



Succhi di mela di montagna  
Ritten, Südtirol

## La super bottega dei succhi

### Succo di mela di montagna per buongustai

*»"Al termine del mio percorso di formazione, avevo la sensazione di voler **provare qualcosa di nuovo**. Il mio obiettivo era già allora la frutticoltura, così mi sono chiesto: **come maturerebbero le mele in montagna, a quasi 1.000 metri di altitudine?** Secondo natura dovrebbero essere coltivate in valle", ricorda Thomas Kohl, pensando ai suoi esordi. Fino ad oggi, i suoi sono stati passi coraggiosi, grazie ai quali ha convertito l'azienda di famiglia, l'allevamento del padre e del nonno, in una coltivazione di mele.*

**E ha funzionato eccome!** Ad **Auna di Sotto sul Renon** si parla ufficialmente di mele di montagna. Mentre i vigneti non esistono più, i meleti prosperano bene: amano **l'esposizione solare** più intensa ed **il vento fresco** che soffia dalle cime montuose la sera. Sviluppano così un gioco tra dolcezza ed acidità unico nel suo genere.

Ma, per Thomas Kohl, coltivare le mele non era abbastanza. Voleva fare **qualcosa di diverso, di unico, di suo**. Era ovvio, quindi, guardare oltre la recinzione del giardino, o meglio, guardare in giù, verso la valle. Laggiù dove crescono le uve. Ad uno sguardo attento, come quello di Thomas Kohl, non sfugge che uve e mele hanno molto in comune, dalle varietà ai terreni in cui prosperano. E, così, è riuscito a ricavare dal succo di mela, la bevanda di massa per eccellenza, qualcosa di veramente particolare.

Le mele vengono pressate **monovarietale** ed il loro purissimo succo riempie **eleganti bottiglie**. Una bevanda così nobile non può essere relegata alla funzione di dissetante, tantomeno vi si può aggiungere dell'acqua minerale. E' doveroso gustarlo alla **giusta temperatura, tra gli otto e i dieci gradi, nel bicchiere adeguato**.

Un meleto necessita dai due ai tre cicli di **raccolta tra agosto ed ottobre**, a seconda della varietà e dell'esposizione solare. **Raccolte a mano** e singolarmente, e mele vanno poi pressate e conservate nei nostri serbatoi.

Come pioniere, sono tante le cose che Thomas Kohl ha dovuto imparare da sé. La ricerca delle varietà più adatte alla coltivazione in montagna, le migliori "Cuvées" (le "Essence") e la più alta qualità: le prove superate sono state tante ed il suo percorso non è finito.

## **Le linee: Gourmet, Essence, Grand Cru**

**Sono sei i succhi monovarietali**, cioè provenienti da un'unica varietà, presenti nell'assortimento di Thomas Kohl: **Jonagold, Rouge, Rubinette, Pinova, Elstar e Gravensteiner**. A questi si aggiungono miscele diverse, le nostre **Cuvées** di succo di mela di montagna con un partner d'eccezione o con estratti dall'aroma straordinario come il **fiore di sambuco, la mela rotondifoglia, il luppolo, la pera, l'albicocca, la carota, il sambuco, il ribes, il mirtillo, il mirtillo rosso o la pesca**.

E un punto di forza straordinario: **due succhi Grand Cru in edizione limitatata** provenienti dalle varietà **Ananasrenette** e **Wintercalville**. Due varietà quasi dimenticate, ma che una volta erano tra le mele più amate, portate in dono alla corte degli zar di San Pietroburgo avvolte in carta di seta. Oggi, queste **bottiglie preziose** vengono avvolte, come allora, in carta di seta e vendute agli intenditori in sublimi scatole, come lo champagne.

**Tutti i succhi hanno ricevuto svariati premi**, menzioni nelle riviste più rinomate ed elogi da parte degli esperti del settore. E' possibile trovarli in molte botteghe e negozi di gastronomia, nelle enoteche o nei migliori hotel e ristoranti di tutta Europa.

**Ristoranti di alto livello** in Europa propongono sui loro menù i succhi Kohl come abbinamento analcolico: "Sono in molti a restare sorpresi dall'intensità del sapore dei miei succhi", dice Thomas Kohl. La varietà Ananasrenette si abbina meravigliosamente al pesce o ai crostacei. Per il risotto è consigliabile un succo più cremoso e corposo come il Pinova o lo Jonagold, la cui dolcezza ricorda il mandarino e lo zenzero. Alla bistecca si abbina un succo di mela più deciso, come la cuvée con il ribes rosso. "In molti vogliono rinunciare agli alcolici", spiega Thomas Kohl. Il succo di mela è l'alternativa perfetta.

## **Frutta d'alta quota in equilibrio tra dolcezza ed acidità!**

### **Kohl - succhi di mela di montagna**

Via Principale, 35  
39054 Auna di sotto sul Renon  
Alto Adige | Italia

Tel. 0471 35 94 42  
kohl@kohl.bz.it, [www.kohl.bz.it](http://www.kohl.bz.it)