



RODIONOV & SONS
Private Distillery

POLUGAR. LA RINASCITA

Che cosa vi viene in mente quando pensate alla bevanda nazionale russa?

La vodka, naturalmente. Ma che tipo di vodka si beveva ai tempi di Ivan Il Terribile, Pietro Il Grande, Dostoevsky o Chekhov? Qual era la vodka russa che godeva di tanto successo presso Re, Regine e nobili di tutta Europa?

Era una vodka molto diversa da quella che conosciamo oggi. A quei tempi la distillazione a colonna (o rettificazione) non era ancora stata inventata. **Prima del 1895, la vodka era un distillato di cereali prodotto in alambicchi di rame**, proprio come il single malt whisky, e veniva chiamata «Bread-Wine» o «Polugar». Polugar venne proibito in Russia nel 1895, anno in cui fu introdotto il monopolio di Stato e si iniziò a utilizzare solamente alcol etilico rettificato per la produzione della vodka. Tutte le distillerie tradizionali, con i loro alambicchi di rame, vennero distrutte. Si iniziò a produrre alcol usando tecnologie moderne, utilizzando il processo di distillazione a colonna, e le ricette con cui la nobiltà preparava i distillati di cereali vennero dimenticate. Le leggi russe ancora oggi proibiscono la distillazione tradizionale dei cereali. Solamente l'alcol puro al 96% (alcol etilico) può essere usato per la produzione di vodka: è insapore e inodore. Ed è per questo che produciamo Polugar nell'Unione Europea, in Polonia, dove abbiamo ricreato una distilleria tradizionale, utilizzando tecnologie del XIX secolo. La distilleria privata Rodionov & Sons si trova in una foresta, accanto a un antico palazzo e lontano da altri stabilimenti industriali, strade e città.

La **parola «Polugar» significa in russo “bruciato a metà”**. Quando gli alcolimetri non esistevano ancora e si voleva determinare la concentrazione alcolica e, di conseguenza, il costo di un distillato, veniva usato il seguente test: si scaldavano due porzioni della bevanda e vi si dava fuoco fino a che non terminava di bruciare. Se di due porzioni ne rimaneva soltanto una, allora il contenuto alcolico era in giusta quantità. In altre parole, metà della bevanda veniva fatta evaporare ed è da questa tecnica che deriva il nome «Polugar». Con l'invenzione degli alcolimetri, la concentrazione alcolica del Polugar poté essere misurata e risultò pari a 38,5%. Polugar è quindi il «padre» della vodka russa.

In quanto a sapore, Polugar non si avvicina a nessuna bevanda alcolica disponibile al giorno d'oggi. Chi lo ha provato è stato subito conquistato dal sapore e dal profumo naturali e ne ha riconosciuto la totale unicità. Polugar non assomiglia alla vodka moderna. È qualcosa di diverso, è un tipo di bevanda alcolica più antica, prodotta nell'era in cui tutti i distillati di cereali venivano realizzati usando alambicchi di rame. Per la distillazione in tradizionali alambicchi di rame, usiamo segale proveniente da colture selezionate, acqua naturale e ci serviamo solamente di processi di fermentazione tradizionali. Il nostro Polugar riproduce il sapore della bevanda del 18° secolo; a quei tempi invece di una lunga procedura di invecchiamento in botti di legno, i ricchi nobili e proprietari terrieri russi si servivano di tecniche di distillazione più progressive utilizzando all'interno dell'alambicco coagulanti e filtranti naturali quali albume e colla di pesce, che sono in grado di conservare al meglio le proprietà gustative della materia prima, donando al proprio “Polugar” quel delizioso e aromatico sapore di segale.

La nostra gamma consiste in due linee: una linea da degustazione “*Connoisseurs*” e una linea per i bartender chiamata “*Mixology & Gastronomy*”.

Per la gamma Mixology & Gastronomy noi aggiungiamo ingredienti naturali, menzionandoli nel nome e nell'etichetta direttamente all'interno dell'alambicco di rame durante la terza distillazione. Senza nessun estratto artificiale, per una bevanda dal gusto e sapore veramente rivoluzionari.

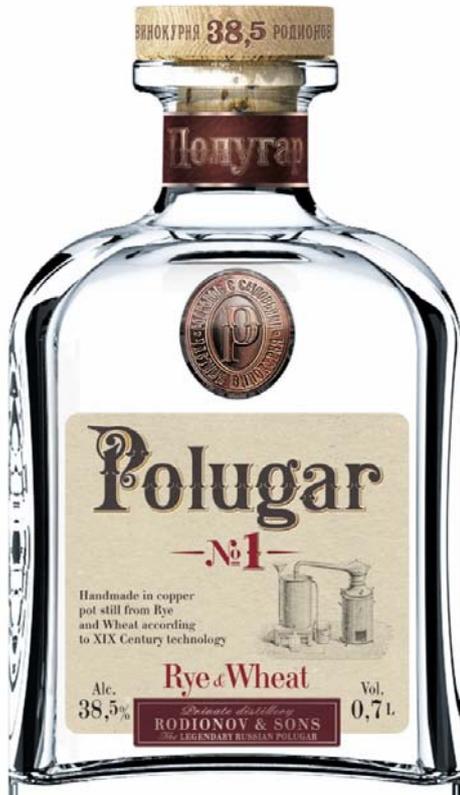


RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery

Gamma Mixology & Gastronomy



N°1 - Rye & Wheat – Segale e Grano

38,5% cl. 70 cod. 32138

VISTA: corpo chiaro e oleoso.

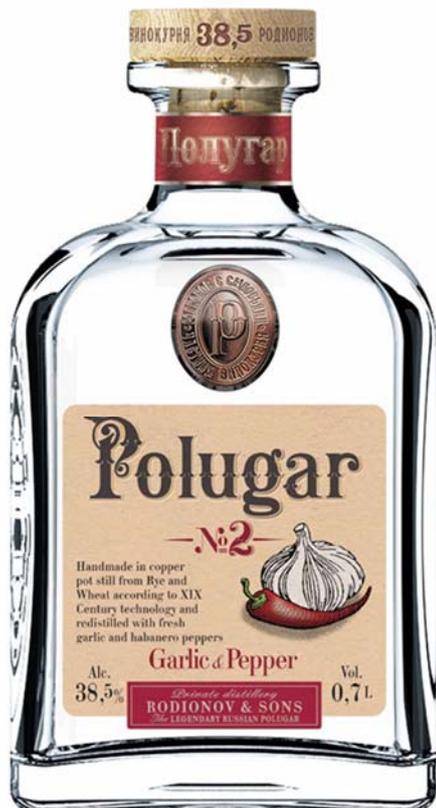
PRIMA IMPRESSIONE: intenso sentore di pane, profumo granuloso, note di grano e segale dolce/amaro e note di pepe nero.

GUSTO: incantevole entrata oleosa con un corpo forte, quasi viscoso e un sapore che ricorda l'intensa segale russa, con un retrogusto di grano.

DRINK: incantevole per l'utilizzo in qualsiasi cocktail a base di vodka, dona molto più sapore e corpo in modo sottile ma sostanziale a qualsiasi cocktail. Dove brilla davvero però è con il cibo. Questa vodka è in grado di agire sia come potenziatore e portatore di sapori, sia come periodo di riposo tra un piatto e l'altro e come risciacquo per il palato.

IL DRINK PROPOSTO: Polugar Martini

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: piccolo hamburger di manzo con speck affumicato e salsa di rafano



N°2 Garlic & Pepper - Aglio & Peperoncino

38,5% cl. 70 cod. 32140

VISTA: trasparente, senza inclusioni né sedimenti.

PRIMA IMPRESSIONE: note intense di aglio con note persistenti di pepe. Questo potrebbe essere un distillato forte, se non fatto accuratamente.

GUSTO: il grano e la sua entrata oleosa spianano la strada, in realtà persistono più di quanto si potrebbe pensare, prima di cedere all'aglio e poi al pepe. L'impressione generale è come mangiare un pezzo pepato di pane di segale/grano all'aglio.

DRINK: una buona alternativa per un Gibson (Martini cocktail con una cipollina invece della solita oliva o scorza di limone). Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono una spezia aromatica.

È anche eccezionale con il cibo – in particolare con il pesce (affumicato o no) e nella cucina tradizionale russa.

IL DRINK PROPOSTO: Bloody Mary

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Gambero Flambè



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery

N°3 Caraway – Cumino

38,5% cl. 70 cod. 32142

VISTA: trasparente, senza inclusioni né sedimenti.

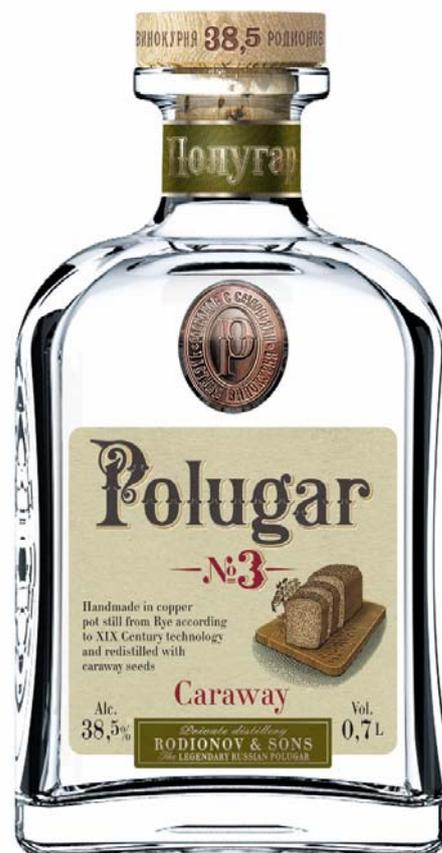
PRIMA IMPRESSIONE: intenso cumino dei prati con grano e segale dona una bella rotondità e aromaticità.

GUSTO: incantevole ingresso oleoso che scivola attraverso la lingua con gli aromi del cumino dei prati miscelato con il grano e segale per dare un sentore piacevolmente piccante di pane liquido.

DRINK: una buona alternativa. Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono spezie aromatiche. Può anche sostituire il gin in alcuni cocktail. È inoltre eccezionale con il cibo – in particolare nella cucina svedese e russa.

IL DRINK PROPOSTO: Polugar Fizz

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Pane di segale, speck, rafano



N°4 Honey & Allspice - Miele e Pimento

38,5% cl. 70 cod. 32144

VISTA: giallo spento, dato dall'aggiunta postera di una percentuale di miele.

PRIMA IMPRESSIONE: interessante miscela ben equilibrata di pimento, miele e solo un accenno di pepe, su una base di grano caratteristica della vodka Polugar.

GUSTO: ottimo ingresso oleoso che leviga la strada per il pimento aromatico, seguito da miele e infine un piacevole calore dato dal pepe, che porta ad un finale di grano dolce, caloroso e rotondo.

DRINK: perfetto come ingrediente per un cocktail meraviglioso, come un Martini vodka, un eccezionale Bloody Mary o una miriade di altri cocktail dove si desidera dolcezza, calore o un tocco di oleosità. Consigliata particolarmente anche in un Moscow Mule o in drink caraibici solitamente preparati con il rum.

IL DRINK PROPOSTO: Tzar Mule

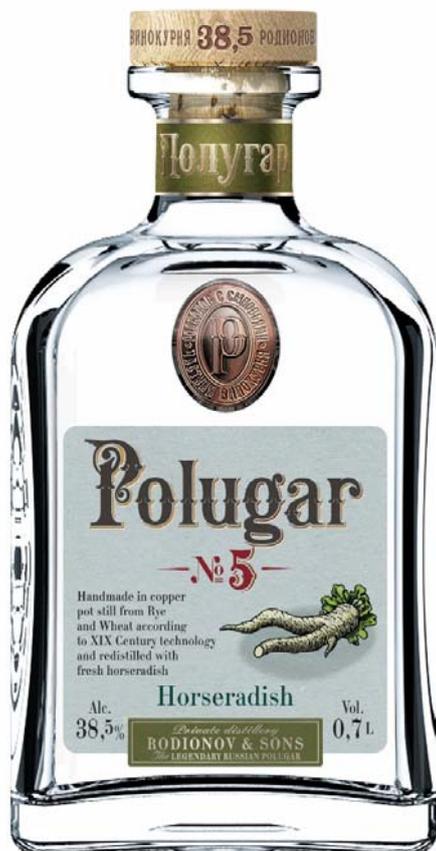
L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Croccante alle mandorle



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery



N°5 Horseradish – Rafano

38,5% cl. 70 cod. 32146

VISTA: trasparente, senza inclusioni né sedimenti.

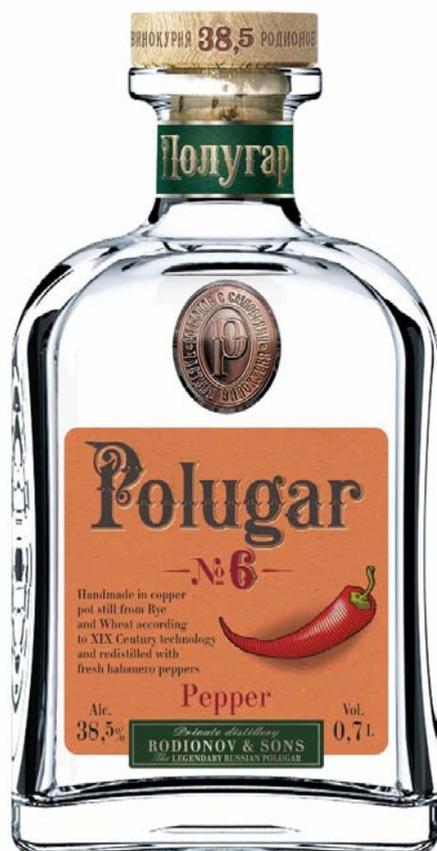
PRIMA IMPRESSIONE: note moderate di rafano. Non un esplosione di note di radici di terra e aceto di rafano, ma, stranamente, alcune tracce di ginepro come emolliente aromatico e persistente dopo la prima ondata di rafano. Il grano e la segale completano quello che potrebbe essere un distillato più duro e non fatto accuratamente.

GUSTO: il grano e la sua entrata oleosa spianano la strada e in realtà persiste più di quanto si potrebbe pensare prima di cedere al rafano, che dona un finale piacevolmente secco. L'impressione generale è come quella di mangiare un pezzo di pane con un tocco di rafano. Estremamente ben fatto.

DRINK: una buona alternativa per un Gibson (Martini cocktail con una cipolla invece della solita oliva o scorza di limone). Ideale per un Bloody Mary e in molte altre bevande che richiedono una spezia aromatica. Il rafano è un ingrediente abbastanza esotico in un cocktail. È anche eccezionale con il cibo – in particolare con il pesce (affumicato o no) e nella cucina russa.

IL DRINK PROPOSTO: Garibaldi

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Salmone affumicato con una punta di wasabi



N°6 Pepper - peperoncino Habanero

38,5% cl. 70 cod. 32148

VISTA: trasparente, senza inclusioni né sedimenti.

PRIMA IMPRESSIONE: note moderate di pepe – non un'esplosione, ma un leggero pepe aromatico con leggeri profumi di alcol. Una vodka eccessivamente pulita e delicata. Il grano e la segale arrotondano questo distillato che potrebbe essere molto forte nel caso in cui non fosse prodotto accuratamente.

GUSTO: note delicate di pepe con un'entrata oleosa e agrodolce della segale contrapposta al frumento. Il pepe inizia con un tocco dolce, poi scalda leggermente, e infine si ha una finitura piacevolmente secca. Dona sapore e calore senza bruciare le papille gustative degli assaggiatori. Splendidamente equilibrata e sobria.

DRINK: una buona alternativa per un Gibson (Martini cocktail con una cipollina invece della solita oliva o scorza di limone). Ideale per un Negroni inedito e in molti altri cocktail che richiedono una spezia aromatica.

DRINK PROPOSTO: Peperoni, 1/3 Bitter, 1/3 Vermouth OSCAR.697, 1/3 N°6

ABBINAMENTO PROPOSTO: Crostini con cime di rapa e acciuga



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery

N°10 Juniper - Ginepro

38,5% cl. 70 cod. 32150

VISTA: aspetto quasi simile al mercurio in un bicchiere.

PRIMA IMPRESSIONE: note di elegante ginepro con agrumi di limone e mirtilli dolci. Un delicato incrocio tra eau de vie, gin, e un infuso di vodka.

GUSTO: leggermente oleoso ma l'ingresso è piccante con agrumi, ginepro e con una progressione di bacche dolci, infine una finitura/dissolvenza. Con una leggera asciugatura e un piacevole calore.

DRINK: potrebbe essere uno dei gin di miscele botaniche dolci. Un sostituto perfetto del gin in alcuni cocktail e ottimo da degustare a temperatura ambiente.

IL DRINK PROPOSTO: Martinez

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Mousse al cioccolato fondente con sale di Maldon

Dry Cherry – Ciliegia

38,5% cl. 70 cod. 32136

VISTA: In bottiglia è un color rosso ciliegia scuro. La profondità del colore è davvero notevole.

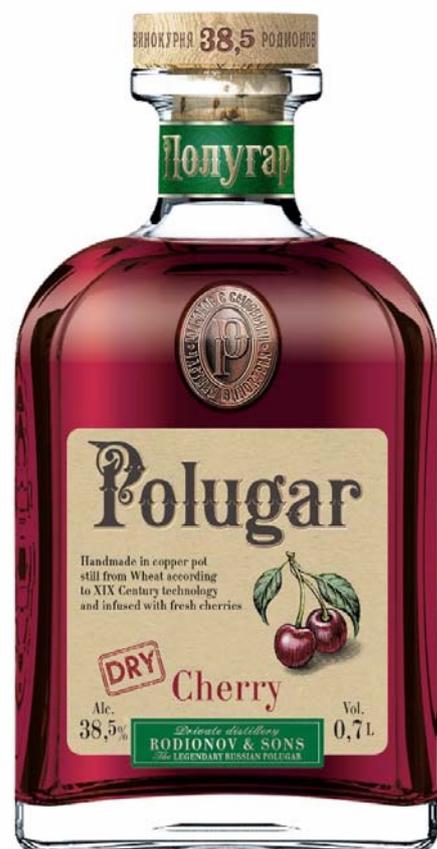
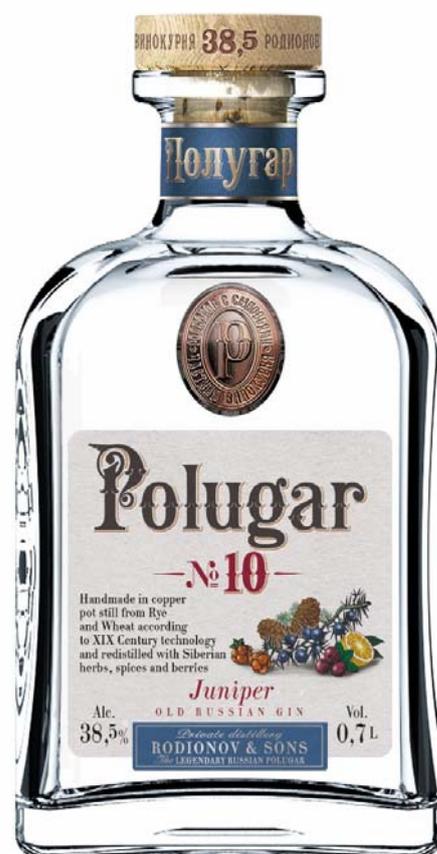
PRIMA IMPRESSIONE: graziose ma intense note amare. Le note di grano fungono da piacevole sfondo alle note di ciliegia..

GUSTO: leggermente oleoso, ma con una nota secca e piccante di ciliegia. La finitura è leggermente asciutta con un calore piacevole e l'aggiunta di una nota aromatica secca di ciliegia e note leggermente legnose.

DRINK: può naturalmente sostituire Luxardo o Cherry Heering, Creme Yvette o Creme de Violettes per un'alternativa più secca. Infatti, è sempre possibile per il bartender aggiungere zucchero, mentre per realizzare cocktail secchi (dry), Polugar Dry Cherry è l'unico distillato alla ciliegia di qualità utilizzabile. Per questo è scelto dal Mag di Milano o da Freni e Frizioni di Roma. Funziona bene con bourbon, Rye e, soprattutto, Mezcal.

IL DRINK PROPOSTO: Cherry Tonic

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: Torta al cioccolato fondente con confettura di frutti rossi





RODIONOV & SONS
Private Distillery

Gamma Connoisseurs

SINGLE MALT RYE

38,5% cl. 70 cod. 32158

VISTA: corpo chiaro, oleoso e pesante.

PRIMA IMPRESSIONE: segale intensamente cremosa, molto simile all'orzo eccetto che per il carattere un po' più fruttato e piccante. Le note di segale sono di qualità quasi lirica in questa delicata, ma intensa, espressione di spirito di segale.

GUSTO: sensazione oleosa al palato, che poi riscalda lasciando una bocca estremamente grassa con un afflusso molto intenso di segale e note di pepe essiccato che lentamente sboccia in una dolce, lunga dissolvenza sul finale.

DRINK: questa è una vodka unica che dovrebbe essere gustata in un bicchiere di qualità, da degustazione, per apprezzare pienamente le sue sfumature. Idealmente andrebbe degustata in un ambiente tranquillo in modo da poter apprezzare pienamente tutte le sue sfumature.

PENSIERI FINALI: a differenza di altre vodka molto costose, questa mette la qualità del liquido in un packaging molto tradizionale.

Si qualifica sicuramente nel segmento del lusso nel mercato vodka.



CLASSIC RYE

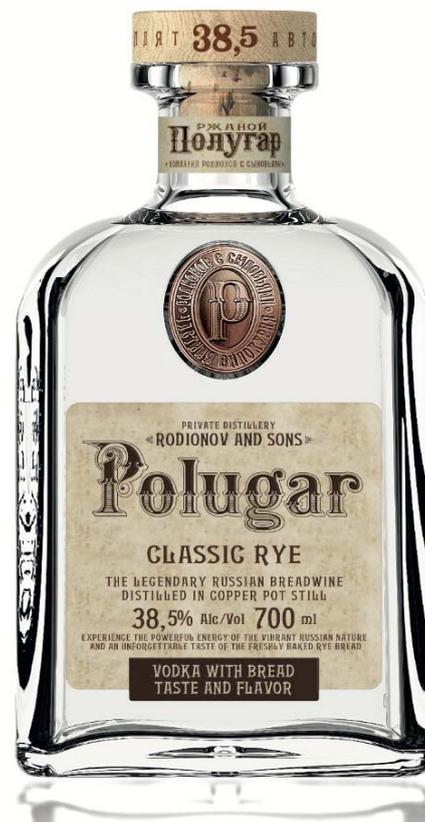
38,5% cl. 70 cod. 32134

VISTA: corpo chiaro, roteando il bicchiere lascia un leggero rivestimento oleoso di segale che rapidamente si trasforma in scintillanti goccioline di varia dimensione.

PRIMA IMPRESSIONE: intensa presenza di segale. Note speziate e tendenti al piccante-agrodolce della segale accoppiate con un forte sentore di grano.

GUSTO: deliziosa entrata oleosa con una morbida punta di segale, prima dolce, poi amara, con una dissolvenza pepata e morbida. Sembra di condividere la caratteristica di tutte le Polugar: essere scorrevole sul finale con un tocco di segale abbastanza piacevole.

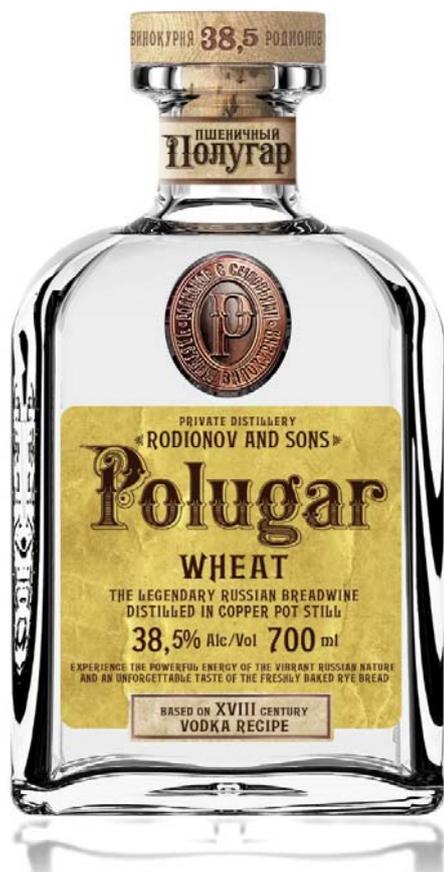
DRINK: il gusto di segale e il corpo oleoso sono perfette per creare un cocktail eccezionale. Anche se questa vodka si apprezza di più sorseggiandola in un bicchiere da degustazione di buona qualità. Brilla davvero come accompagnamento per i cibi particolarmente per la cucina Russa.



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private Distillery



WHEAT – GRANO

38,5% cl. 70 cod. 32130

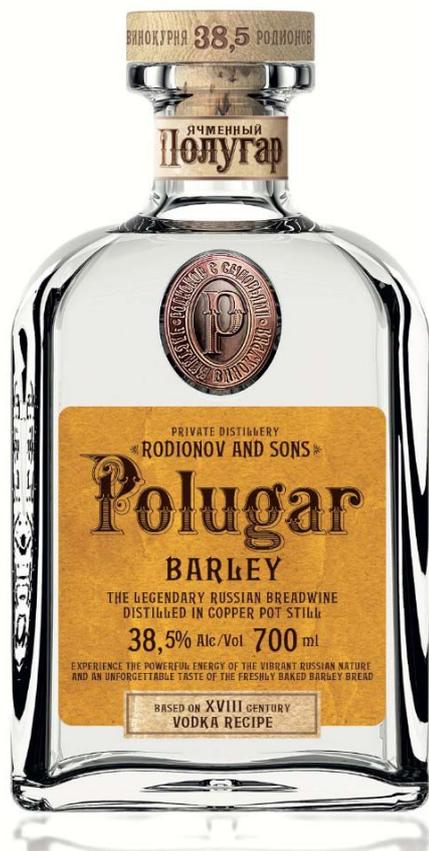
VISTA: Roteando il bicchiere lascia un rivestimento consistente che si trasforma in gocce. Aspetto cristallino.

PRIMA IMPRESSIONE: aromi di pane con un tocco di dolcezza e leggero grano. Si nota una mano abile a distillare dall'assenza delle note che si trovano facilmente nella vodka di grano se non c'è stata un'attenta distillazione.

GUSTO: pane liquido, con una piacevole dolcezza e oleosità sull'entrata iniziale. L'impressione del grano e l'oleosità scorre senza precedenti e cattura l'essenza del grano.

DRINK: Particolarmente suggerita per Bloody Mary e cocktail piccanti. In realtà dovrebbe essere degustata liscia in temperatura ambiente per apprezzarla pienamente. Quasi ogni vodka può essere bevuta abbastanza fredda, molte vodka possono essere apprezzate a temperatura ambiente (che può far notare difetti abbastanza rapidamente in molti casi), ma questa davvero spicca tra le vodka di grano da sorseggiare e gustare a temperatura ambiente per notare tutto il suo fascino.

PENSIERI FINALI: una delle migliori - e più morbide - vodka di grano al mondo. Una bella, grassa e sontuosa espressione di vodka.



BARLEY - ORZO

38,5% cl. 70 cod. 32132

VISTA: corpo in apparenza chiaro, argenteo e viscoso/oleoso.

PRIMA IMPRESSIONE: proprio come le note del pane da forno, ricca farina di grano con una leggera nota di erbe con tocchi di miele e un soffio di menta.

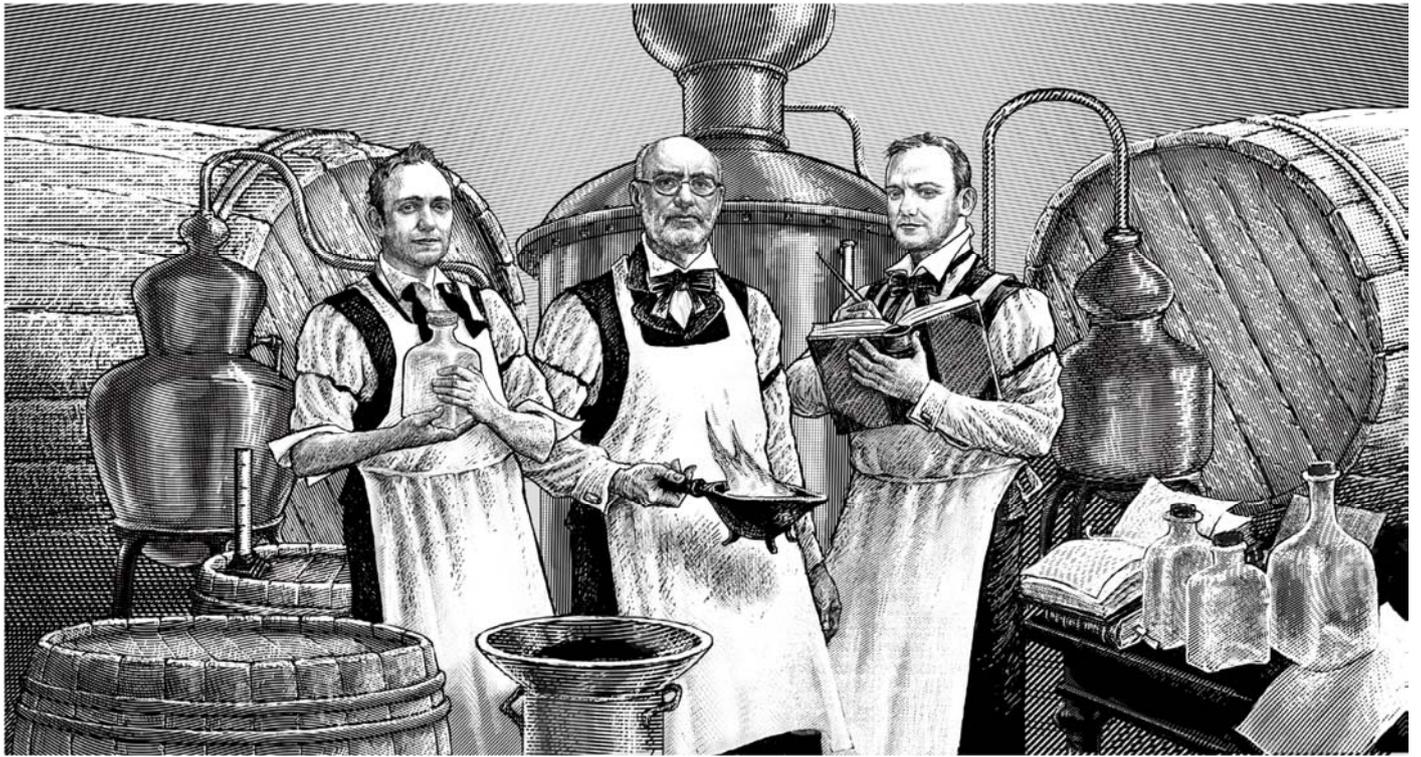
GUSTO: pane liquido, con una piacevole dolcezza e oleosità sull'entrata iniziale. L'impressione del grano e l'oleosità scorre senza precedenti e cattura l'essenza del grano. incantevole entrata oleosa con un corpo intenso, quasi viscoso e un gusto che ricorda un eccezionale Poteen (Whisky irlandese non invecchiato – di solito prodotto illegalmente). In entrata è liscia e leggermente oleosa con un gusto pieno e morbido. Sembra di degustare pane liquido granuloso con tocchi di menta e miele e infine una piacevole dissolvenza/finitura di erbe. Menta e miele con una lieve asciugatura ti lasciano un gusto piacevole di grano. Questa vodka, essendo così liscia e delicata, nasconde la sua forza.

DRINK: aggiunge un bel corpo e una certa complessità, in particolare in un cocktail di vodka, arrotonda gli spigoli integrandosi perfettamente e aggiungendo le proprie note e sfumature.

PENSIERI FINALI: usiamo il termine vodka nel nostro indice di descrizione e di ricerca così le persone possono trovarci più facilmente. Polugar, però, ha ben poco di ciò che è considerata vodka nella nostra epoca.



RINALDI 1957



RODIONOV & SONS
Private distillery



polugar.com