

Kapriol

GIN ARTIGIANALE ITALIANO

K A P R I O L



P A S S P O R T



Handcrafted Italian Gin

Dalle Dolomiti, Storico, Artigianale e Genuino

Kapriol Gin nasce nel 2016, dopo anni di studio e sperimentazione dell'antica ricetta del Kapriol Classico, o "Distillato del Bosco", un tipico liquore di montagna che dal 1948 viene prodotto utilizzando erbe officinali delle zone dolomitiche.

Kapriol Gin è un distillato artigianale ricco di tradizione e storia, dove la cura per la qualità inizia fin dallaselezione delle botaniche, esaltate da una tecnica di distillazione unica, che si tramanda da più di un secolo.

Genuine historical hand-crafted gin from the Dolomites

Kapriol Gin born in 2016 after years of research and testing of the old Kapriol classic recipe, the archetypal mountain dew spirit.

Kapriol Gin is a handmade distilled spirit with a long history. It has been produced since 1948 following an old recipe, using mountain herbs, that begins with the careful selection of quality botanical herbs, enhanced by a unique distillation process that has continued for more than a century.





Storia - History

Ferruccio De Bernard fonda **Distilleria Dell'Alpe** nel 1948 a Bastia D'Alpago, un paesino alle pendici del grande Bosco del Cansiglio, ai piedi delle Alpi orientali. Fra le sue diverse ricette Ferruccio aveva brevettato una misteriosa bevanda: il Liquore Kapriol, comunemente soprannominato il Distillato del bosco. Si tratta di un liquore ottenuto mediante una **complessa distillazione** lenta e frazionata sul luogo di raccolta di bacche di ginepro, del tipo "Juniperus Communis", infuse assieme ad altre erbe officinali di montagna. Nel 2002 l'azienda Beniamino Maschio rileva Distilleria dell'Alpe con l'intento di portare avanti e rilanciare la gamma dei liquori tipici della tradizione Veneta.

Nel 2016, dopo alcuni anni di meticoloso studio della ricetta e di ricerca della migliore materia prima, nasce **Kapriol Gin**. A partire infatti dalla ricetta originaria del Liquore Kapriol sono state aggiunte altre "botaniche" in modo da rendere questo gin unico per l'equilibrio e l'armonia di profumi ed aromi.

Ferruccio de Bernard established his **Distilleria dell'Alpe** in 1948 in Bastia d'Alpago, a small hillside village in the sweeping Cansiglio forest of the Italian Oriental Alps. Among his new recipes Ferruccio has patented an enigmatic drink, Kapriol liqueur, commonly known as "Distillato del Bosco" (Distillate of the Forest). This herbal liqueur is produced in the same location as the juniper berries are collected, and infused with herbs and sugar using a long and **complex distillation process**.

In 2002 Beniamino Maschio took over Distilleria dell'Alpe with the intention of developing a variety of liqueurs typical of the Venetian traditions; then in 2016, after some years of carefully studying the recipe, and researching the best quality ingredients, **Kapriol Gin** was born, with its characteristic aroma of the mountains and millennial forests of the Venetian Alps from the original classic Kapriol recipe, but with the addition of more botanical herbs, creating a gin with a unique and balanced aroma and flavour.



Kapriol Classico - 1958
Distilleria dell'Alpe
F. de Bernard



Forestal Dry Gin - 1950
Distilleria dell'Alpe
F. de Bernard

15 Botanicals...

La ricetta di **Kapriol Dry Gin** si compone di ben **15 botaniche**, tra le quali spiccano il Luppolo, l'Origano e l'Alloro, distillate attraverso un'antica tecnica di "distillazione basso bollente" (o distillazione a freddo). Vengono quindi utilizzate molte altre "botaniche" tipiche delle località alpestri: Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Lavanda, Menta, Pino Mugo, Rosmarino e Rosa Canina. Ciò che sorprende però di Kapriol è la totale assenza di agrumi. Questa caratteristica è stata ereditata dall' omonimo liquore originario del 1948.

Kapriol Dry Gin's recipe contains **15 botanical herbs**, among them Hops, Oregano and Bay Leaves which are distilled using the ancient technique of cold distillation. Angelica, Chamomile, Rosemary and Rosehip are added, using only herbs growing naturally in the Alps. There are no citrus fruits added, following the original recipe created in 1948.



ALLORO	BAY LEAVES
ANGELICA	ANGELICA
CAMOMILLA	CHAMOMILE
CARDAMOMO	CARDAMOM
CARVI	CARAWAY
CORIANDOLO	CORIANDER
GENZIANA	GENTIAN
GINEPRO	JUNIPER
LAVANDA	LAVENDER
LUPPOLO	HOPS
MENTA	MINT
ORIGANO	OREGANO
PINO MUGO	MUGO PINE
ROSA CANINA	ROSEHIP
ROSMARINO	ROSEMARY





Distillation

Il ginepro viene lasciato in infusione a temperatura ambiente per quindici giorni, poi inizia una prima fase di distillazione in **due antichi alambicchi di rame**, risalenti al secondo dopo Guerra, da 100 L. Il prodotto viene successivamente rettificato tre volte in modo da concentrare l'intensità aromatica del distillato. Lo stesso procedimento avviene per le altre botaniche ad eccezione di Luppolo, Alloro e Origano, per i quali si utilizza la tecnica della distillazione basso bollente, con la quale vengono estratti anche i pigmenti delle "botaniche" stesse. Una leggera filtrazione consente di mantenere intatti gli aromi.

Juniper berries are infused at room temperature for fifteen days before the first distillation begins, in **two 100 litre copper stills** from the Second World War. The same procedure is applied to the other herbs, except for the hops, bay leaves and oregano, which are distilled by a cold process which also extracts the colour pigments, following a gentle filtration that maintains the natural flavours.





Dry

Kapriol Dry Gin si presenta al naso con profumi freschi e balsamici che ricordano i boschi di montagna: ginepro, e menta con una nota balsamica di pino mugo e alloro. Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sapori amari di luppolo. Il Kapriol Dry gin è **privo di zucchero** ed al palato si presenta con un gusto secco, aromatico. L'assenza di agrumi all'interno fa sì che Kapriol Dry Gin si presti facilmente alla miscelazione. Il nostro consiglio è quindi di abbinare questo gin con elementi aspri come lime e pompelmo a seconda dei vostri gusti, ottenendo un gin tonic secco ma non troppo, appena amaro, ma molto fresco ed estremamente dissetante.

Kapriol Dry Gin has a fresh, balsamic bouquet of forest mountains, reminiscent of juniper and mint with a note of pine and bay leaves. The aroma is smooth and enduring whilst the herbs are balanced by the hops' bitterness. KDG is **free of sugar**, thus creating a dry aromatic flavour. The absence of citrus fruits makes it easy to mix. In our opinion it goes well with lime and grapefruit, and results in a smooth, dry gin and tonic, extremely refreshing and satisfying, with a gentle bitterness.



Old Tom



Kapriol Old Tom si presenta al naso con profumi freschi e balsamici che ricordano i boschi di montagna: ginepro, e menta con una nota balsamica di pino mugo e alloro. Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sapori amari di luppolo. Il Kapriol Old Tom ha una **bassa percentuale di zucchero** ed al palato si presenta con un gusto delicato e aromatico. L'assenza di agrumi all'interno fa sì che Kapriol Old Tom si presti facilmente alla miscelazione. Il nostro consiglio è quindi di abbinare questo gin con elementi aspri e agrumati come lime e pompelmo a seconda dei vostri gusti, ottenendo diversi cocktail molto freschi ed estremamente dissetanti.

Kapriol Old Tom has a fresh, balsamic bouquet of forest mountains, reminiscent of juniper and mint with a note of pine and bay leaves. The aroma is smooth and enduring whilst the herbs are balanced by the hops' bitterness. KOTG has got **a very little percentage of sugar**, thus creating a delicate aromatic flavour. The absence of citrus fruits makes it easy to mix. In our opinion it goes well with lime and grapefruit, and results in very refreshing cocktails such as the Tom Collins.





Sloe

Kapriol Sloe Gin si presenta al naso con profumi freschi e di frutta rossa che ricordano i boschi in fiore di montagna. Il sapore di **prugnolo selvatico** è bilanciato da tenui sapori amari di luppolo. Il Kapriol Sloe Gin ha un basso contenuto zuccherino ed al palato si presenta gustoso e aromatico. L'assenza di agrumi all'interno fa sì che Kapriol Sloe Gin si presti facilmente alla miscelazione. Il nostro consiglio è quindi di abbinare questo gin con elementi aspri come lime e pompelmo a seconda dei vostri gusti, ottenendo diversi cocktail dissetanti come lo Sloe Royal oppure abbinato ad una limonata di qualità.

Kapriol Sloe Gin has a fresh and fruity bouquet of booming forest mountains. The aroma is smooth and enduring whilst the **sloe berry** is balanced by the hops' bitterness. KSL has got a very little percentage of sugar, thus creating a tasty and aromatic flavour. The absence of citrus fruits makes it easy to mix. In our opinion it goes well with lime and grapefruit, and results in refreshing cocktails such as: Sloe Royal or mixed with a quality soda leomande.





Kapriol&Tonic

Pour into a low tumbler abundant Ice

•

50ml Kapriol's Dry Gin

•

Tonic Water

•

Complete with grapefruit peel and
2 drops of Angostura

•

Salute!



SloeRoyal

Fill the glass with cubed ice

•

35ml Kapriol's Sloe Gin

•

Top with Sparkling Wine (Prosecco)

•

Garnish with a slice of grapefruit zest

•

Salute!



OldTom&LemonTonic

Fill a highball glass with cubed ice

•

50ml Kapriol's Old Tom Gin

•

Top up with premium Sicilian lemon tonic

•

Garnish with a lemon wedge

•

Salute!



BordeauxNight

Fill the glass with ice cubes

•

50ml Kapriol's Dry Gin

•

50ml Saint Germain

•

Squeeze half a lemon and
shake to mix it together

•

Garnish with a fresh basil leaves



SloeGinCooler

Fill a highball glass with cubed ice

•

50ml Kapriol's Sloe Gin

•

Top with the bitter lemon

•

Garnish with a slice of lemon zest

•

Salute!



SummerDream

Fill a high tumbler glass with abundant ice

•

Crush a mix of basil, lime and sugar

•

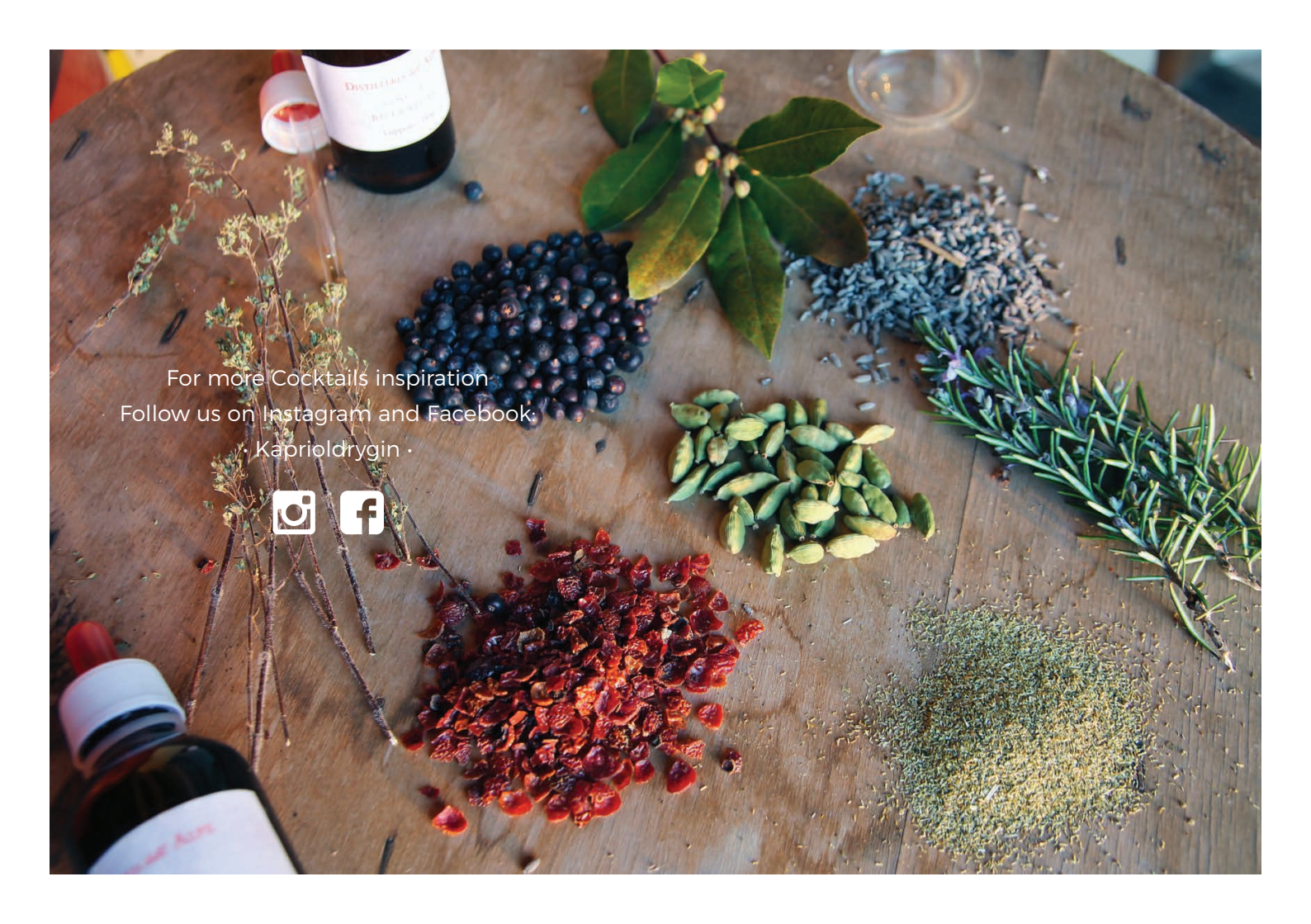
35ml Kapriol's Dry Gin

•

Complete with Tonic water

•

Salute!



For more Cocktails inspiration
Follow us on Instagram and Facebook.
· Kaprioldrygin ·



Lapriol

GIN ARTIGIANALE ITALIANO



Distilleria dell'Alpe

San Pietro di Feletto, Treviso, IT
Via San Michele, 70
www.beniaminomaschio.it

