



DAL 1951 | LA GRAPPA CHE SI DISTINGUE

QUATTRO GENERAZIONI DI GRAPPAIOLI

La Distilleria Beccaris è nata quasi grazie a un "gioco di prestigio".

LA NOSTRA STORIA

La Distilleria Beccaris è nata quasi grazie ad un "gioco di prestigio" in quanto nel 1951 il fondatore Cav. Uff. Elio Beccaris era deciso ad iniziare un'attività in proprio, ma non sapendo se costruire una distilleria, una cantina o un acetificio, fece prendere la decisione al figlio Carlo, allora di pochi mesi. Mise tre biglietti contenenti le possibili scelte in un cappello e diede al piccolo la facoltà di estrarne uno, quello decisivo, tanto inappellabile quanto fortunato.

Bisogna allora conoscerlo Carlo Beccaris per poter apprezzare gli aspetti rari e fondamentali che caratterizzano un'azienda seria, quali l'artigianalità e la passione da cui ha origine la grande qualità.

OUR STORY

Distilleria Beccaris was established thanks to a sort of "game of chance". In fact, in 1951 its founder Elio Beccaris decided to start its own firm but he didn't know whether it had to be a distillery, a winery or a vinegar factory.

So he made his new born son Carlo decide by putting three slips of paper in a hat and letting him take one, the ultimate decision should be taken by his innocent and unaware hand and it proved to be the lucky one. Carlo Beccaris now shows in his personality the same rare and essential seriousness, handcraft care and passion of his firm, originating high quality products.

GESCHICHTE

Die Distilleria Beccaris ist dank einem "Zaubertrick" entstanden. Als Jahre 1951 Elio Beccaris seine eigene Geschäftstätigkeit beginnen wollte, wusste er nicht, ob es eine Brennerei, eine Kellerei oder eine Essigfabrik sein sollte. So ließ er seinen Sohn Carlo, welcher erst wenige Monate alt war, die Entscheidung fällen. Er steckte drei Zettel mit den möglichen Alternativen in einen Hut, und ließ das Baby einen Zettel nehmen. Diese Wahl erwies sich als große Herausforderung und Chance. Aus dem Kind Carlo ist heute ein Mann geworden, der seine Firma mit außergewöhnlicher Seriosität und Leidenschaft leitet, dank welcher jedes Jahr hervorragende Qualitätsprodukte entstehen.

LA FAMIGLIA BECCARIS

Dal 1951 ad oggi
quattro generazioni di grappaioi.



IL CICLO PRODUTTIVO

Le 4 fasi del nostro processo:
dalla scelta delle vinacce alla
preparazione delle bottiglie.

LA PRODUZIONE

Il ciclo inizia ogni fine estate con la scelta delle vinacce provenienti dal cuore della produzione vitivinicola situata tra la bassa Langhe e le prime colline del Monferrato; vengono poi tutte le fasi della distillazione, dell'invecchiamento e della preparazione delle bottiglie che ogni anno si presentano al mercato dopo un cammino condotto con la ricerca e la passione dell'artista che compie infine la sua opera. La specialità della casa è senza dubbio la "Grappa di Moscato".

THE PRODUCTION

The production cycle starts at the end of the Summer with the selection of the best marcs from the vineyards located in the heart of the region between Langhe and Monferrato. Then come the other phases of production: distillation, ageing and the packaging of the bottles that every year are put on the market after a carefully controlled process. Everything is aimed at reaching of a high quality with the same passion of an artist developing his work. Our speciality is the historical "Grappa Moscato".

PRODUKTIONSPROZESS

Der Zyklus beginnt am Ende jedes Sommers mit der sorgfältigen Auswahl des Trester welcher aus dem Herzen der Weinregionen Langhe und den ersten Hügeln des Monferrato stammt. Anschließend kommen alle Phasen der Destillation, wie die Verfeinerung in Fässen und Abfüllung der Flaschen. Das auf den Markt bringen der neuen Grappe ist wie die Aufführung eines Künstlers, der sein sorgfältig gestaltetes Werk abgeliefert. Ohne Zweifel ist der "Grappa Moscato" unsere große Spezialität.



GRAPPA BOTTICELLA



✕
GRAPPA DI
MOSCATO
RISERVA

700 ml - 42% vol.



●
GRAPPA DI
NEBBIOLO
RISERVA

700 ml - 42% vol.



◇
GRAPPA DI
BARBERA
RISERVA

700 ml - 42% vol.



✕
GRAPPA DI
MOSCATO
ANNIVERSARIO

700 ml - 42% vol.



✕
GRAPPA
DI
MALVASIA

700 ml - 45% vol.



▼
GRAPPA
DEL
PIEMONTE

700 ml - 40% vol.

SELEZIONE di
VITIGNI
MONOVITIGNI



**GRAPPA DI
MOSCATO**

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
BARBERA**

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
ARNEIS**

700 ml - 45% vol.



**GRAPPA DI
GRIGNOLINO**

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
BRACHETTO**

700 ml - 45% vol.



**GRAPPA DI
DOLCETTO**

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
CORTESE**

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
NEBBIOLO**

700 ml - 42% vol.

SELEZIONE
Discontinua



GRAPPA DI RUCHÉ

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI CHARDONNAY

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI ERBALUCE PASSITO

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI PELAVERGA

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI AMARONE

700 ml - 42% vol.



BRANDY RISERVA 25 ANNI

700 ml - 42% vol.



ORANGE BRANDY LIQUORE GRAND BUYET

700 ml - 40% vol.



APRICOT BRANDY LIQUORE AMARILLA

700 ml - 40% vol.



CHERRY BRANDY LIQUORE HANAMI

700 ml - 40% vol.

ACQUAVITE DI FRUTTA




**ACQUAVITE DI
PRUGNE RAMASSIN**
700 ml - 40% vol.


**ACQUAVITE DI
CILIEGIE**
700 ml - 40% vol.




**ACQUAVITE DI
ALBICOCCHES**
700 ml - 40% vol.




**ACQUAVITE DI
PESCHE NETTARINE**
700 ml - 40% vol.




**ACQUAVITE DI
PERE WILLIAMS**
700 ml - 40% vol.



LA GRAPPA
personalizzabile



**GRAPPA DI
BARBERA**
INVECCHIATA

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
BAROLO**
INVECCHIATA

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
BARBARESCO**
INVECCHIATA

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
MOSCATO**
INVECCHIATA

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA
ALLA
RUTA**

700 ml - 40% vol.



**GRAPPA DI
BARBERA**
INVECCHIATA
36 MESI

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
MOSCATO**
INVECCHIATA
36 MESI

700 ml - 42% vol.



**GRAPPA DI
BAROLO**
INVECCHIATA
36 MESI

700 ml - 42% vol.



selezione di legni **S O L E R A**



**GRAPPA DI
MOSCATO**
SELEZIONE DI
CASTAGNO

500 ml - 45% vol.



**GRAPPA DI
BARBERA**
SELEZIONE DI
CILIEGIO

500 ml - 45% vol.



**GRAPPA DI
NEBBIOLO**
SELEZIONE DI
FRASSINO

500 ml - 45% vol.

LE MILLESIMATE NOVECENTO



GRAPPA
DI
BARBERA
1999

700 ml - 42% vol.



GRAPPA
STRAVECCHIA
STRAVÈ
2000

700 ml - 42% vol.



GRAPPA
DI
BAROLO
2007

700 ml - 42% vol.



GRAPPA
DI
MOSCATO
RIFÒ
2001

700 ml - 42% vol.



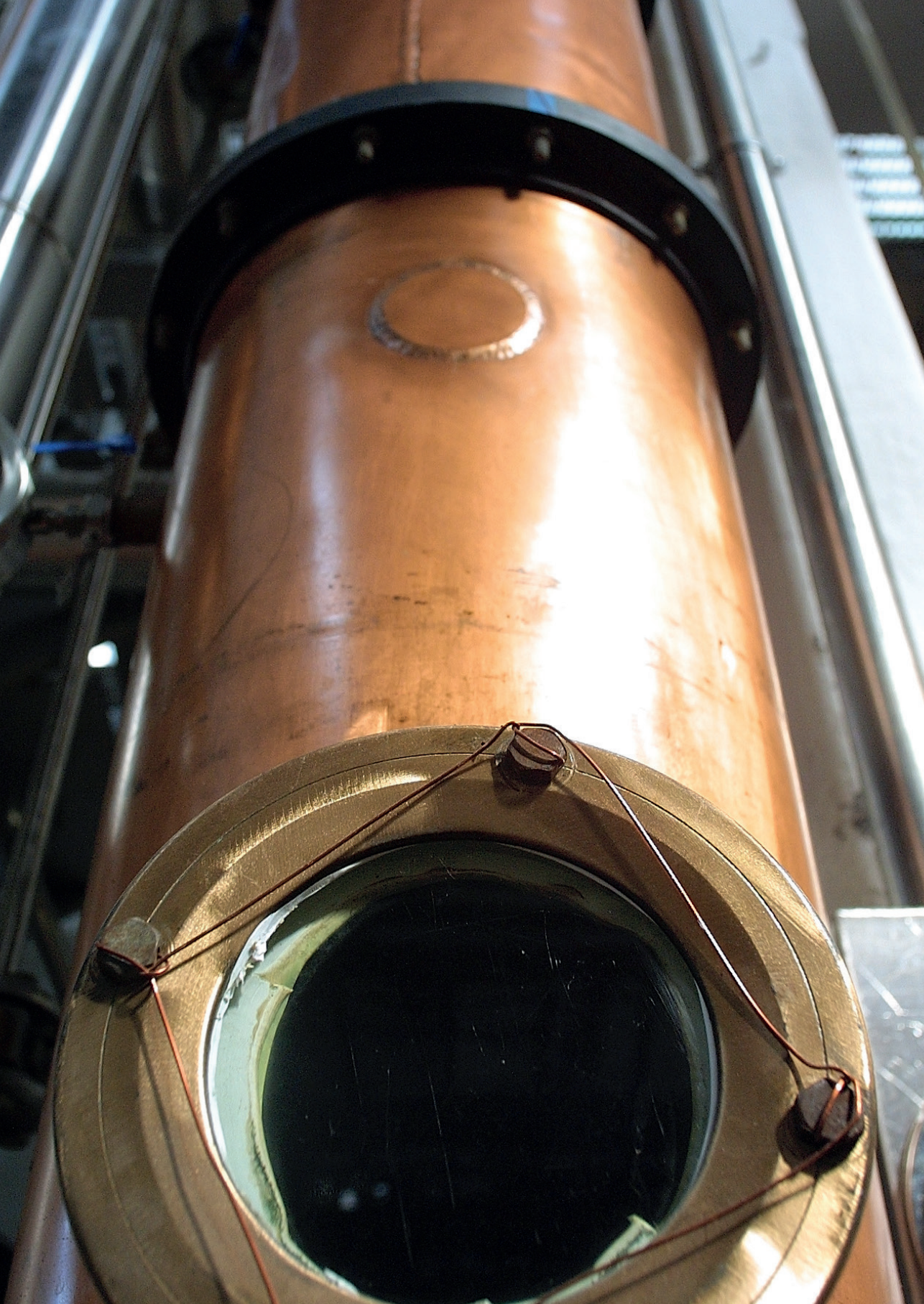
GRAPPA
RISERVA
DI FAMIGLIA
ANNIVERSARIO
1951 - 2011

700 ml - 40% vol.



GRAPPA DI
MOSCATO E
BARBARESCO
VIS AUREA
2021

700 ml - 45% vol.



EDIZIONI LIMITATE LE STRAVECCHIE



GRAPPA DI
NEBBIOLO
2006

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI
BAROLO
2011

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI
MOSCATO
2001

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI
ARNEIS
2019

700 ml - 42% vol.



GRAPPA DI
AMARONE
2021

700 ml - 42% vol.

liquore
BOTTICELLA




**AMARO
SAN CARLO**
700 ml - 30% vol.




**LIQUORE
GENEPPY**
700 ml - 38% vol.




**LIQUORE
VIOLE**
700 ml - 25% vol.




**LIQUORE
AMARETTO**
700 ml - 28% vol.




**LIQUORE
ROSE**
700 ml - 25% vol.




**LIQUORE
LIMONÈ**
700 ml - 30% vol.




**LIQUORE
MIRTO**
700 ml - 33% vol.




**BITTER
BECCARIS**
700 ml - 25% vol.





**LIQUORE
CHINA**
700 ml - 30% vol.





**DRY GIN
BOGLIETTO**
700 ml - 45% vol.





**PASTIS
BECCARIS**
700 ml - 45% vol.




**SAMBUCA
BECCARIS**
700 ml - 42% vol.




**AMARO
FERNET**
700 ml - 42% vol.




**LIQUORE
PERÙ**
700 ml - 18% vol.




**LIQUORE
RATAFIÀ**
700 ml - 25% vol.

SELEZIONE DI FRUTTA



U
UVETTA
ALLA GRAPPA
200 ml - 25% vol.



C
CILIEGIE
AL LIQUORE
200 ml - 25% vol.



M
MANDARINI
AL BRANDY
200 ml - 25% vol.



F
FICHI
AL BRANDY
200 ml - 25% vol.



P
PRUGNE
AL LIQUORE
200 ml - 25% vol.



A
ALBICOCCHE
AL BRANDY
200 ml - 25% vol.



U&C
PRALINE
UVETTA, GRAPPA
E CIOCCOLATO
200 gr./350 gr.



M
MARRONI
AL
BRANDY
100 ml - 25% vol.



Z
ZENZERO
AL
LIQUORE
100 ml - 25% vol.

LE INFUSIONI SPIRITOSE

VERMOUTH & *Spirit Onirico*



LIMONÈ
LIQUORE DI LIMONE

700 ml - 30% vol.



NOCCIOLETTA
LIQUORE DI NOCCIOLA

700 ml - 30% vol.



HELVUS
VERMOUTH BIANCO

750 ml - 18% vol.



RUBENS
VERMOUTH ROSSO

750 ml - 18% vol.



BAROLO CHINATO
SPIRITO ONIRICO

500 ml - 18% vol.

LA QUARTA GENERAZIONE DI GRAPPAIOLI

Il giusto connubio tra tradizione e modernità.



OGGI

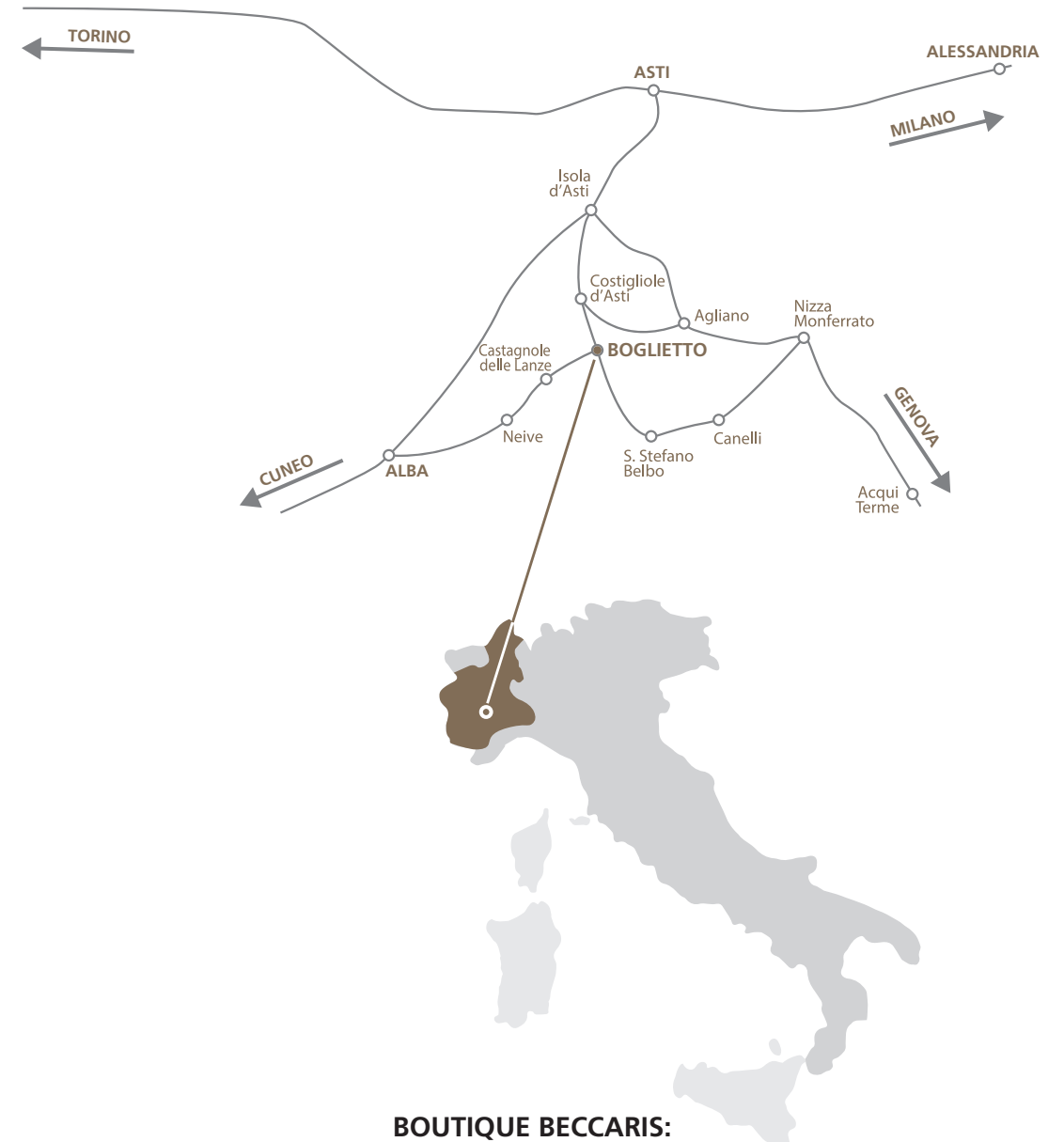
La Distilleria Beccaris non ha perso il suo carattere di azienda a conduzione familiare. L'arte grappaiola trasmessa dal fondatore Elio al figlio Carlo, che ora regge l'azienda, con la stessa cura e passione viene portata avanti dai figli Marco e Paolo, che mantengono alta la qualità dei prodotti, coniugando tradizione e modernità.

TODAY

The distillery still remains a family run firm. The art of producing Grappa handed down from Elio Beccaris to his son Carlo, who now manages the firm, is a heritage accepted with enthusiasm also by Marco and Paolo, who are already working in the distillery joining tradition and innovation.

HEUTE

Die Brennerei Beccaris war, ist und bleibt ein Familienbetrieb. Die Kunst Grappa herzustellen wurde von Elio auf seinen Sohn Carlo, welcher jetzt die Firma leitet, übertragen. Die Enkel Marco und Paolo arbeiten heute in der Firma mit derselben Leidenschaft, und kombinieren Tradition mit Moderne.



BOUTIQUE BECCARIS:

Lunedì - Venerdì / Monday - Friday

8.00 - 12.00 | 14.00 - 18.00

Sabato - Domenica / Saturday - Sunday

9.00 - 13.00

Visite guidate e degustazioni solo su prenotazione.

Guided tours and tastings by appointment only.



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

DISTILLERIA BECCARIS ELIO S.N.C.

Via Alba, 5 - Fraz. Boglietto
14055 Costigliole d'Asti (AT) - Piemonte - Italia
Tel. 0141 968127 - 0141 967156
www.distilleriabeccaris.it
info@distilleriabeccaris.it

FORESTERIA BECCARIS

Via Alba, 6 - Fraz. Boglietto
14055 Costigliole d'Asti (AT) - Piemonte - Italia
Tel. 0141 968127 - 0141 967156

BOUTIQUE BECCARIS

Vicolo Cav. Uff. Elio Aldo Beccaris, 1 - Fraz. Boglietto
14055 Costigliole d'Asti (AT) - Piemonte - Italia
Tel. 0141 968127 - 0141 967156

