



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 Langa 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 an 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 abliefern. Ohne Zweifel ist der "Grappa Moscato" unsere große Spezialität.



GRAPPA DI MOSCATO RISERVA

LA BOTTICELLA



Distillata a vapore e lasciata riposare in botti di rovere
dal **2011**
imbottigliata in edizione esclusiva e limitata
nel **2021**
per celebrare il **70°** anniversario della Distilleria.

GRAPPA BOTTICELLA

La nostra linea storica
adatta a palati fini
e delicati.



✕ 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 MALVASIA

 700 ml
45% vol.

▼ GRAPPA DEL PIEMONTE DENOMINAZIONE DI ORIGINE GEOGRAFICA

 700 ml
40% vol.

liquore BOTTICELLA

Produciamo con infusioni
naturali tra i più conosciuti
aperitivi e liquori italiani.



AMARO



700 ml
30% vol.



AMARETTO



700 ml
28% vol.



SAMBUCA



700 ml
42% vol.



MIRTO



700 ml
33% vol.



PASTIS



700 ml
45% vol.



RATAFIÀ



700 ml
25% vol.



DRY GIN



700 ml
45% vol.



CHINA



700 ml
30% vol.



FERNET



700 ml
42% vol.



GENEPY



700 ml
38% vol.



BITTER



700 ml
25% vol.



PERÙ



700 ml
18% vol.



LIMONÈ



700 ml
30% vol.



ROSE



700 ml
25% vol.



VIOLE



700 ml
25% vol.



La favorevole posizione geografica tra Langhe e Monferrato permette di distillare vinacce provenienti da pregiati vitigni.

GRAPPA DI NEBBIOLO

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI MOSCATO

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI BARBERA

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI BRACHETTO

 700 ml
45% vol.

GRAPPA DI ARNEIS

 700 ml
45% vol.

GRAPPA DI DOLCETTO

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI CORTESE

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI GRIGNOLINO

 700 ml
42% vol.



SELEZIONE *Discontinua*

Nascono dalla distillazione con
alambicco discontinuo a bagnomaria
di succose vinacce piemontesi.



GRAPPA DI RUCHÉ

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI PELAVERGA

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI CHARDONNAY

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI ERBALUCE PASSITO

 700 ml
42% vol.

BRANDY 20 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

Pure acquaviti di frutta distillate
secondo la tradizione con alambicco
discontinuo a bagnomaria.



ACQUAVITE DI CILIEGIE



700 ml
40% vol.



ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS



700 ml
40% vol.



ACQUAVITE DI PRUGNE RAMASSIN



700 ml
40% vol.



ACQUAVITE DI PESCHE NETTARINE



700 ml
40% vol.



ACQUAVITE DI ALBICOCCHIE



700 ml
40% vol.



LA GRAPPA *personalizzabile*

Grappe profumate dal taglio classico ed invecchiamento di 12 mesi in tonneau di Rovere. Anche in formato Magnum.



GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA

 700 ml/1500 ml
42% vol.



GRAPPA DI BARBARESCO INVECCHIATA

 700 ml/1500 ml
42% vol.



GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA

 700 ml/1500 ml
42% vol.



GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA

 700 ml/1500 ml
42% vol.



GRAPPA ALLA RUTA

 700 ml
40% vol.



I 36 mesi di invecchiamento in botti di rovere di Slavonia conferiscono a questa triade aromaticità, equilibrio e perfezione.



GRAPPA DI BAROLO
INVECCHIATA 36 MESI

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI MOSCATO
INVECCHIATA 36 MESI

 700 ml
42% vol.

GRAPPA DI BARBERA
INVECCHIATA 36 MESI

 700 ml
42% vol.

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

Abbinamenti perfetti tra grappe selezionate e invecchiamenti in legni pregiati con metodo Solera.



GRAPPA DI MOSCATO SELEZIONE DI CASTAGNO

 500 ml
45% vol.

GRAPPA DI NEBBIOLO SELEZIONE DI FRASSINO

 500 ml
45% vol.

GRAPPA DI BARBERA SELEZIONE DI CILIEGIO

 500 ml
45% vol.

LE MILLESIMATE NOVECENTO

Legni pregiati e lunghi invecchiamenti
impresiosiscono con eleganti profumi le nostre
grappe millesimate e le riserve di Famiglia.

STRAVÈ 2000

 700 ml
42% vol.

BAROLO 2007

 700 ml
42% vol.

BARBERA 1999

 700 ml
42% vol.

RIFÒ 2001

 700 ml
42% vol.

ANNIVERSARIO 2011

 700 ml
40% vol.



NEBBIOLO
2006

 700 ml
42% vol.

ARNEIS
2019

 700 ml
42% vol.

MOSCATO
2001

 700 ml
42% vol.

VIS
AUREA

 700 ml
45% vol.

BAROLO
2001

 1500 ml
42% vol.

BAROLO
2004

 1500 ml
42% vol.

GRAPPA
SENZA ETÀ

 3000 ml
42% vol.

BRANDY
20 ANNI

 4500 ml
42% vol.

EDIZIONI LIMITATE
LE STRAVECCHIE

Sono i nostri distillati più esclusivi.
I lunghi invecchiamenti in legni pregiati
celano eleganti fragranze e bouquet aromatici.



LE INFUSIONI SPIRITOSE

Liquori ottenuti da infusioni
naturali a base di grappa,
da bere lisci o con ghiaccio.

ARNIELLA

700 ml
40% vol.

CAMOMILLA

700 ml
40% vol.

LIQUIRIZIA

700 ml
40% vol.

ORANGE BRANDA

700 ml
40% vol.

LIMONÈ

700 ml
30% vol.

LAMPONE

700 ml
40% vol.

GRANERA

700 ml
40% vol.

MIRTILLA

700 ml
40% vol.

NOCCIOLETTA

700 ml
30% vol.



GOLOSA, VERMOUTH

Spirit Onirico

Grandi classici della tradizione
piemontese incontrano abbinamenti
accattivanti dal gusto deciso e moderno.



CUORDICACAO

LIQUORE AL CACAO

500 ml
17% vol.

16PERCENTO

VINO AROMATIZZATO

500 ml
16% vol.

MENTANERA

LIQUORE LIQUIRIZIA E MENTA

500 ml
25% vol.

HELVUS

VERMOUTH BIANCO

750 ml
18% vol.

BAROLO CHINATO

SPIRITO ONIRICO

500 ml
18% vol.

GRAPPA BARBERA E BRACHETTO

SPIRITO ONIRICO

500 ml
42% vol.

MELOGRANO LIQUORE

SPIRITO ONIRICO

500 ml
30% vol.

RUBENS

VERMOUTH ROSSO

750 ml
18% vol.

M
MANDARINI
AL BRANDY

 200 ml
25% vol.

U
UVETTA
ALLA GRAPPA

 200 ml
25% vol.

C
CILIEGIE
AL LIQUORE

 200 ml
25% vol.

M
MARRONI
AL BRANDY

 100 ml
25% vol.

U&C
PRALINE
UVETTA GRAPPA E CIOCCOLATO

 200 gr./
350 gr.

P
PRUGNE
AL LIQUORE

 200 ml
25% vol.

A
ALBICOCCHIE
AL BRANDY

 200 ml
25% vol.

F
FICHI
AL BRANDY

 200 ml
25% vol.

Z
ZENZERO
AL LIQUORE

 100 ml
25% vol.

SELEZIONE DI FRUTTA

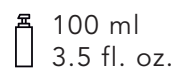
La frutta migliore si veste con i nostri distillati
e li inebria rendendoli speciali da gustare a fine
pasto o per abbinamenti che stupiscono.



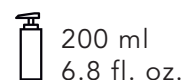
OLIO
DI SEMI D'UVA



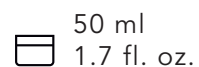
**CREMA MANI
PROTETTIVA**
ALL'OLIO DI VINACCIOLI



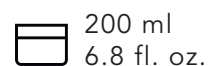
**CREMA CORPO
FLUIDA**
ALL'OLIO DI VINACCIOLI



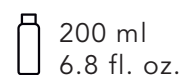
**CREMA VISO
ANTI-AGING**
ALL'OLIO DI VINACCIOLI



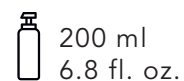
**SCRUB CORPO
ESFOLIANTE**
ALL'OLIO DI VINACCIOLI



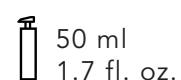
TONICO VISO
ALL'OLIO DI VINACCIOLI



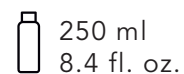
**LATTE
DETERGENTE**
ALL'OLIO DI VINACCIOLI



**DOPOBARBA
ADDOLCENTE**
ALLA GRAPPA DI MOSCATO



**BAGNO DOCCIA
SHOWER GEL**
ALLA GRAPPA DI MOSCATO



OLIO & COSMETICA NATURALE

Olio ottenuto dalla spremitura di vinaccioli dopo la distillazione. È un ottimo antiossidante utilizzato anche in vinoterapia e cosmetica.



LA QUARTA GENERAZIONE DI GRAPPAIOLI

Il giusto connubio tra tradizione e modernità.



OGGI

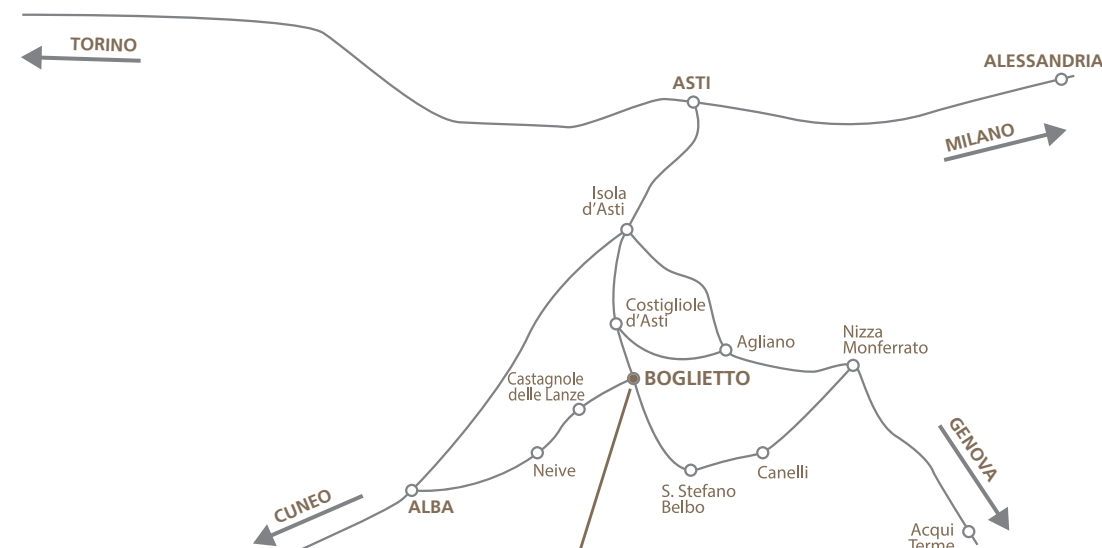
La Distilleria Beccaris non ha perso il suo carattere di azienda a conduzione familiare. L'arte grappaia trasmessa dal fondatore Elio al figlio Carlo, che ora regge l'azienda, con la stessa cura e passione viene portata avanti dai figli Marco e Paolo, che mantengono alta la qualità dei prodotti, coniugando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



GRAPPA BECCARIS BOUTIQUE

Piazza Cora, 1 - 14055 Fraz. Boglietto
Costigliole d'Asti (AT) - Piemonte - Italia

Tel. 0141 968127 - 0141 967156 - Fax 0141 968676

www.distilleriabeccaris.it

info@distilleriabeccaris.it

ORARI BOUTIQUE:

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.



Distilleria Beccaris Elio s.n.c.

Via Alba, 5 - 14055 Fraz. Boglietto

Costigliole d'Asti (AT) - Piemonte - Italia

Tel. 0141 968127 - 0141 967156 - Fax 0141 968676

www.distilleriabeccaris.it

info@distilleriabeccaris.it

