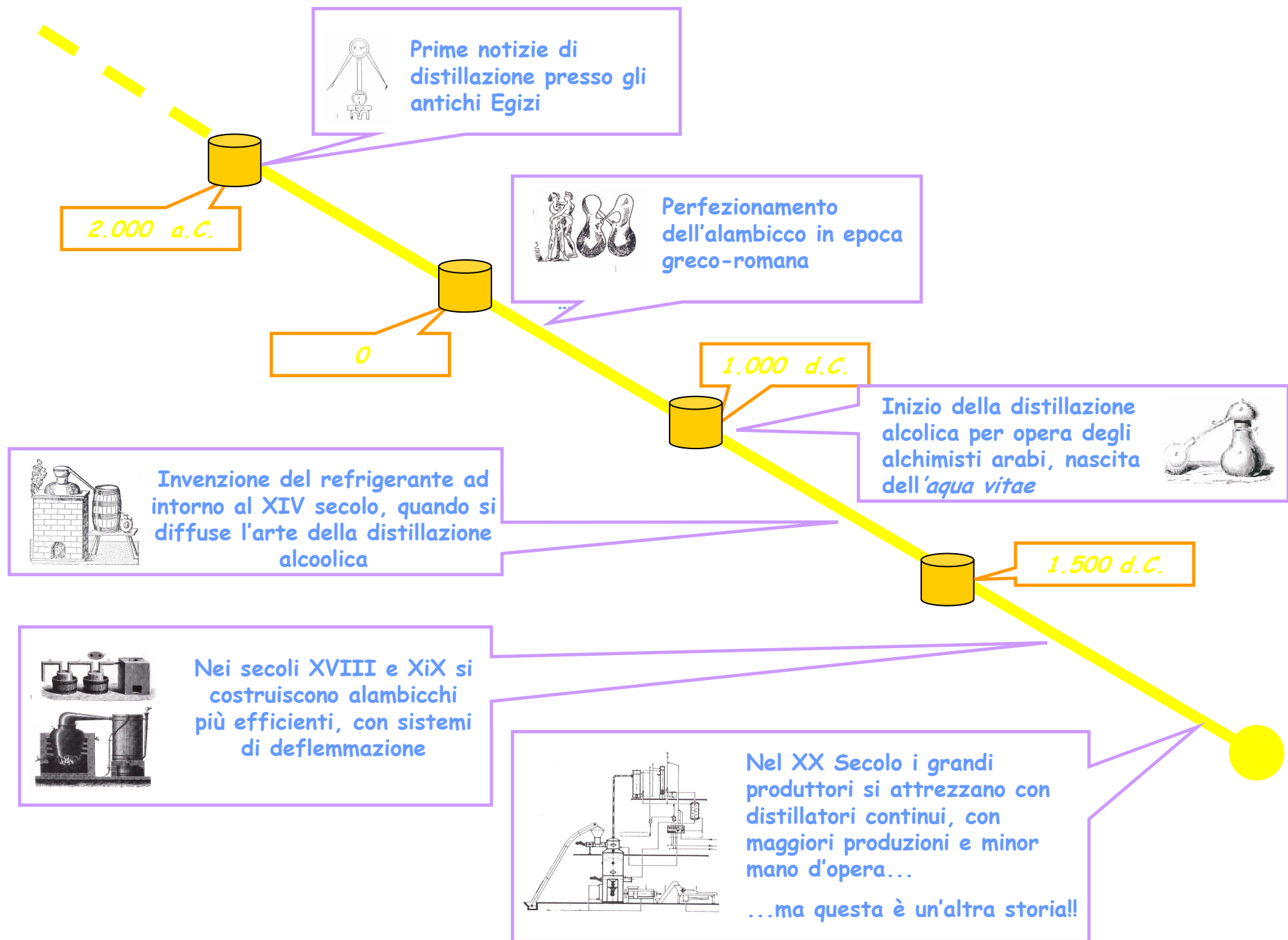




*Distillare è imitare il sole
che evapora
le acque della terra
e le restituisce a pioggia*

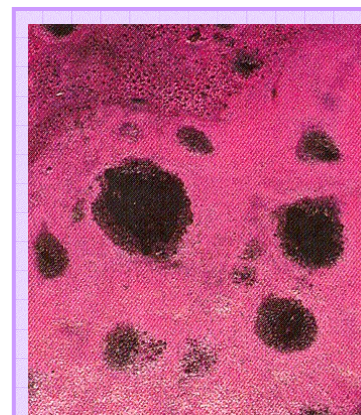
Dioscoride Pedanio - I Sec. d.C.

*Istouéřä 'd la
distilasioun*



La Brāndē
(Aigovitto)

Rizin
(100 Kg)



Moust
(75-85 Kg)



Rappë
(15-25 Kg)



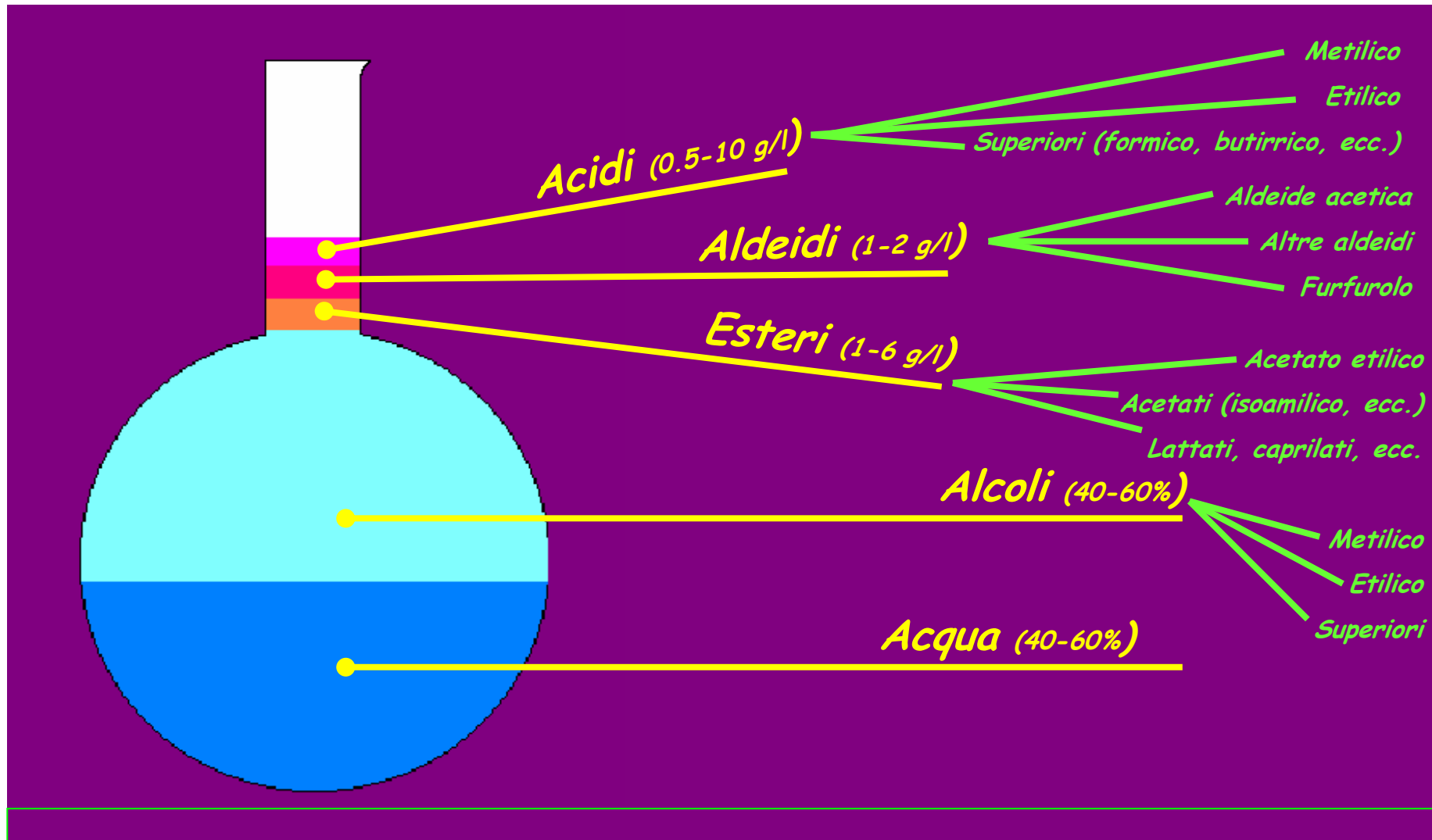
***Brändë/
Aigovitto***
(0.75-2 litri)

Pieřéilhä
(10-15 Kg)

Grâna
(3-5 Kg)

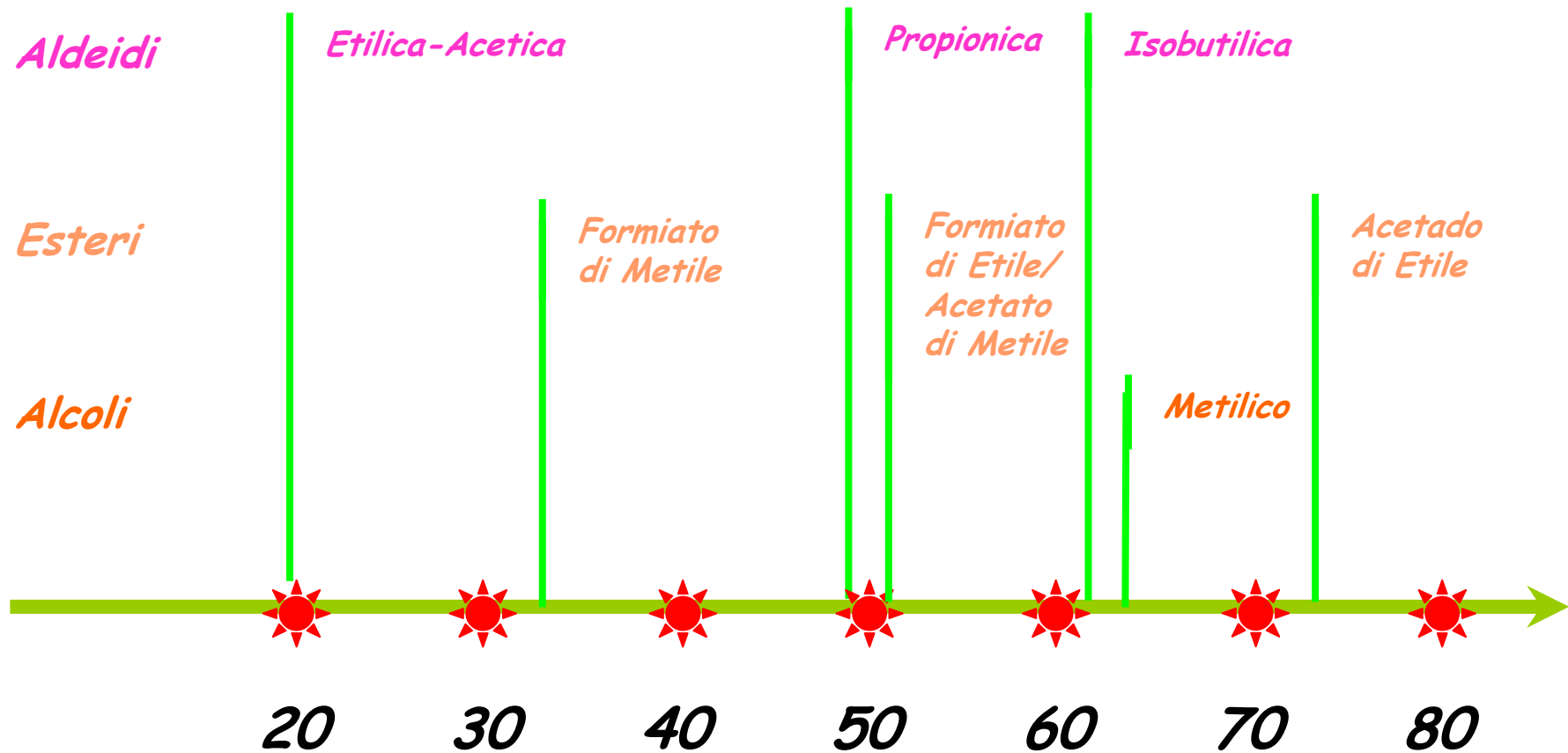
Rappä
(3-5 Kg)

Composizione 'd la Brändë

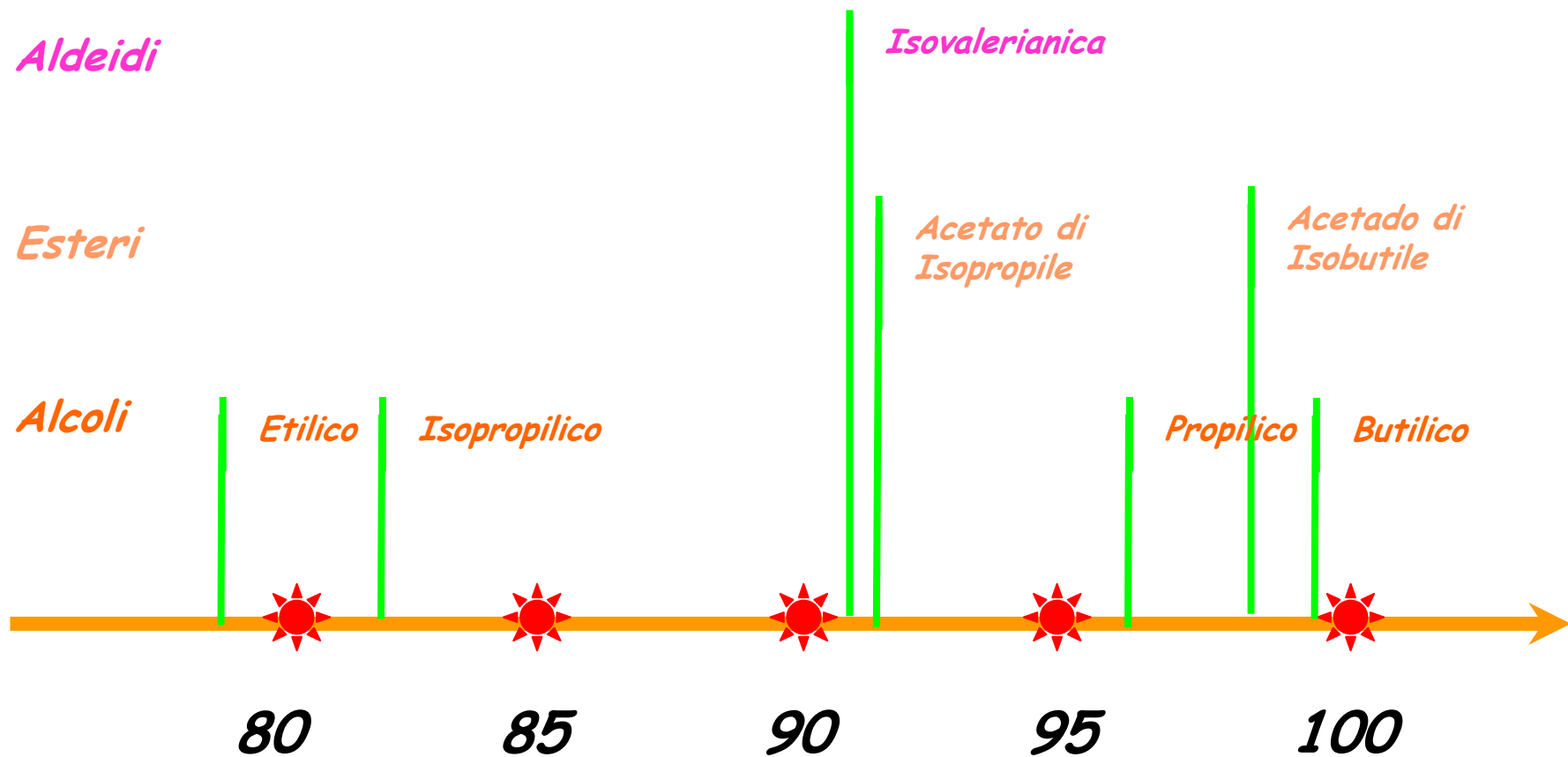


*Èl prinsip
'd la distillasioun*

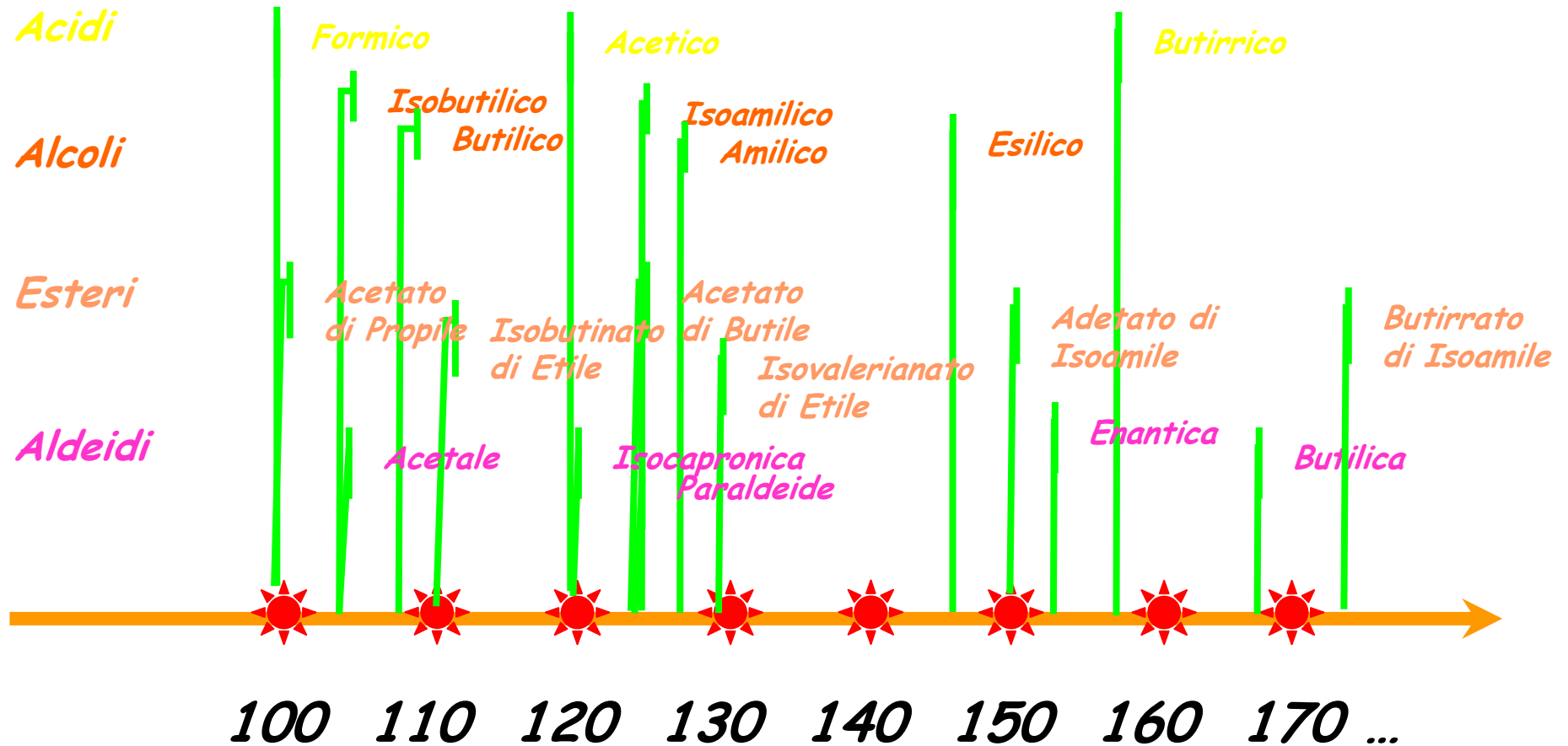
La tête



Èl coer



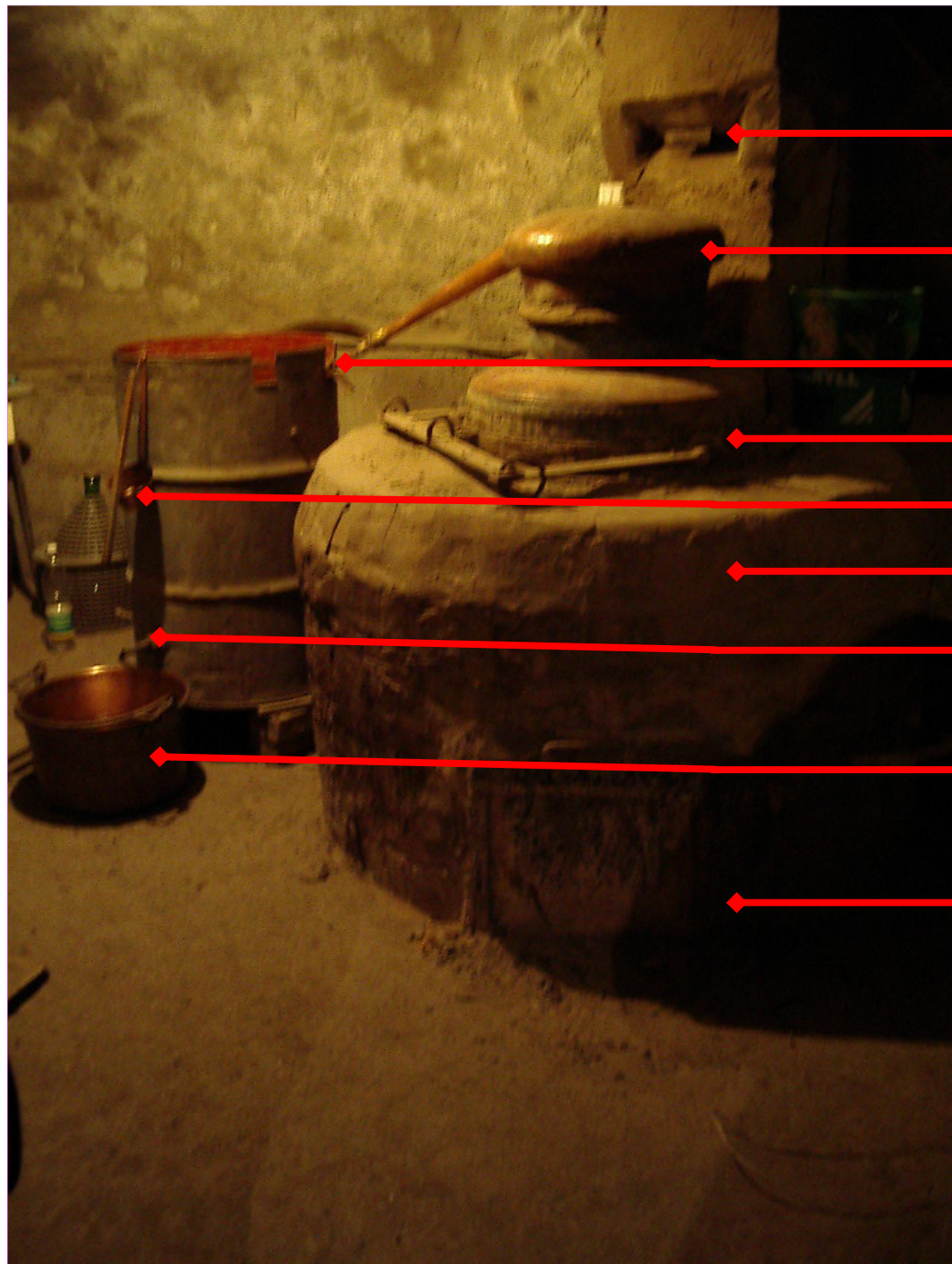
La flême



L' Ařämbic

dou Dëvèi





Tiřë dou tirazhë

Shapitòou

Serpântin

Lambic (ařämbic)

Casë d'ařan

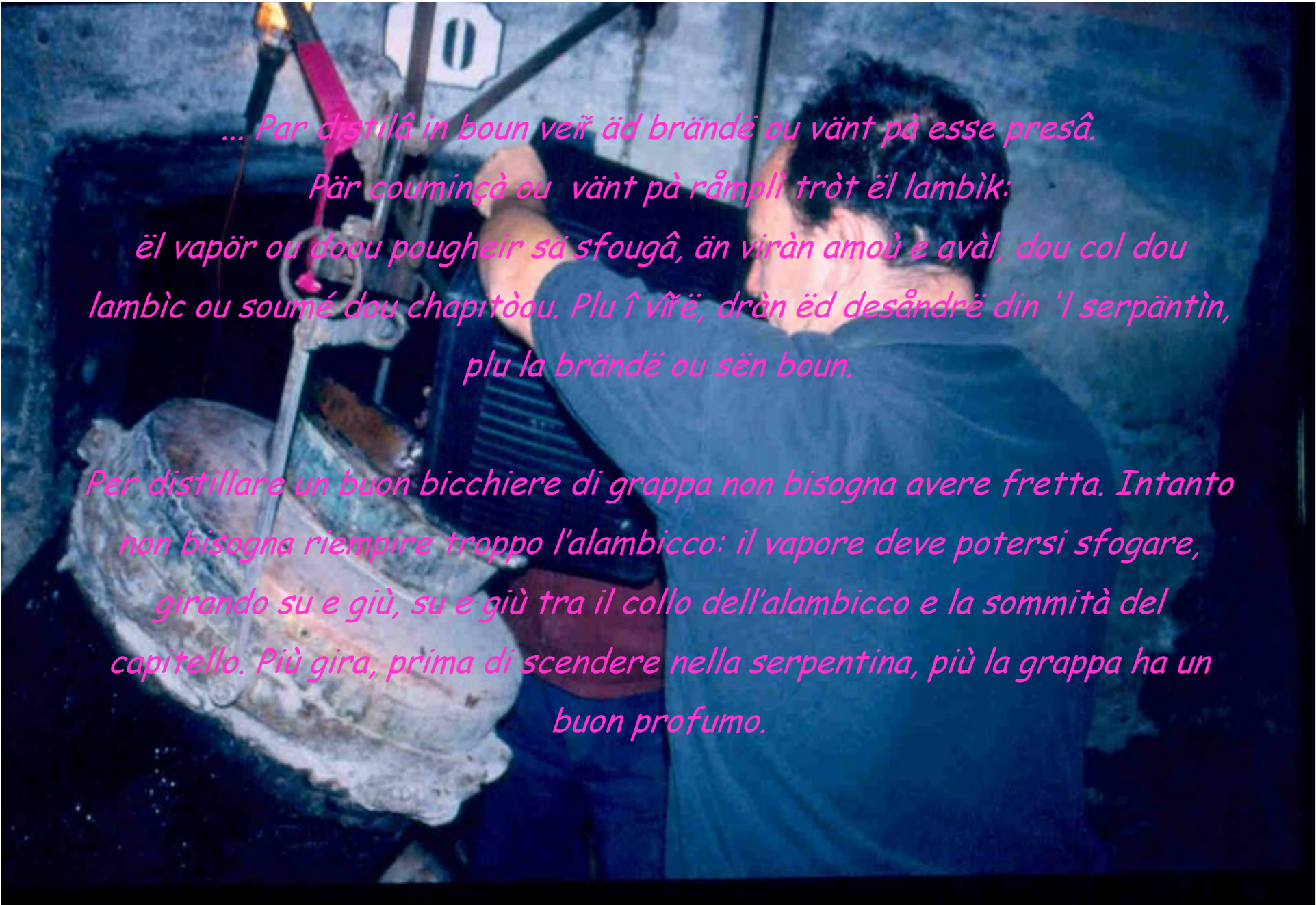
Shóoudieřë

Dusië du Serpântin

Peiřō d'ařan

Portë (pourtinë)

*...par distilâ
in boun vèirë
ëd Brāndë...*

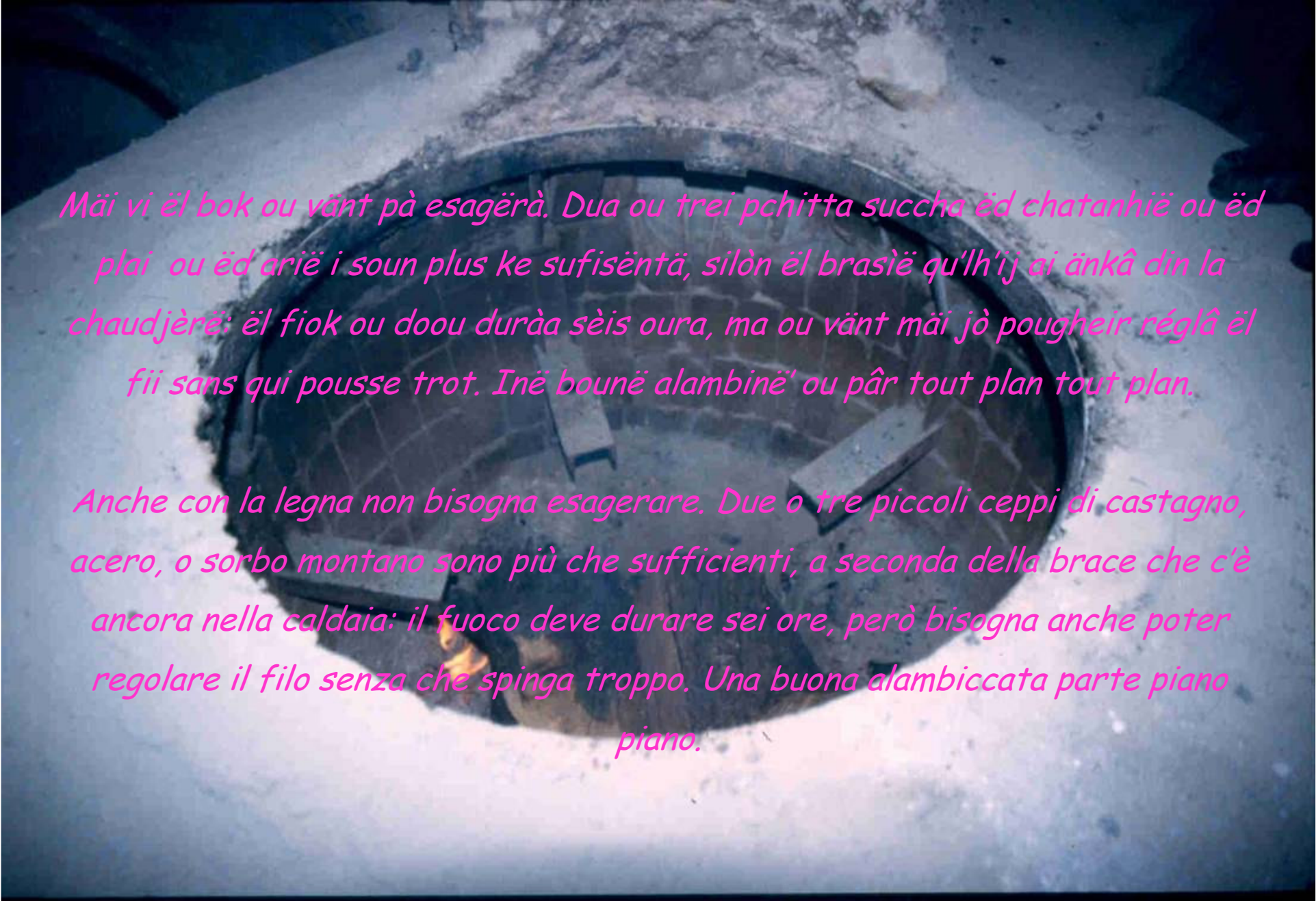
A person with dark hair, wearing a blue long-sleeved shirt, is seen from the side, working with a traditional distillation apparatus. The apparatus includes a large metal pot (caldron) at the bottom, a vertical pipe (châle) in the center, and a coiled metal tube (serpentina) at the top. A small flame is visible at the top of the vertical pipe. The background is dark and textured.

... Par distilâ in boun veïr äd brändë ou vânt pâ esse presâ.

Pär couminçà ou vânt pâ rãmplì tròt ël lambìk:

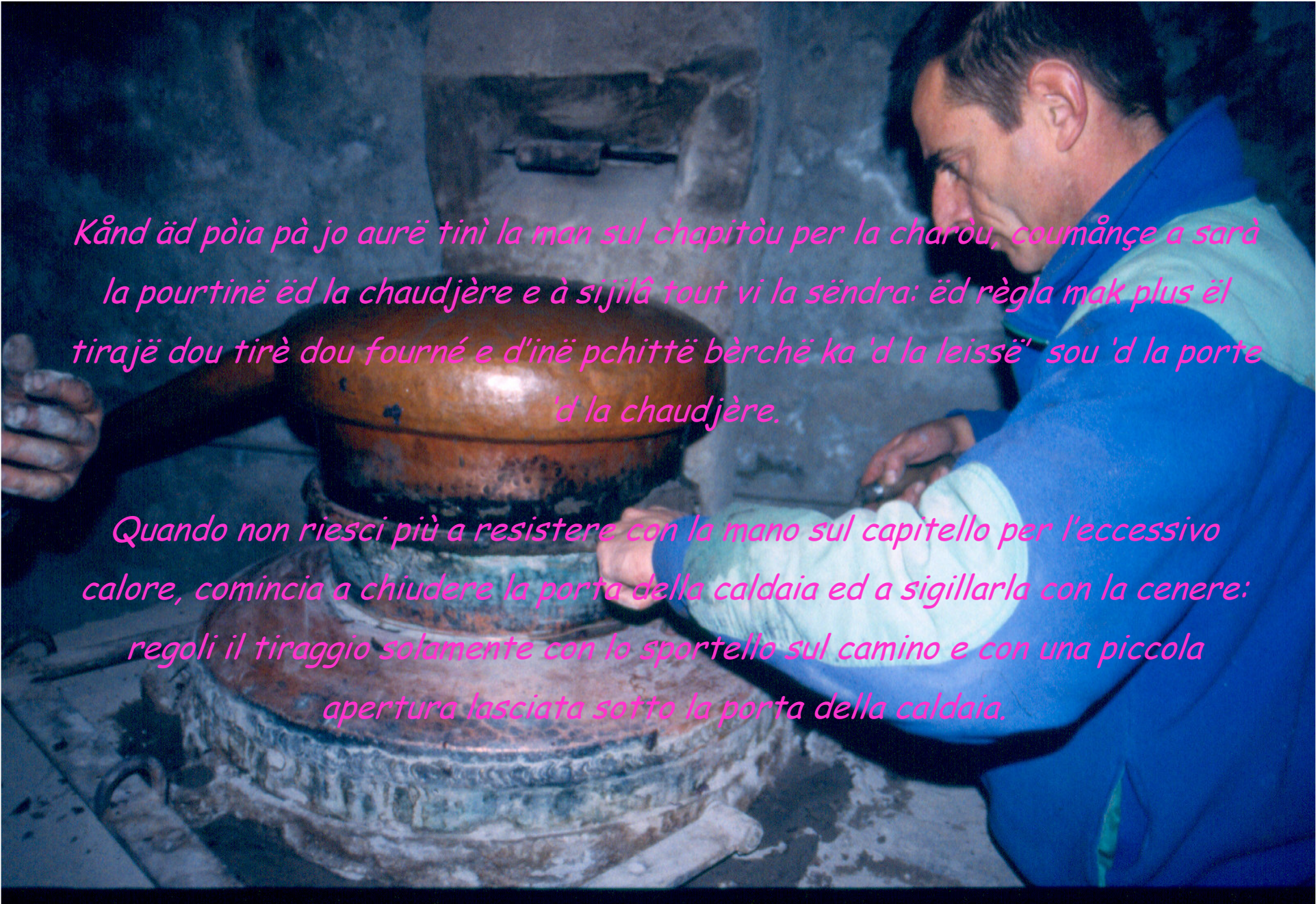
*ël vapör ou doou pougheir sã sfougâ, än viràn amou e avàl, dou col dou
lambìc ou soumé dou chapitòou. Plu î vîrë, dràn ëd desãndrë din 'l serpântìn,
plu la brändë ou sën boun.*

*Per distillare un buon bicchiere di grappa non bisogna avere fretta. Intanto
non bisogna riempire troppo l'alambicco: il vapore deve potersi sfogare,
girando su e giù, su e giù tra il collo dell'alambicco e la sommità del
capitello. Più gira, prima di scendere nella serpentina, più la grappa ha un
buon profumo.*



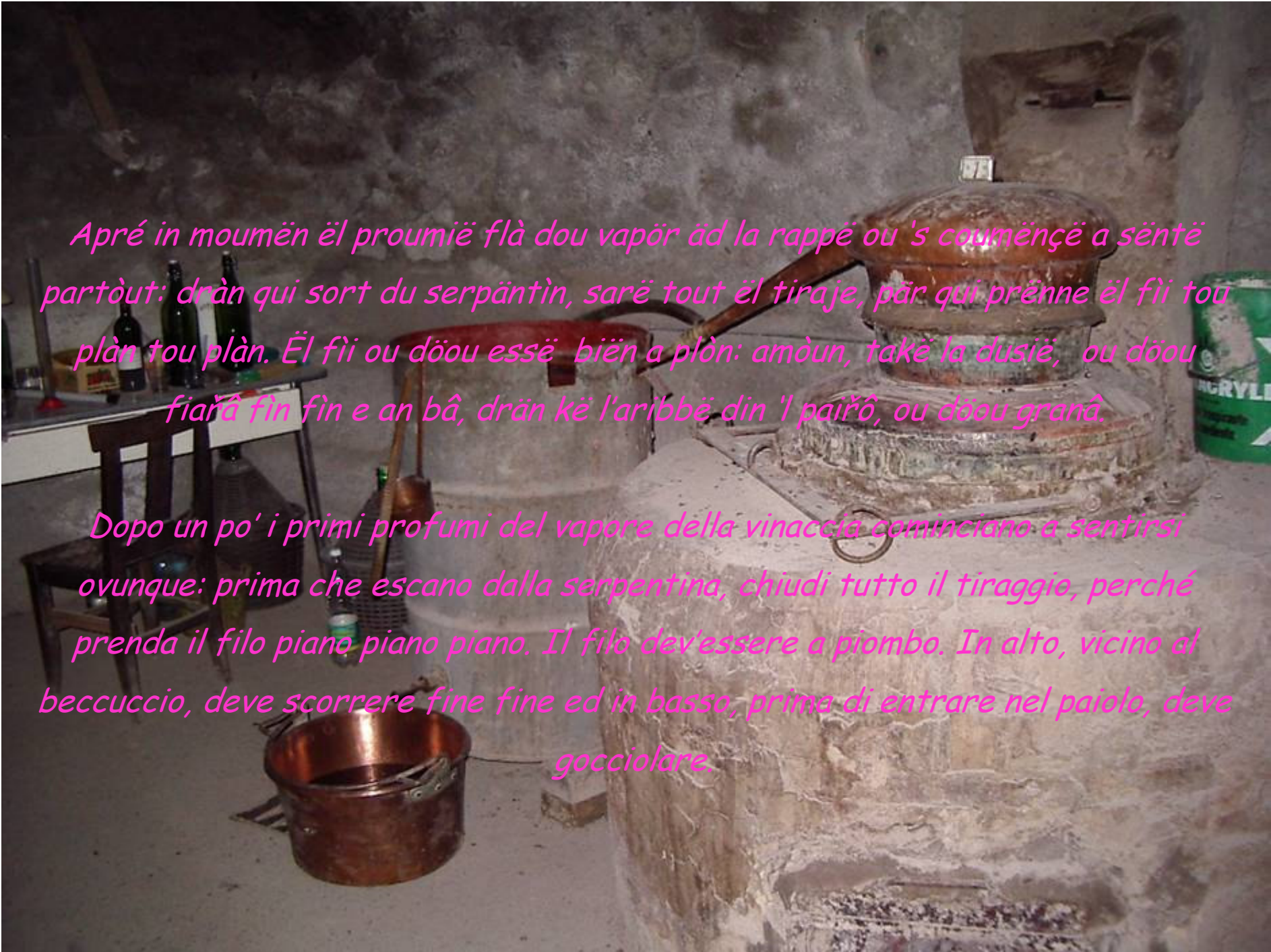
Mäi vi ël bok ou vânt pà esagërà. Dua ou trei pchitta succha ëd chatanhië ou ëd plai ou ëd arië i soun plus ke sufisëntä, silòn ël brasìë qu'lh'ij ai änkâ din la chaudjèrë: ël fiok ou doou duràa sèis oura, ma ou vânt mäi jò pougheir réglâ ël fii sans qui pousse trot. Inë bounë alambinë' ou pâ'r tout plan tout plan.

Anche con la legna non bisogna esagerare. Due o tre piccoli ceppi di castagno, acero, o sorbo montano sono più che sufficienti, a seconda della brace che c'è ancora nella caldaia: il fuoco deve durare sei ore, però bisogna anche poter regolare il filo senza che spinga troppo. Una buona alambiccata parte piano piano.

A man in a blue jacket is working on a large, rusted metal boiler. He is using a tool to adjust or seal the boiler. The background is dark and industrial.

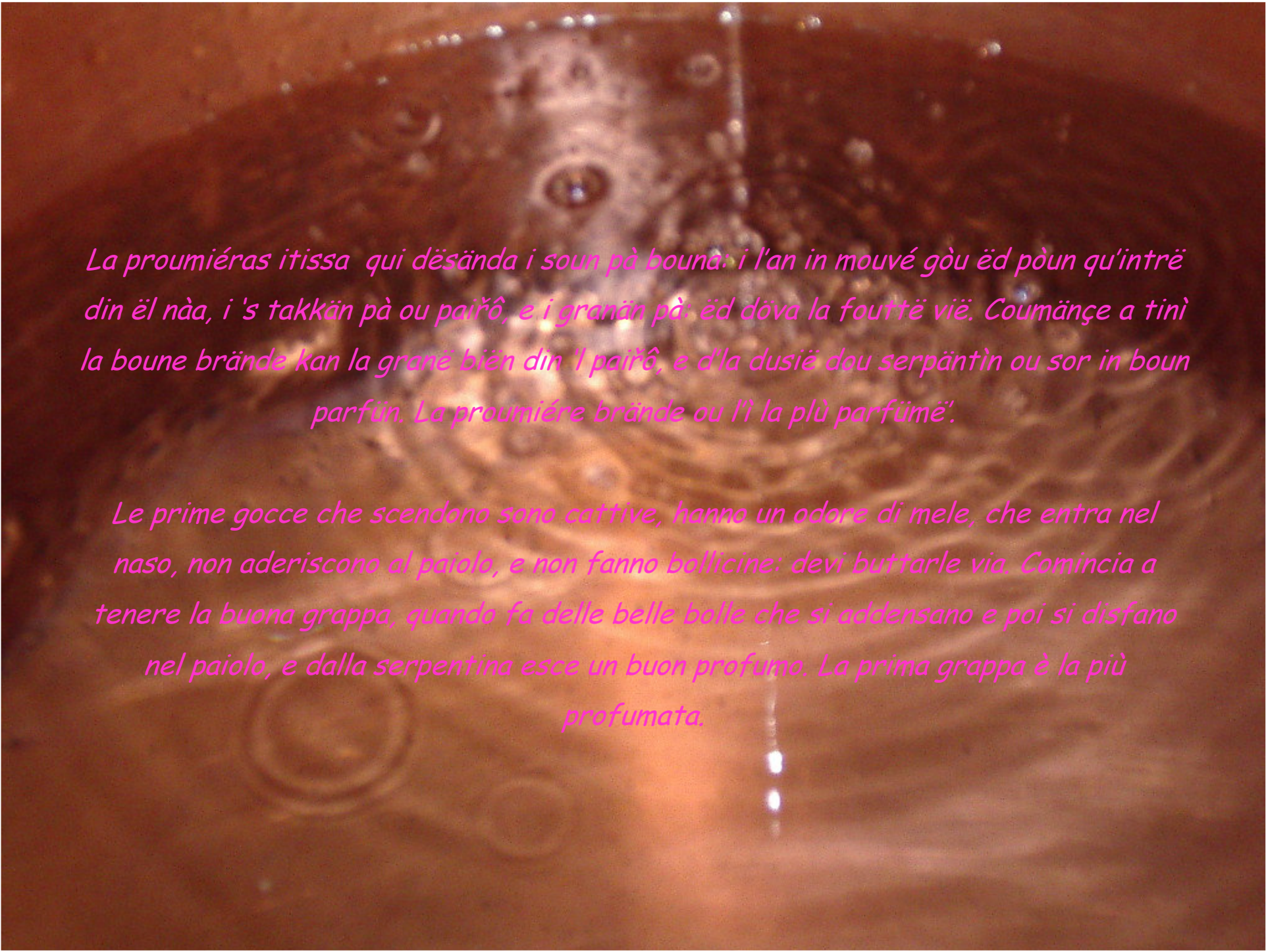
Kând äd pòia pà jo aurè tinì la man sul chapitòu per la charòu, coumânce a sarà la pourtinè ëd la chaudjère e à sijilâ tout vi la sèndra: ëd règla mak plus ël tirajè dou tirè dou fourné e d'inè pchittè bèrchè ka 'd la leissè' sou 'd la porte 'd la chaudjère.

Quando non riesci più a resistere con la mano sul capitello per l'eccessivo calore, comincia a chiudere la porta della caldaia ed a sigillarla con la cenere: regoli il tiraggio solamente con lo sportello sul camino e con una piccola apertura lasciata sotto la porta della caldaia.



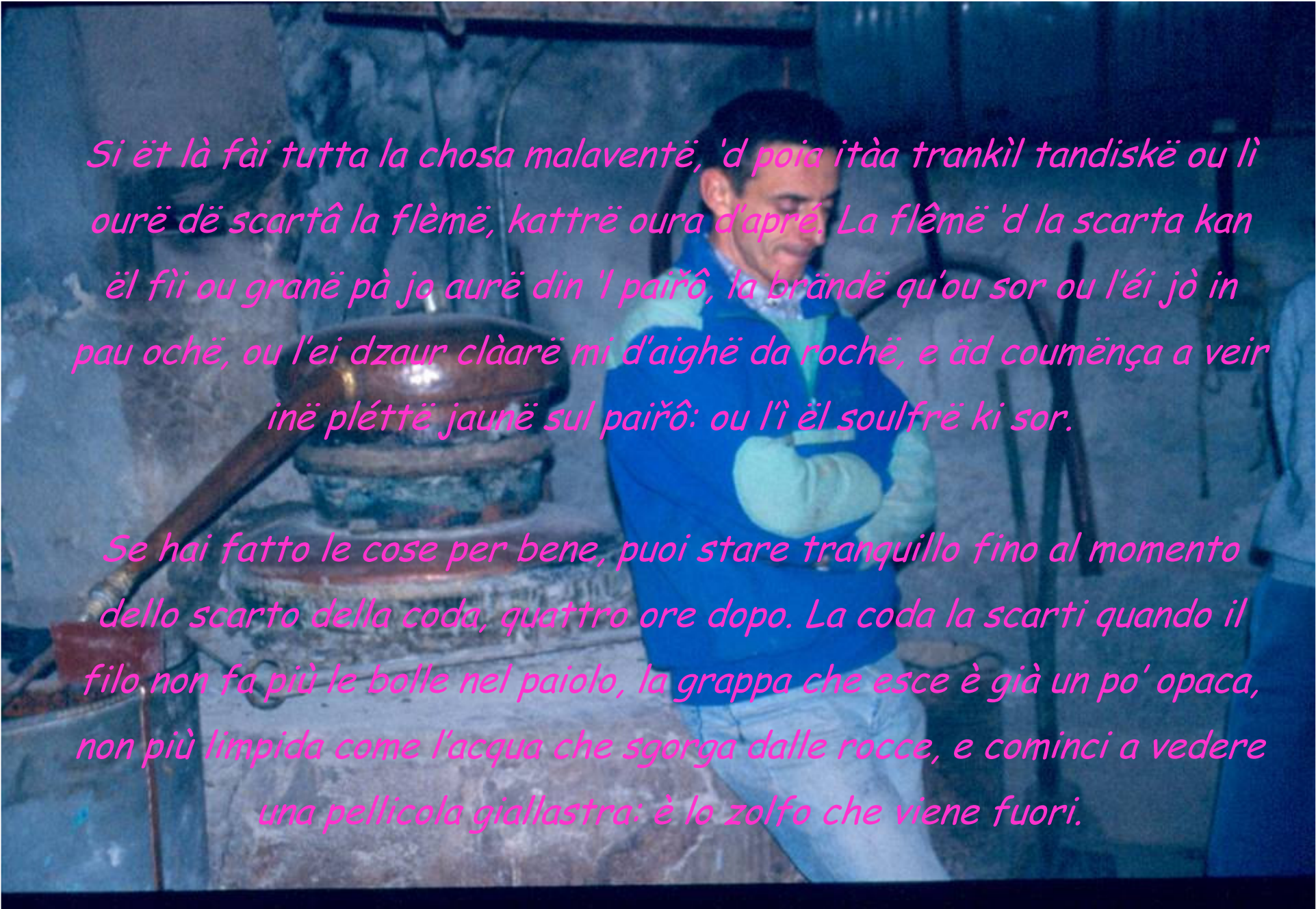
Apré in moumèn èl proumiè flà dou vapör äd la rappè ou 's coumèncè a sèntè partòut: dràn qui sort du serpàntin, sarè tout èl tiraje, pâr qui prènne èl fii tou plàn tou plàn. Èl fii ou döou essè bièn a plòn: amòun, takè la dusiè, ou döou fiaiñà fin fin e an bâ, drän kè l'aribbè din 'l pairô, ou döou granâ.

Dopo un po' i primi profumi del vapore della vinaccia cominciano a sentirsi ovunque: prima che escano dalla serpentina, chiudi tutto il tiraggio, perché prenda il filo piano piano piano. Il filo dev'essere a piombo. In alto, vicino al beccuccio, deve scorrere fine fine ed in basso, prima di entrare nel paiolo, deve gocciolare.



*La proumiéras itissa qui dësända i soun pà bouna: i l'an in mouvé gòu ëd pòun qu'intrë
din ël nàa, i 's takkän pà ou pairô, e i granän pà' ëd döva la fottë vië. Coumånçe a tini
la boune brände kan la granë biën din 'l pairô, e d'la dusië dou serpântin ou sor in boun
parfün. La proumiére brände ou l'ì la plù parfümë'.*

*Le prime gocce che scendono sono cattive, hanno un odore di mele, che entra nel
naso, non aderiscono al paiolo, e non fanno bollicine: devi buttarle via. Comincia a
tenere la buona grappa, quando fa delle belle bolle che si addensano e poi si disfano
nel paiolo, e dalla serpentina esce un buon profumo. La prima grappa è la più
profumata.*

A man with dark hair, wearing a blue jacket with light-colored sleeves, stands in a workshop. He is looking down at a large, dark, rounded metal pot that sits on a wooden stand. The background is filled with various tools and equipment, suggesting a traditional craft or industrial setting. The lighting is somewhat dim, with a blueish tint.

*Si èt là fàì tutta la chosa malaventè, 'd poia itàa trankìl tandiskè ou lì
ourè dè scartâ la flèmè, kattrè oura d'aprè. La flèmè 'd la scarta kan
èl fii ou granè pà jo aurè din 'l paiřô, la brändè qu'ou sor ou l'éì jò in
pau ochè, ou l'ei dzaur clàarè mi d'aighè da rochè, e äd coumënça a veir
inè pléttè jaunè sul paiřô: ou l'ì èl soulfrè ki sor.*

*Se hai fatto le cose per bene, puoi stare tranquillo fino al momento
dello scarto della coda, quattro ore dopo. La coda la scarti quando il
filo non fa più le bolle nel paiolo, la grappa che esce è già un po' opaca,
non più limpida come l'acqua che sgorga dalle rocce, e cominci a vedere
una pellicola giallastra: è lo zolfo che viene fuori.*

...Ar Te MUDA





...Ar Te Mada



*...ieuiř nooû pougān biourë
in boun vèiřë
touplan touplan touplan ...*

