



OWOCNE EFEKTY

Katalog produktowy

Naszym standardem jest niestandardowość.

Jesteśmy pasjonatami niszowych, wybitnych i unikalnych smaków. Opowiadając o sobie mówimy, że nasza praca polega na wyciąganiu esencji z tego, co najlepsze.

Zachowujemy charakter oraz smak owoców, zamykając je w butelkach w postaci okowit, wódek, geistów i win owocowych. Z kolei paląc kawę szukamy ścieżek dotąd niewydeptyanych, łącząc wiedzę z wewnętrznym impulsem do poszukiwania nowości.

W codziennej pracy spędzamy godziny na szukaniu najwyższej jakości surowców: zarówno lokalnych owoców z okolicznych sadów, jak i kawy z plantacji z innych kontynentów. Następnie tworzymy z nich rzeczy unikalne, nie obawiając się eksperymentów – nie chcemy dawać klientom tego, co już znają.

Naszym celem jest poszerzanie horyzontów, w tym także własnych. Rozumiemy też, że wiele osób woli to, co już znane, bezpieczne – muszą jednak nam wybaczyć, bo nie mamy księgi procedur, nie narzucamy sobie ograniczeń i nie tworzymy produktów masowych.

Niestandardowość jest naszym jedynym standardem

**Wypalamy.
Destylujemy.
Winifikujemy.**

Spis treści

Kawy	
rzemieslniczo palone	4
Okowity	
destylaty owocowe	6
Geisty	
giny jednoskładnikowe	10
Wódki	
destylaty spirytusu żytniego	12
Destylaty	
z wina owocowego	16
Wina owocowe	
wytwór polskiego sadu	18



Kawy

Rzemieślniczo palone

Nasza przygoda z kawą zaczęła się prawie 30 lat temu.

Krzysztof Kaczor
Założyciel i Właściciel OVII

Na początku lat 90. paleniem kawy zajął się mój ojciec i choć ostatecznie jego kariera rozwinęła się w innym kierunku, to dziś historia zatacza koło.

Jako OVII wracamy do tamtych korzeni, z nowymi pomysłami i zapałem. Miejsce się nie zmieniło – to właśnie w małej miejscowości Maksymilianowo kręci się nasze „serce”, czyli rzemieślniczy bębnowy piec do palenia kawy.



mielona ziarnista
250g, 1000g



GWATEMALA HUEHUETENANGO

Gwatemala oferuje różnorodność kaw, odmiany takie jak Bourbon i Caturra są uprawiane na polach o powierzchni 2-5 hektarów. Różne mikroklimaty nadają kawom unikalny smak. Przykładem jest kawa z Huehuetenango, obrabiana metodą moką, która łączy kwasowość czerwonych owoców z nutami słodkiej czekolady deserowe. Oprócz różnorodnych odmian kaw i mikroklimatów, Gwatemala oferuje także bogactwo smaków i aromatów.



mielona ziarnista
250g, 1000g



BRAZYLIA CERRADO

Okolice miasta Santos to jeden z najpopularniejszych regionów uprawy kawy na świecie. Plantacje na wysokości do 1200 metrów n.p.m. pozwalają idealnie dojrzewać owocom z których powstaje kawa o niskiej kwasowości oraz głębi smaku – jedwabista i wyrazista zarazem. Przeważają nuty czekolady i orzechów. Doskonale zbalansowany smak sprawia, że jest idealna zarówno do przygotowania „małej czarnej”, jak i kawy z mlekiem.



mielona ziarnista
250g, 1000g



BRAZYLIA YELLOW BOURBON

Rodzina Santosów z Brazylii, początkowo pracująca na cudzych plantacjach, w latach 70. zakupiła własną plantację i zaczęła uprawiać odmianę kawy Yellow Bourbon. Ich kawa, przetwarzana metodą na mokro (washed process), wyróżnia się wyrafinowanymi nutami kwiatowymi i waniliowym aromatem. Yellow Bourbon od Santosów, ceniony za delikatną słodycz i gładką teksturę, zdobył uznanie na rynku międzynarodowym i stał się symbolem jakości wśród koneserów.



mielona ziarnista
250g, 1000g



INDIE MALABAR

Kawa Malabar to wyjątkowa odmiana kawy pochodząca z regionu Malabar w południowych Indiach. Charakteryzuje się unikalnym smakiem i aromatem, który wynika z procesu monsunowego, w którym ziarna kawy są wystawiane na deszczowy wiatr monsunowy. Ten proces nadaje kawie Malabar wyrazisty i pełny smak, często opisywany jako delikatnie ziemisty z nutami przypraw i wyjątkową głębią smaku.



Okowity

Destylaty owocowe

Francuzi piją eau-de-vie, Anglicy mają fruit brandy, Niemcy – Schnaps, a my okowity.

Krzysztof Kaczor
Założyciel i Właściciel OVII

Idea jest jednak taka sama i pozornie prosta: destylacja maksymalnie wyrazistej esencji z owoców najlepszej jakości. Teoria sobie, a praktyka sobie, bo zapanowanie nad wszystkimi zmiennymi w tym procesie jest zasadniczo niemożliwe. Dlatego liczba możliwych kombinacji i rezultatów jest właściwie nieskończona, a my mamy ambicję poznać ich jak najlepiej!

Poza zaprezentowanymi tutaj okowitami owocowymi naszej własnej marki, tworzymy też mniej lub bardziej nietypowe partie, dosłownie niepowtarzalne, stricte pod Wasze gusta



OVII OKOWITA JABŁKO

Lokalne jabłka połączone z drożdżami, nowoczesne podejście z rzemieślniczym charakterem, dbałość o każdy najdrobniejszy szczegół w procesie produkcji. Jest ona kwintesencją tych właśnie elementów, a owoce do niej pochodzą od naszych zaprzyjaźnionych sadowników.

Starannie dobrane i wyselekcjonowane sztuki spowodują, że pierwszy łyk Okowity zostaje z Tobą na dłużej. Posiada lekki owocowy aromat z nutami wiśni, porzeczek, śliwki, jabłka i gruszek. Smak cierpki i pestkowy, wyczuwalne liście, migdały i jabłka.

Aromat lekki, owocowy z nutami wiśni, porzeczek, śliwki, jabłka, gruszka. Lekko przypalone. Smak cierpki i pestkowy, liście, migdały, jabłka. W ustach pozostawia po sobie przyjemny kwaśny jabłkowy posmak.

OVII OKOWITA KUKURYDZA

Nowatorski eksperyment, który pokazał, że można skutecznie i smacznie stworzyć destylat ze zboża. Zapach gotowanej kukurydzy z masłem, w formie przepysznego trunku – z pewnością kojarzyć się będzie z wakacjami nad morzem. Okowita z kukurydzy jest lekko słodkawa, z alkoholowym posmakiem kryjąca w sobie przyjemny aromat wędzonego siana.

W ustach odczuwalny jest dość mocno posmak marchewki, aromat razowo-słodowy i graham. Koniec degustacji wieńczy przyjemny warzywny finisz. Ciężko wyobrazić sobie tak niezwykłą mieszankę? Koniecznie spróbuj Okowity z kukurydzy. Gwarantujemy, że gdy zamkniesz oczy przeniesiesz się wprost w wakacyjny klimat.



Pojemność: **500ml**



Pojemność: **500ml**



Pojemność: **500ml**



Pojemność: **500ml**

OVII OKOWITA WYTŁOKI Z WINOGRON

Okowita z wytłoków winogron to nasza próba zmierzenia się legendarnym destylatem czyli Grappą.

Wykorzystaliśmy do tego odmiany Pinot Noir, Pinot Blanc, Gewurztraminer oraz Zweigelt. W efekcie otrzymaliśmy alkohol z bogatym aromatem suszonych winogron, ziaren słonecznika z delikatną nutą rumianku. W ustach bardzo rześkie, nuty winogron, jabłek i gruszek. Pozostawia w ustach przyjemne wrażenie świeżości, lekka ziemistość i mineralność.

OVII OKOWITA GRUSZKA

Nasza Okowita z gruszek to oryginalne i wyraziste ferie smaków i doznań. Posiada delikatny słodki, gruszkowy zapach. W smaku czuć oczywiście gruszkę z lekką nutą pestkowości i cukierkową wręcz słodyczą marcepanu.

Finisz jest dość mocno alkoholowy z domieszką rozgrzewającego, korzennego posmaku. To z pewnością wielu z was, może skojarzyć się z pić grzanego wina wieczorem, przy kominku lub na Świątecznym Jarmarku. Wyjątkowe w naszych alkoholach jest to, że można skupić się na wybranej nucie smakowej i iść w to do ostatniej kropli na dnie pięknych, szklanych butelek OVII.





Geisty

Giny jednoskładnikowe

Idea ich tworzenia jest zbliżona do okowit. Tu również otwierając butelkę doświadczycie aromatycznego i intensywnego zapachu. Nie będzie to jednak zapach alkoholu.

Krzysztof Kaczor
Założyciel i Właściciel OVII

Założeniem geistów jest zdominować smak i aromat alkoholu przez dodatek pojedynczego składnika o innym smaku. Powstają one poprzez zalanie spirytusem surowca, z którego powstają. Dzięki temu zapach i smak alkoholu zostają zdominowane przez unikalny charakter tego jednego składnika.

Efektom jest produkt o bogatym aromacie i wyjątkowym smaku, który wzbudza zmysły i pozostawia niezapomniane wrażenie.



OVII GEIST PĘDY SOSNY

Zupełna nowość, a jednocześnie edycja limitowana – to jest oferta, którą nie możesz przegapić! Poznaj OVII Geist z pędów sosny – trunek, który przynosi coś zupełnie wyjątkowego do świata smaków. Ten geist jest jednym z tych unikalnych znalezisk, które przyciągają uwagę miłośników mocnych i odważnych alkoholi.

OVII Geist to prawdziwy rarytas dla koneserów whisky. Jego bogactwo smaku jest zaskakujące, przewyższając wszystkie Twoje oczekiwania. Każdy łyk to prawdziwa podróż przez aromaty i nuty, które trudno opisać słowami. To doświadczenie, które zostawi trwałe wrażenie na Twoich kubkach smakowych. Moc to jedno z wyjątkowych wyróżnień tego trunku.



Pojemność: **500ml**

OVII GEIST KWIAT CZRANEGO BZU

Co wyjdzie z połączenia starannie dobranych składników, dziko rosnących krzewów kwiatu czarnego bzu i spirytusu? OVII Geist z kwiatów bzu. Idealny, mocny, intensywny i wyrazisty. Alkohol dla koneserów, którzy lubią próbować nowych rzeczy.

Nasz unikatowy Geist z kwiatów bzu ma bardzo intensywny orzeźwiający zapach. Alkohol pięknie pachnie kwiatami już od pierwszego dnia po destylacji, a po miesiącu zyskuje intensywność zapachu niczym perfumy. Efekty tej pracy rozejdą się w pomieszczeniu już w momencie otwarcia butelki, a po podniebieniu wraz z pierwszym łykiem tego przepyszego trunku.



Pojemność: **500ml**



Pojemność: **500ml**



Pojemność: **500ml**

OVII GEIST POMARAŃCZA

OVII Geist Pomarańcza to wyjątkowe połączenie tradycji destylacji z nowoczesnym podejściem do smaku. Proces tworzenia tego trunku rozpoczyna się od maceracji wyselekcjonowanych pomarańczy w spirytusie. Owoce spędzają kilka dni w alkoholu, uwalniając swoje bogate aromaty i esencję. Następnie całość trafia do naszego miedzianego alembika, gdzie magia wtórnej destylacji odkrywa pełnię smaku. Jest to produkt dla koneserów szukających nowych doświadczeń degustacyjnych. OVII Geist Pomarańcza idealnie sprawdzi się jako bazowy składnik wyrafinowanych koktajli lub jako wyjątkowy trunek do degustacji w czystej formie. Każdy łyk tego aromatycznego trunku to podróż do świata zmysłowych doznań, gdzie główną rolę odgrywa bogactwo smaku i aromatu pomarańczy.

OVII OKOWITA OWOCÓWKA

Ocówka to najdelikatniejszy spośród naszych owocowych produktów. Powstaje poprzez dwukrotną (a w praktyce ośmiokrotną – bo używamy w tym przypadku kolumny z trzema półkami), powolną destylację zacierów z różnych owoców. Połączyliśmy tu esencję z jabłek, gruszek, winogron, aronii i kukurydzy, uważnie zestawiając je ze sobą tak, żeby uzyskać jak największą harmonię i delikatność smaku. Wierzymy, że trunek ten trafi w każde gusta! Owocówka sprawdzi się doskonale podczas spokojnej degustacji jak i wprowadzi dobry nastrój podczas większego spotkania!

Nagrody i wyróżnienia: Double Gold Medal – Zwycięzca kategorii Wódki Owocowe Warsaw Spirits Competition 2020





czyli rzemieślicza jałowcówka



HERBARIUS



*Gin to nie tylko smak
i aromat...
To także sztuka...
która kształtowała
się wraz z jego
powstawaniem. Tak jak
każda pasja, która
ma swoje początki i jest
doskonała...*

Wyjątkowość Ginu Herbarius zawdzięczamy wysokiej jakości miedzianemu alembikowi, oraz klasycznej metodzie destylacji Pot-Still. Miedź eliminuje drobinki psujące smak, katalizuje rozpad substancji lotnych, absorbuje związki rakotwórcze i reaguje z etanolem, dzięki temu jest gwarancją stworzenia ideału — czystego i delikatnego Ginu o nieskazitelnym smaku.

Ten właśnie proces destylacji, a także selektywnego i uważnego dobierania ziół w różnych proporcjach, pozwala stworzyć smak, w którym odnaleźć można bogactwo zakorzenione w tradycji i skrywające w sobie tajemnicę.

GIN HERBARIUS ORYGINAL

Nos:

słodki, kwiatowy, gruszki, śliwki wanilii.

Usta:

owocowa słodycz, cytrusy, grejpfrut, jałowiec, pigwa.

Finisz:

dość pieprzny, mineralny, jałowcowy



Pojemność: 500ml

GIN HERBARIUS DRY

Nos:

lecco ziemisty, mineralny, słodka gruszka, jabłka, śliwki

Usta:

jałowiec, pieprz, skórki cytrusów, dzięgiel

Finisz:

pomarańczowy, pieprzny, wyraźnie jałowcowy



Pojemność: 500ml

GIN HERBARIUS BARREL AGED SHERRY PEDRO XIMENEZ

Nos:

Bardzo ciekawy zapach lasu, żywicy, zielonych pędów sosny w syropie, do tego słodkie gruszki, morele, rodzynki ale także kwaśne jabłka

Usta:

jałowiec, morele, jabłka, pieprz, imbir

Finisz:

pieprz, sok z wiśni, melon, arbuż, dużo jałowca, imbir



Pojemność: 500ml

OVII Wódki

Destylaty spirytusu żytniego

To nasz podstawowy produkt, powstaje przez powolną destylację spirytusu żytniego. Nie zawiera żadnych dodatków zmieniających smak.

Krzysztof Kaczor
Założyciel i Właściciel OVII



OVII Wódki z owocami

Wódki owocowe powstają z żytniego spirytusu. Poddajemy go destylacji razem z owocami, podczas 10 godzinnej destylacji powstaje 275 butelek, a na każdą z nich dajemy między 200 a 300 gram owoców.

OVII WÓDKA ŻYTANIA

To nasz najbardziej klasyczny produkt. Stworzona z rektyfikatu żytniego.

To co wyróżnia naszą wódkę na tle pozostałych to powolna destylacja w miedzianym alembiku.

Destylacja jednej partii trwa ok 8 godzin, a powstaje z niej ok 300 butelek o pojemności 0,7 litra. Następnie wódka leżakuje rozcieńczona przez minimum 2 tygodnie, zanim trafi do butelek. Jej smak jest bardzo łagodny i delikatny.

OVII WÓDKA Z PYRY

To zdecydowanie i bez wątpliwości rzemieślniczy majstersztyk z samego serca Wielkopolski. Wyprodukowana wyłącznie z naturalnych surowców swój delikatny smak zawdzięcza procesowi obróbki. Przygotowywana jest bowiem w miedzianym alembiku.

Posiada intensywny ziemniaczany zapach, z nutą wanilii, odrobiną ziemistości, aromatem gotowanego w skórkach ziemniaka, siana, ale też orzeźwiających nut ogórka i chrzanu. W smaku mocno wyczuwalny jest pieczony ziemniak, kremowość, przyprawa ziołowa, pikantność pieprzu ziołowego, owocowa cierpkość, ziemniaczana słodycz i ziemistość. Finisz wieńczą gotowane ziemniaki z masłem i ziołami, z nutą podobną do smaku jak w tequila.



Pojemność: 700ml



Pojemność: 700ml



Pojemność: 700ml

OVII WÓDKA OWOCOWA Z JABŁEK

Jabłkowa wódka to nasza odpowiedź na potrzeby tych, którzy wódki nie lubią mrozić. Dzięki zawartości owoców, każdy kolejny łyk zakończony jest przyjemnym owocowym doznaniem.

OVII Wódka Owocowa z Jabłek to 40% alkohol, który skrywa w sobie iście świąteczne aromaty: zapach drożdży, pestek, jabłek i jabłek pieczonych pestek. To jednak nie wszystko, bo nasza wyjątkowa OVII Wódka to również zapach czerwonej porzeczki, malin, truskawek i gruszek. Każdy łyk wieńczy jednak wytrawna nuta orzechowa z przewagą drożdży i jabłek, co pokazuje, że to alkohol idealny dla frańców świątecznych.



Pojemność: 700ml

OVII WÓDKA OWOCOWA Z GRUSZEK

Jeśli ktoś twierdzi, że wódki nie da się pić na ciepło, nigdy nie próbował naszej wódki owocowej z gruszek. Jest ona doskonałym przykładem tego, że wódki nie musi być zmrożona, żeby dobrze smakowała. Finisz każdego kieliszka jest wypełniony owocowym, aromatycznym i przyjemnym doznaniem.

Wódka owocowa z gruszki powstaje przez destylację spirytusu zbożowego z owocami w miedzianym alembiku. Ideą jest aby alkohol miał delikatny aromat użytego owocu, oraz dzięki niewielkiej ilości potrzebnych owoców dostępny był przez cały rok.

OVII WÓDKA OWOCOWA Z TRUSKAWEK

Owocowa wódka od OVII to bardzo dobra propozycja dla zapominałskich. Wyobraźcie sobie sytuację: zapraszacie gości do siebie, chcecie zrobić jak najlepsze wrażenia. Po chwili zdajecie sobie sprawę, że alkohol nie był zmrożony, co dalej? Otóż właśnie nic. OVII Wódka z truskawkami tak jak inne nasze smakowe wódki, nie wymaga zmrażania w lodówce. Właśnie dzięki temu, można cieszyć się jej smakiem bez względu na temperaturę podania.

Miłośnicy truskawek pijąc naszą wódkę z pewnością wyczuwają lekki owocowy aromat z przewagą truskawek. Smak delikatny i słodki towarzyszyć będzie do ostatniej kropli. Wyczuwalna nuta czarnej porzeczki. Elegancka i delikatna jak czuły dotyk.



Pojemność: 700ml

OVII WÓDKA OWOCOWA Z POMIDORAMI

Owocowa wódka od OVII to bardzo dobra propozycja dla zapominałskich. Wyobraźcie sobie sytuację: zapraszacie gości do siebie, chcecie zrobić jak najlepsze wrażenia. Po chwili zdajecie sobie sprawę, że alkohol nie był zmrożony, co dalej? Otóż właśnie nic. OVII Wódka z pomidorami tak jak inne nasze smakowe wódki, nie wymaga zmrażania w lodówce. Właśnie dzięki temu, można cieszyć się jej smakiem bez względu na temperaturę podania.

Czym pachnie ten wyjątkowy trunek? To połączenie zupy pomidorowej z kluseczkami i śmietanką z domieszką papryki. Na myśl przywodzi wspomnienia z wyjazdów do babci. W smaku bardziej jednak wyrazista cierpko-słona, z nutą posmaku suszonych pomidorów i cebuli. Jej degustację kończy iście pomidorowy smak.



Pojemność: 700ml

OVII Destylaty

Z wina owocowego



Destylaty to fascynujące produkty, które czerpią swoją wartość z procesu destylacji.

Krzysztof Kaczor
Założyciel i Właściciel OVII

Destylaty powstają z wina owocowego, co oznacza, że część alkoholu pochodzi z cukru. Nadal dominującym smakiem ma być owoc, a powstają z produktów, z których wytworzenie okowity jest bardzo ryzykowne, lub niemożliwe.

OVII DESTYLAT COVIDÓWKA bez pOVIIkłań

Edycja Limitowana OVII cOVIIIdówka bez pOVIIkłań powstała w liczbie zaledwie 500 butelek. Starannie połączyliśmy truskawki, czereśnie, jabłka, gruszki, czarne porzeczki, aronię i śliwki, i to wszystko zamknęliśmy w jednej butelce. Dla efektu świeżości i pogłębienia aromatu dodaliśmy goździki i syrop z kwiatów czarnego bzu. Jej delikatność i obłądny posmak nie mają sobie równych.

Każda butelka jest podpisana i opatrzona indywidualnym numerem seryjnym.



Pojemność: **500ml**

OVII DESTYLAT COVIDÓWKA

cOVIIIdówka to gra słów łącząca zmorę ostatnich czasów, ukrytą pod nazwą COVID-19 i markę OVII, która pochodzi od francuskiego określenia eau-de-vie, co oznacza "woda życia". Podawano ją osobom chorym, które to dzięki swojej wielkiej mocy skutecznie "ożywiała". Wierzymy, że także dziś będzie ona skutecznie "ożywiać" towarzystwo prowadząc wesołość i dobry nastrój. Połączyliśmy tu destylaty z truskawki, czereśni, jabłek, gruszek, czarnej porzeczki, aronii i śliwki uważnie zestawiając je ze sobą żeby uzyskać jak największą harmonię i delikatność smaku.

Nagrody i wyróżnienia: Double Gold Medal – Zwycięzca kategorii Wódki Owocowe Warsaw Spirits Competition 2020



Pojemność: **500ml**



Wina owocowe

Wytwór polskiego sadu



Każdy ma swój gust i smak, to jasne. Jednak czasem warto odejść na chwilę od klasyki, tego co znamy i spróbować czegoś zupełnie nowego.

Krzysztof Kaczor
Założyciel i Właściciel OVII

Wino owocowe doskonale pokazuje, że eksperymentowanie z innymi owocami niż winogrona może dać równie znakomity efekt.

Nasze wina owocowe to wytwór polskiego sadu, z niepowtarzalnymi nutami zamkniętymi w każdej butelce. Warto dać mu szansę, posmakować i poczuć aromatyczny smak aronii z jabłkiem, truskawki lub czarnej porzeczki.

OVII WINO OWOCOWE BOCA PÓLSŁODKIE

Nasza interpretacja zbalansowanego wina owocowego. Połączenie owoców, które daje wyjątkowy i przyjemny bukiet smakowy zostający w pamięci na długo.

Zapach zdominowany przez czarną porzeczkę, jednak im bliżej dna kieliszka, tym bardziej przebija się aromat jabłka. Podobnie jest w przypadku smaku, gdzie również głównie czujemy czarną porzeczkę z aronią, która redukuje kwasowość. Efektem tego jest lekko wytrawny posmak



Pojemność: 750ml

**Widzisz tu coś
dla siebie?
Porozmawiajmy.**

Grzegorz Nowicki
Dyrektor Handlowy

+48 728 323 732
grzegorz.nowicki@drake.com.pl

Drake Sp. z o.o. Maksymilianowo 40,
64-060 Maksymilianowo, Polska

www.ovii.pl