



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Come finiscono le pere in bottiglia?

Lun 13/03/2017 - 12:22

Mangiare, bere e altre delizie – lo sapevate che ...?

Una bottiglia in cui galleggia una pera intera è un'immagine di certo singolare. Il distillato più noto è l'acquavite del tipo Williams "con pera". La Williams Christ è una delle specie di pera più conosciute ed apprezzate in Europa, nota per il suo aroma intenso e la polpa tenera.

La pera in bottiglia è stata inventata da una famiglia del Canton Vallese in Svizzera. A primavera i frutti appena nati o addirittura ancora le gemme vengono infilate in bottiglie vuote, fissando poi le stesse al ramo. Tale metodo risulta possibile solo fino a quando le pere sono così piccole da poter passare per il collo della bottiglia. Le bottiglie più adatte a tale procedura sono panciute e con un collo corto. Le pere maturano quindi dentro le bottiglie appese al ramo. A fine agosto o agli inizi di settembre, quando le pere Williams Christ sono mature, si taglia il picciolo. Dopo il raccolto, la pera viene messa sotto alcol per tre mesi, e soltanto allora viene aggiunta l'acquavite di pera.

Oltre a questo metodo, molto laborioso, ve ne è uno più economico: si pone una pera già matura in una bottiglia senza fondo, e dopo si provvede ad incollare il fondo al resto della bottiglia. Osservando bene, in queste bottiglie si riconosce la fuga dell'incollamento del fondo.