita a temperatura di 6-8 °C in bicchieri a piccolo tulipano anche brinati nel freezer. Ottima con la macedonia di frutta.

KIRSCH 1920

46% vol.

Prodotto con succose ciliege di provenienza Svizzera (Svitto e Zugo), fermentate e lasciate macerare con tutta la cura necessaria a preservare il finissimo aroma sviluppato, distillato in alambicco tradizionale con un delicatissimo soffio di vapore in grado di raccogliere tutta la complessità aromatica presente all'atto della distillazione. Beneficia di un periodo di riposo in bottiglia, 8-10 mesi, in grado di amalgamare la ricchezza aromatica che spazia, dalla ciliegia alla marasca su tutti, ad un bouquet di frutta rossa: fragola, lampone e prugna. È consigliato il servizio ad una temperatura di 15 °C. Da proporre in abbinamento con la fonduta al formaggio, ottimo per strutturare gelati e macedonie di frutta.

ALBICOCCA 1920

43% vol.

Il distillato di albicocche è tra i distillati di frutta che offre la più raffinata gamma aromatica. Con la lenta distillazione a vapore si colgono e valorizzano tutte le sfumature aromatiche presenti nel mosto fermentato e le si trasferiscono all'acquavite che si manifesta con un'intensa nota di albicocca matura, fine ed armoniosa. Al palato è ben definita la fragranza del frutto originario ed una piacevole nota dolce si sviluppa al passaggio nella cavità orale. Delicatamente persistente dopo essere stato degustato. La temperatura di servizio consigliata è di 12-14 °C in bicchiere a piccolo tulipano.

LIMONCINO

28% vol.

Prodotto secondo ricetta tradizionale che prevede l'infusione in alcool buon gusto di bucce di limone, provenienti dalla costa di Amalfi, per un periodo di 10-12 giorni. In questo modo la buccia rilascia all'infuso i propri, profumatissimi, olii essenziali nonché le componenti, naturalmente presenti nella buccia aventi le note proprietà digestive. L'infuso così caratterizzato viene addizionato ad una base di acqua e zucchero che, insieme, danno vita al liquore. Esprime al meglio le sue caratteristiche aromatiche, fragranti e floreali, se bevuto molto freddo, anche in bicchieri brinati nel freezer. La bottiglia si conserva nel frigorifero.

NOCINO 1920

30% vol.

Questo liquore è preparato con le noci ancora verdi raccolte in Ticino negli ultimi giorni di giugno e fatte macerare nella grappa ticinese con l'aggiunta di zucchero e spezie naturali, secondo un'antichissima ricetta. È ottimo se consumato a fine pasto, ad una temperatura di 15°C, come digestivo o per insaporire il tipico gelato alle noci.

SPIRO 1920

45% vol.

Rappresenta l'attesa novità 2015. La base di partenza è l'acquavite d'uva Americana, ricca di profumo e dal carattere gentile, posta ad affinare in caratelli di legno di rovere a doghe spesse e di media tostatura. Dopo un lungo periodo di riposo l'acquavite ha rivelato il perfetto equilibrio ricercato: complessità aromatica terziaria di vaniglia, mocca, tabacco, tostato, uva passa e frutta candita perfettamente amalgamata alla varietà aromatica floreale tipica del distillato d'uva americana. Al palato è avvolgente. La persistenza fa emergere i sentori tipici del legno: vaniglia, tabacco e spezie. Da degustare a temperatura di 18 °C in bicchiere a baloon.