

Spirit of Italy



CASTAGNER

ITALIAN DISTILLER



Diventare distillatore è stata la decisione fondamentale della mia vita. Una scelta dettata da passione vera, fatta di sacrifici e di amore per questo mestiere, con l'ambizione di fare sempre di più e meglio, per arricchire il mondo di nuovi piaceri, lasciando così la mia impronta.

Con le Collezioni "I Miti Italiani" e "Fuoriclasse Leon" propongo una produzione al vertice di questo cammino intenso, dedicato agli estimatori e intenditori più raffinati, che amano la cultura e l'espressione della migliore Arte Distillatoria Italiana.

One of the most important decisions of my life was to become a distiller. It was a decision dictated by true passion, which entails sacrifice and demands a love for the job. I also had the ambition to do everything possible to contribute to the world of new pleasures and leave my mark.

The products in the "I Miti Italiani" and "Fuoriclasse Leon" collections represent the crowning glory of this compelling dialogue with the connoisseurs and experts who appreciate the culture and potential expressed by Italy's leading Art of Distillation.


CASTAGNER
ITALIAN DISTILLER

L'ORIGINE

Al Veneto si riconosce una storia di grande prestigio e una delle economie maggiormente trainanti per l'Italia; un'imprescindibile vivace e coraggiosa che dialoga con il mondo.

Del Veneto si conoscono l'operosità della gente, il suo approccio schietto e ospitale, la passione per la buona tavola, la conservazione gelosa delle proprie tradizioni. Il Veneto è anche molto di più: è innovazione, ricerca, visione del futuro che si intreccia a doppio filo con il paesaggio, l'arte, la cultura e la storia in un'unicità che si ritrova nelle nostre produzioni.

THE ORIGINS

The Veneto region has prestigious story and it is a major economic region of Italy with dynamic, bold entrepreneurs who reach out across the globe.

Veneto people are well known for their diligence, their frank yet friendly approach, their love of good food and drink as well as for jealously preserving their traditions. But there's much more to the Veneto than that: there's also innovation, research and a vision of the future which is strongly and inseparably intertwined with the landscape, art, culture and history, as are our products.





IL TERRITORIO È UN VALORE ESCLUSIVO

Nella Collezione "I Miti Italiani" ho cercato di raccontare questo territorio, coniugando i tempi e i riti della terra con quanto ho appreso dagli studi presso la prestigiosa Scuola Enologica di Conegliano, dalle ricerche e dall'esperienza di mastro distillatore. L'ho fatto per soddisfare coloro che scelgono di terminare un momento conviviale con la Grappa, non solo per la tipicità di prodotto italiano, per tradizione e per legge, ma perché desiderano vivere la narrazione di un'arte complessa e delicata, che sa estrarre dai frutti della vite il cuore e l'anima della terra.

Così come ammiriamo un'opera d'arte, l'armonia di un borgo o le fantastiche contaminazioni storiche di Venezia, lo stesso faremo degustando un distillato come TorbaNera Mito 12 Anni o Grappa Mito Barrique Riserva 15 anni, riconoscendole come opere uniche, realizzate dal Mastro Distillatore partendo da quelle materie prime che la civiltà contadina sa ancora coltivare.

THE AREA REPRESENTS AN EXCLUSIVE VALUE

I have tried with the "I Miti Italiani" collection to tell the story of this land, applying the times and rhythms of the earth to everything I learned from my studies at the prestigious Oenological School of Conegliano, from research and from my experience as a master distiller. My intention has been to satisfy those who like to round off a good meal in pleasant company with a glass of Grappa, not simply because of the typical Italianate nature (by tradition and by law) of the product, but because they want to enjoy the unfolding of a complex and delicate art that succeeds in drawing out the heart and soul of the earth from the fruits of the vine.

The way we feel as we admire a work of art, the peacefulness of a village or the fantastic historical fusion of Venice, so we feel when we taste a distillate like TorbaNera Mito 12 years old or Mito Barrique Grappa Riserva 15 years old, acknowledging them as unique works made by a Master Distiller from the raw materials that those with knowledge of the land are still capable of cultivating.



LA GRAPPA NASCE DALL'UVA

La grappa è un distillato di "vinaccia", termine che identifica la buccia d'uva dopo la spremitura per ottenere il mosto. La buccia è la preziosa membrana che racchiude la polpa e i vinaccioli (semi) ed è costituita da un'epidermide di 6 /10 strati di cellule appiattite, che la rendono resistente e allo stesso tempo elastica: è questa la sede principale delle moltissime sostanze aromatiche che caratterizzano l'uva.

Le vinacce da uve bianche giungono in distilleria appena l'uva è stata pigiata, fresche e ricche di mosto vengono preparate con un metodo esclusivo di mia invenzione denominato Grappa system che rende la Grappa delicata, morbida e ricca di quei profumi dell'uva originale. Un vero gioiello che l'affinamento in barrique impreziosisce ulteriormente.

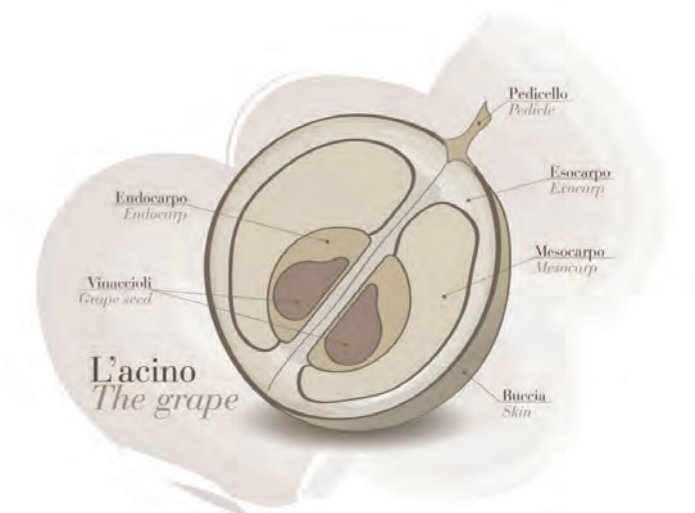
Le bucce a bacca rossa per la distillazione di Torba Nera Mito 12 anni giungono invece in distilleria dopo una prima fermentazione insieme al mosto, hanno quindi già attraversato una prima fase del complesso cammino per produrre la grappa. In distilleria vengono preparate con un passaggio di leggera tostatura a microonde, un processo complesso e delicato per ottenere un distillato di rara ricchezza e profondità di aromi. Dodici anni di maturazione in barrique di legni diversi rende TorbaNera Mito 12 anni un distillato unico, dove traspare il gusto del lavoro fatto a mano e l'amore per l'autentica tradizione italiana.

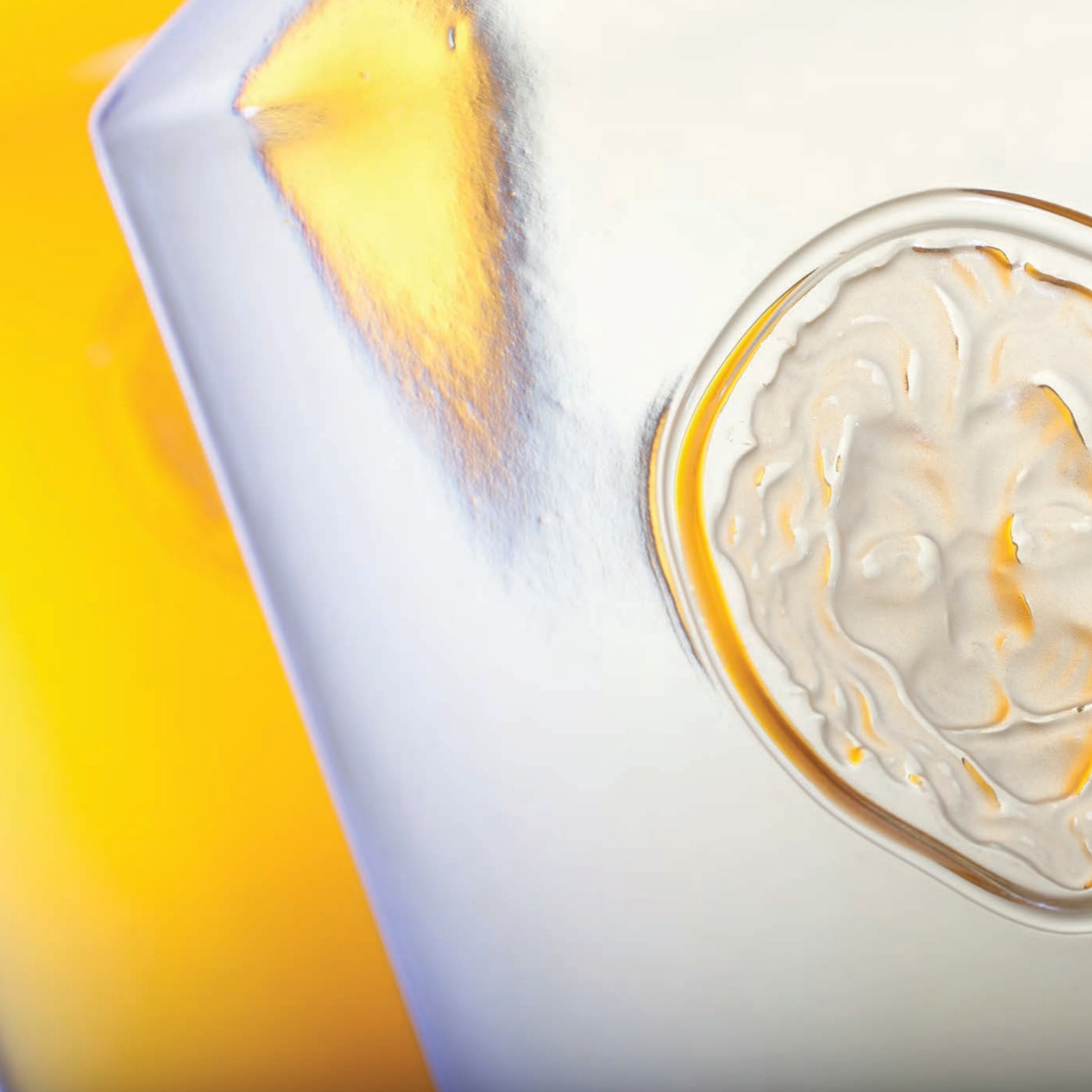
GRAPPA COMES FROM GRAPES

Grappa is a distillate of "pomace" or "grape marc", a term that identifies the grape skins after the grapes have been crushed to obtain the must. The skin is the vital membrane that encloses the pulp and the seeds and consists of an epidermis of 6 /10 layers of flat cells, which make it strong yet elastic: this is where most of the aromatic substances typical of the grape can be found. The white grape skins arrives in the distillery fresh and full of must directly from where the grapes have been crushed.

It is then prepared with an exclusive method that I invented, called Grappasystem. That is why the resulting Grappa is so delicate, smooth and full of those original grape aromas. A true gem that is improved even more by ageing in barrels.

By contrast, the red grape skins used for the distillation of TorbaNera Mito 12 years old have already been fermented together with the must before arriving at the distillery, where they are first lightly roasted by microwaves. All this is part of a complex and delicate process to obtain a distillate of rare roundness with a profound bouquet. Twelve years of ageing in barrels of different wood make TorbaNera Mito 12 years old a unique distillate, which incorporates all the flavour that comes from a pride in handiwork and a love for Italian tradition.





FUORICLASSE *Leon*

Nella nostra distilleria la grappa migliore è sempre quella che dobbiamo ancora fare.

È grazie a questo metodo di approccio alla qualità che non conoscete che siamo diventati una grande realtà. "Fuoriclasse Leon" è la quintessenza di questa filosofia produttiva, della volontà e della passione di andare oltre, di aggiungere esperienza ad esperienza, di accrescere le nostre conoscenze nell'arte distillatoria.

"Fuoriclasse Leon" non è soltanto una selezione di alta gamma: è l'insieme di tanti dettagli. Dalla bottiglia unica, disegnata in esclusiva con il rilievo su vetro del simbolo dell'identità veneziana, il Leone espressione di forza e coraggio, alla vestizione moderna con richiami alla tradizione, all'affinamento in pregiati legni che consentono, nel tempo, di ottenere grappe dalla complessità aromatica e dal gusto morbido avvolgente e intenso, in grado di confrontarsi con i migliori distillati del mondo.

In our distillery the best grappa is always the one that is yet to be made. It is thanks to this method of approach to quality, which knows no rest, that we have become a great reality. "Fuoriclasse Leon" is the epitome of this philosophy of production, of the desire and the passion to go beyond and add experience upon experience to increase our knowledge in the art of distillation.

"Fuoriclasse Leon" is not only a top-notch selection of high range: it is the set of many details. From the unique bottle, exclusively designed with the embossing on glass of the symbol of the Venetian Lion, expression of strength and courage, to the modern dressing with recalls to tradition, to the aging in fine woods that allow, with time, to obtain a grappa which offers complexity of aroma and soft enveloping intense taste and that is able to confront with the best spirits in the world.





FUORICLASSE
Leon

GRAN SUITE n.5 GRAPPA

Fuoriclasse Leon Grappa Gran Suite N.5 è il nuovo traguardo raggiunto per innovare la qualità della grappa: massima morbidezza del gusto con le note fragranti delle uve d'origine, utilizzando ben 5 colonne di distillazione. La grappa non è mai stata così pura e leggera.

Fuoriclasse Leon Grappa Gran Suite N.5 is the new goal that has been achieved to innovate quality in grappa: extremely smooth flavour with the fragrant notes of the variety grapes, produced using 5 distilling columns. Grappa has never been so light and pure.





FUORICLASSE
Leon

3 ANNI GRAPPA RISERVA

Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 3 anni, nella sua brillante luminosità ambrata, frutto dell'affinamento in pregiati legni di ciliegio e di rovere. Piacevolmente complessa e già appagante.

Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 3 years old, in its brilliant amber glow, the result of refinement in fine cherry and oak woods. Pleasantly complex and already fulfilling.



FUORICLASSE
Leon

7 ANNI GRAPPA RISERVA

Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 Anni rappresenta la nostra produzione esclusiva di grappe lungamente affinate in legno. La selezione dei migliori "cru" coltivati nelle vocate zone vitivinicole italiane, e la sapiente distillazione, sono le prime fasi per ottenere una grappa di qualità. Il successivo affinamento, per molti anni, in pregiati legni di ciliegio e di rovere, consente di ottenere un distillato superiore, caratterizzato da calde note di uva, vaniglia e spezie.

Fuoriclasse Leon Grappa Riserva 7 Anni is our most exclusive production of grappa which refines for years in wood barrels. The selection of the best Crus from areas of Italy specially voted to the cultivation of vines, and the expert distilling method are the first steps to achieve a top quality grappa. This is followed by refining for years in precious cherry and oak barrels, to produce a superior grappa with warm notes of grapes, vanilla and spices.



FUORICLASSE
Leon

14 ANNI GRAPPA RISERVA

La nostra eccellenza è qui: dopo 14 anni di attesa, tutto è compiuto; la grappa è adesso un unicum di sensazioni gusto-olfattive che predispongono al piacere e alla contemplazione di chi cerca davvero il meglio.

Our excellence is here: after 14 years of waiting, all is accomplished; the grappa is now a unicum of smell and taste sensations that predispose to pleasure and contemplation of those who seek the very best.





FUORICLASSE
Leon

AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

Fuoriclasse Leon Grappa Amarone Della Valpolicella Riserva rappresenta la nostra produzione più esclusiva di questo "Cru", che nasce dalla distillazione dei vitigni da cui trae origine l'Amarone, nel cuore del Veneto. L'affinamento per anni in piccole barrique di ciliegio e rovere, dona a questa acquavite il colore ambrato e brillante, e il gusto pieno e distintivo che la caratterizzano. Intensi profumi di amarene, frutta matura e lievi note speziate si fondono insieme ai richiami di legni pregiati.

Fuoriclasse Leon Grappa Amarone Della Valpolicella Riserva is our most exclusive production of this Cru, made from distilling varieties that Amarone originates from, in the heart of the Veneto region. It refines for years in small cherry and oak barrels, which give this grappa a brilliant, amber colour and its full, distinctive flavour. Intense perfumes of black cherries, ripe fruit and light spicy notes blend with the perfume of the precious wood.





FUORICLASSE
Leon

CARTIZZE VALDOBBIADENE SUPERIORE

Fuoriclasse Leon Grappa Cartizze Superiore Valdobbiadene rappresenta la nostra produzione più esclusiva del prestigioso "Cru", proveniente dalle splendide colline del Cartizze, vicine a Venezia. L'affinamento ideale in piccole barrique di ciliegio e rovere dona a questa acquavite il colore dorato e il gusto pieno e distintivo che la caratterizzano. Eleganti profumi di mela e di pera matura si fondono insieme ai richiami di legni pregiati.

Fuoriclasse Leon Grappa Cartizze Superiore Valdobbiadene is our most exclusive production of this Cru, coming from the beautiful Cartizze hills near Venice. The ideal refining in small cherry and oak barrels gives this grappa its golden colour and full distinctive flavour. Elegant perfumes of ripe apples and pears blend with the perfume of the precious wood.





LA BARRICAIA

Dopo la distillazione, le grappe da uve bianche come moscato, chardonnay e prosecco, hanno bisogno di un periodo di affinamento in inox di almeno 6 mesi, per far maturare al meglio gli aromi fruttati e floreali. Le grappe da uve rosse, come merlot, pinot nero e cabernet, sono invece ideali per l'affinamento lungo in barrique, dove gli aromi dell'uva si arricchiscono dei profumi nobili del legno.

Roberto Castagner, nella sua barricaia da oltre 1.500 barrique, lascia riposare da 12 mesi a 15 anni la miglior selezione delle sue grappe, pensate e distillate per il consumatore più attento ed esigente.

THE BARREL

After distillation, the brandy derived from white grapes such as Muscat, Chardonnay and Prosecco, needs to age in stainless steel containers for at least 6 months, so as to mature its best fruity and floral aromas.

Grappa deriving from red grapes, such as Merlot, Pinot Noir and Cabernet, is ideal for the long-ageing process that takes place in oak barrels, where the aromas of the grapes are enhanced by the noble scents of wood.

With a barrique cellar able to contain more than 1,500 barrels, Roberto Castagner selects the best grappa and lets it age for from 12 months up to 15 years, to satisfy even the most demanding customer.



ROBERTO CASTAGNER ACQUAVITI

Via Bosco 25 - Visnà di Vazzola (TV) Italia
T. +39 0438 793811 - F. +39 0438 794889
www.robortocastagner.it - info@robortocastagner.it