

# PURE SMAAK- MAKERS UIT ZUID- TIROL

IN HET UITERSTE NOORDEN VAN ITALIË, IN ZUID-TIROL, VERSTAAT DE FAMILIE WALCHER DE KUNST OM VAN DE BESTE NATUURLIJKE INGREDIËNTEN, DESTILLATEN TE MAKEN. ZOON THEODOR WALCHER BESTOOKT DE NEDERLANDSE MARKT MET DEZE PURE SMAAKMAKERS, MET OPVALLENDE NAMEN ALS BOMBARDINO EN LA VITA È BELLA.

Zoals wij in Nederland een traditie hebben om jenever te stoken, zit het destilleren van amaretto, limoncello en grappa de Italianen in het bloed. De familie Walcher startte in 1966 met het destilleren. Het was voor hen een logische stap, om hun traditionele wijnbouw- en appelteeltbedrijf, uit te breiden met een stokerij. Grappa was het eerste product dat vader Alfons Walcher stookte. Deze drank wordt gedestilleerd uit de restanten van de druiven, zoals schillen en zaden. Deze blijven over na het maken van wijn. "We hadden geen grote doelen, maar als onze familie ergens aan begint, dan zet zij zich er vol voor in", vertelt zijn zoon, Theodor Walcher.

Anno 2016 zijn drie zonen van Alfons verantwoordelijk voor de productie, logistiek en verkoop van maar liefst 50 grappa's, fruitbrandewijnen, kruidenborrels en likeuren over de hele wereld. Sinds kort is een selectie daarvan exclusief te koop bij Deli XL. Het gaat om eier-, noten- en chocoladelikeur, grappa, limoncello, amaretto en gin. De laatste drie zijn biologisch. De bron van deze destillaten is de Turmbachhof in het Zuid-Tirolse dorp Eppan. Deze boerderij is al negen generaties in handen van de familie Walcher en ligt tussen bergen en vruchtbare dalen. In een microklimaat met maar liefst 280 zonnedagen per jaar, gedijt de teelt van vruchten als druiven, appels, frambozen, peren, abrikozen en pruimen goed.

**BITTERE AMANDEL-SMAAK** De Walchers gebruiken die natuurlijke ingrediënten als basis. "We willen zoveel mogelijk onze producten van begin tot eind in eigen huis maken, op een ambachtelijke en natuurlijke manier. Wat we hier niet kunnen verbouwen, halen we elders. We kiezen daarbij voor de beste kwaliteit", vertelt Theodor. Als voorbeeld noemt hij de limoncello. De citroenen hiervoor komen uit Catania. "Onze limoncello bevat 16 procent vruchtsap en een derde minder suiker dan de conventionele

herkomst van deze producten terug te proeven zijn in de Walcher-destillaten. Theodor: "De smaak moet puur zijn." Traditionele recepten zijn het uitgangspunt voor het stoken van de dranken. "De uitdaging is, om ze kwalitatief nog beter te maken. Daarom hechten we veel waarde aan innovatie. We ontwikkelen elk jaar twee nieuwe recepten, waarvan een biologisch. We vertellen welke ingrediënten in onze dranken zitten, maar de onderlinge verhoudingen zijn ons geheim", aldus Theodor.

**HET LEVEN IS GOED** De bijzondere merkuitstraling, zoals de kleurrijke, met bloemen versierde amaretto-fles en de opvallende namen, zorgen ervoor dat de destillaten van Walcher in het oog springen. Zoals de gin die La vita è bella, het leven is goed, heet.

Met de Bombardino, een traditionele eierlikeur uit Zuid-Tirol, kun je scoren. "Het is populair bij de après ski. De bombardino geeft je kracht. Het is lekker met een toef slagroom en wat cacao poeder. Met deze eierlikeur kun je heel simpel en snel een koude cocktail maken, als je er limonata aan toevoegt. De eenvoudigste dingen in het leven smaken het beste."



limoncello's. Onze amaretto is gemaakt van Bourbonvanille uit Madagaskar, cacao bonen uit Peru en olie uit bitteramandelen. Deze likeur onderscheidt zich door de echte, bittere amandelsmaak." Naast het gebruik van natuurlijke ingrediënten, moet de

