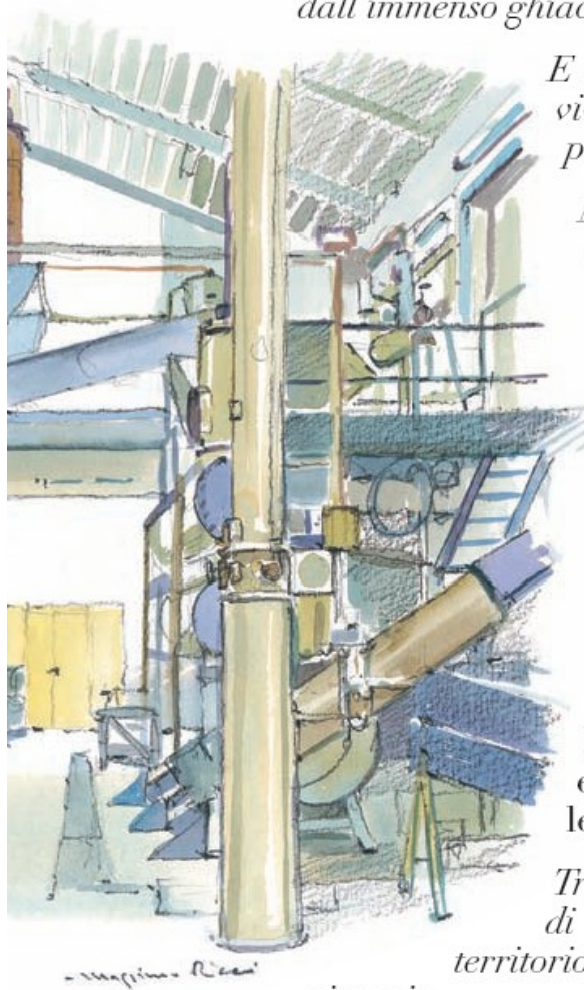


*Il Canavese, un angolo di mondo incoronato dal Parco Nazionale del Gran Paradiso, che pare lontano mille miglia dalle metropoli, ma che, invece, è vicinissimo a Torino. Qui sorge la cittadina di Chiaverano, che conserva l'aspetto del borgo medioevale adagiato ai piedi della Serra, la diritta collina lunga ben 25 chilometri, modellata in tempi preistorici dall'immenso ghiacciaio che scendeva dalla Valle d'Aosta.*



*E a Chiaverano, da un paio di secoli almeno, vivono ed operano i Revel Chion, agricoltori per nascita e grappaioli per vocazione.*

*Nel 1850 il pignolo "Servizio di Pesi e Misure" della Provincia di Ivrea redigeva un elenco degli utenti soggetti alla verifica periodica; in esso iscriveva, al numero 53, Battista Revel Chion attribuendogli, in quanto esercente di attività prevalente, la qualifica di distillatore. La distilleria Revel Chion faceva forse fumare gli alambicchi già parecchio tempo prima, ma il più antico documento con data certa è quello citato.*

*La distilleria Revel Chion nasce dunque dalla terra e dal lavoro di sette generazioni che, senza mai abbandonare Chiaverano, hanno via via adeguato l'azienda alle esigenze del momento senza mai tradire le origini e le tradizioni.*

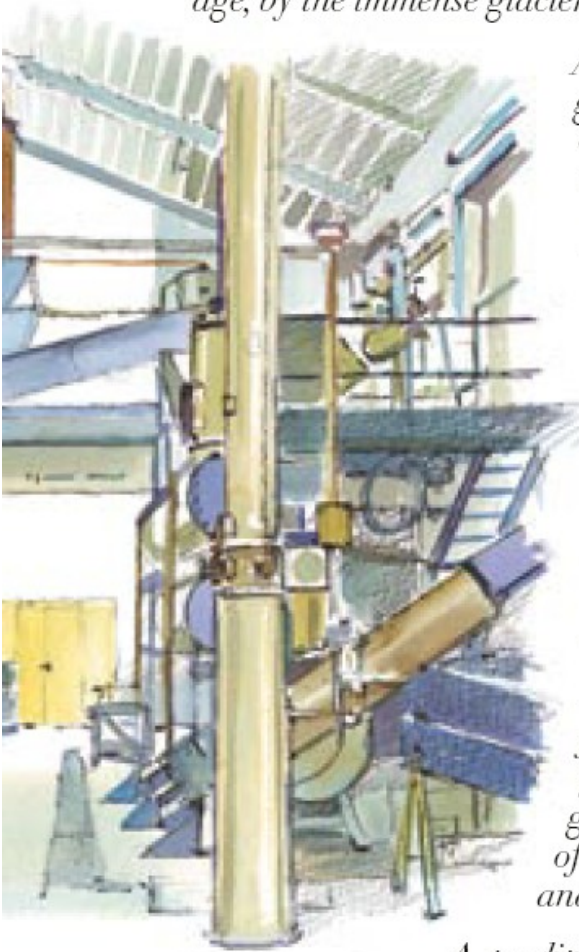
*Tradizione che continua nelle limitate qualità di grappe prodotte e tutte con attinenza al territorio in cui viene attinta la materia prima, la vinaccia.*

*Impareggiabili sono le grappe di Erbaluce e di Nebbiolo di Carema, due grandi vitigni che prosperano nel Canavese, e la Grappa della Serra Riserva, pregiata grappa invecchiata in fusti di rovere di Slavonia, dal cui abbinamento con il cioccolato di Peyrano nasce il "Grappino", cioccolatino alla grappa.*

*Non possono mancare inoltre le grappe di Moscato, di Brachetto e di Barbera ricavate dalle vinacce dei vitigni più rappresentativi del Piemonte che si accompagnano ad altre più innovative come la grappa alla Liquirizia.*

*Revel Chion*

**T**he Canavese area, a corner of the world crowned by the Gran Paradiso National Park, seems to be so far from the great metropolis, but it is actually near Turin. Here stands the little town of Chiaverano, which still keeps the aspect of a medieval village laid at the foot of the Serra, the 25-kilometre long linear hill that was shaped, in the prehistoric age, by the immense glacier running down from the Aosta Valley:



And the **Revel Chion**, farmers by birth and grappa distillers by vocation, have lived and worked in Chiaverano for at least a couple of centuries.

In 1850, the meticulous “Weights and Measures Service” of the Province of Ivrea drew up a list of users being subject to periodic inspections; on that list, under number 53, the name Battista Revel Chion was registered, and he was attributed the qualification of distiller because it was his predominant business activity. The Revel Chion distillery probably made alembics fuming long before, but the most ancient document having an undoubted date is the above-mentioned one.

The **Distilleria Revel Chion** was thus born from the land and the work of about ten generations that never left Chiaverano and gradually adapted the company to the needs of the moment without ever betraying its origins and traditions.

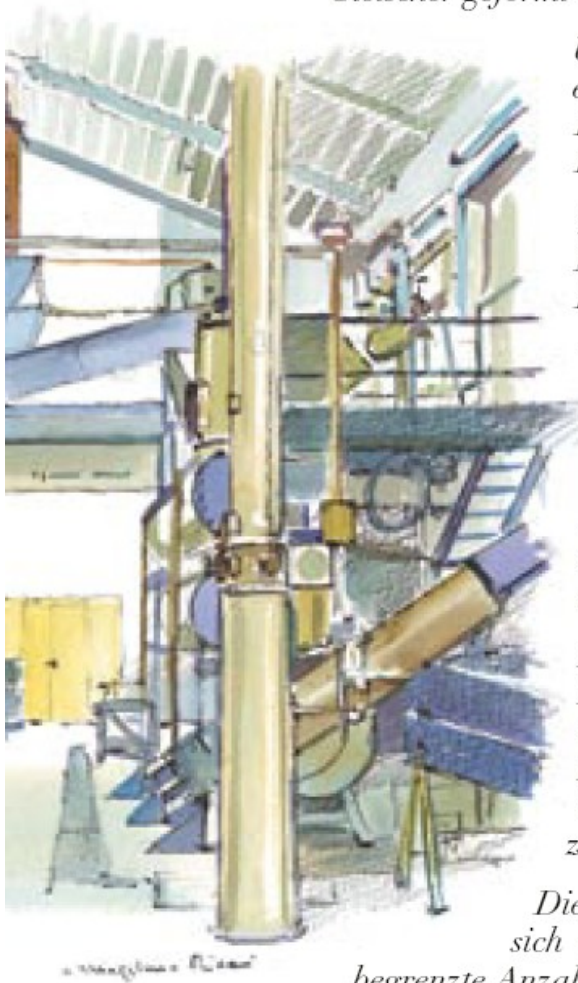
A tradition that continues in the limited varieties of grappa produced, all being representative of the territory from which the raw material, the marc, comes from.

The Erbaluce and Nebbiolo di Carema grappas, two great vines thriving in the Canavese area, are unique; and the same is for the Grappa della Serra Riserva, a fine grappa aged in oak-wood barrels from Slavonia, that mixed with the Peyrano chocolate gives birth to the “Grappino”, a grappa-filled chocolate.

Furthermore, not to be missed the Moscato, Brachetto and Barbera grappas, all coming from the marcs of the most representative vines of Piedmont, accompanied by other innovative grappas like the Liquorice one.

*Revel Chion*

**D**as Canavese, ein vom Nationalpark Gran Paradiso gekrönter Winkel der Erde, scheint tausende von Meilen von den Metropolen entfernt zu sein, befindet sich aber ganz in der Nähe von Turin. Hier steht das Städtchen Chiaverano mit seinem mittelalterlichen Aussehen, an einer schnurgeraden 25 Kilometer langen Hügelkette, die in der Vorzeit von einem unendlich großen Gletscher geformt wurde, der sich vom Aostatal hinab schob.



Und in Chiaverano lebt und wirkt seit mindestens ein paar Jahrhunderten die Familie **Revel Chion**, Landwirte von Geburt und Grappabauern aus Berufung.

1850 verfasste das pedantische "Servizio di Pesi e Misure" (Amt für Gewichte und Maße) der Provinz Ivrea eine Liste der Einheiten, die regelmäßig zu prüfen waren; in dieser trug es unter der Nummer 53 **Battista Revel Chion** ein und bezeichnete ihn mit dem Begriff *distillatore*, Weinbrenner, da diese seine vornehmliche Tätigkeit war. Vielleicht brachte die Destille Revel Chion die Destillierkolben schon weit früher zum Dampfen, aber das älteste gesicherte Dokument ist das hier zitierte.

Die **Destille Revel Chion** entstand aus dem Boden und der Arbeit von zehn Generationen, die Chiaverano treu geblieben sind und zugleich den Betrieb den aktuellen Anforderungen angepasst haben, ohne ihre Wurzeln und ihre Traditionen zu verraten.

Die Traditionen werden weiter hochgehalten, was sich unter anderem dadurch zeigt, dass nur eine begrenzte Anzahl an Grappasorten hergestellt wird. Alle Sorten haben einen Bezug zum Land, aus dem ihr Rohstoff, der Trester, stammt.

Unvergleichlich sind die Grappasorten aus dem Erbaluce und dem Nebbiolo di Carema, zwei großartigen Weinstöcken, die im Canavese prächtig gedeihen, sowie der Grappa della Serra Riserva, ein Qualitätsgrappa, der in slawonischen Eichenfässern reift. Aus der Verbindung von Grappa und Schokolade aus dem Haus Peyrano entstehen die Pralinen „Grappino“.

Es dürfen auch die Grappasorten aus Moscato, Brachetto und Barbera nicht fehlen, die aus dem Trester der wichtigsten piemontesischen Weinstöcke hergestellt werden. Zu den innovativeren Sorten zählt zum Beispiel ein Grappa mit Lakritze.

*Revel Chion*