

Acquaviti e liquori

Acquaviti e liquori sono entrambe bevande dall'elevata gradazione alcolica, prodotte con tecniche molto diverse: le prime sono distillati di prodotti fermentati, le seconde sono ottenute per semplice miscelazione o infusione.

Acquaviti

Con questo nome si comprendono tutte le **bevande alcoliche fermentate e distillate**. Il procedimento utilizzato per produrre le acquaviti prevede la distillazione di miscele fermentate, contenenti alcool a bassa gradazione, che vengono concentrate per ottenere alcool ad elevata gradazione.

La **distillazione** è un processo basato sulla diversa temperatura di ebollizione di liquidi di diversa composizione, che permette di separare i diversi componenti di una miscela liquida.

Il primo rudimentale strumento per produrre distillati venne chiamato **alambicco**, e la sua invenzione è attribuita al chimico islamico Jabir ibn Hayyan, tra l'VIII secolo ed il IX secolo. L'alambicco consiste in una **caldaia** in cui scaldare la miscela da separare, un **condensatore** in cui i vapori che si separano dalla miscela bollente vengono raffreddati ed un **contenitore** che raccoglie i vapori condensati, arricchiti delle sostanze aventi punto di ebollizione inferiore. Ripetendo questa operazione diverse volte si può concentrare sempre di più la soluzione aumentando la gradazione alcolica della stessa.

Nel fare la distillazione, vengono scartate la prima e l'ultima frazione di distillato, **testa** e la **coda**, poiché contengono sostanze nocive come l'alcol metilico (metanolo) e altri alcoli diversi dall'etilico, si utilizza invece il **cuore**, costituito da alcool etilico e acqua.

La normativa vigente stabilisce per le acquaviti una gradazione alcolica tra il 30% e l'86%, il tasso di alcool metilico tollerato dipende dal tipo di acquavite.

Principali distillati di prodotti fermentati

Acquaviti di vino: Brandy, **Cognac**, **Armagnac**

Acquavite di vinaccia: Grappa, Marc

Acquavite di canna o melassa della canna da zucchero:
Rhum

Acquavite di frutta: Slivoviz (prugne), Calvados (mele), Kirsh (ciliegie), Gin (bacche di ginepro)

Acquavite di cereali: Vodka (frumento, segale, patate), Chica (mais), **Whisky** (orzo, segale, mais, frumento)

Liquori o bevande liquorose



Le bevande liquorose o liquori sono miscele di alcool etilico o acquavite con acqua, zucchero, aromi, essenze, oli essenziali.

Le tecniche di preparazione sono varie: si può fare una **infusione** della pianta o dell'erba aromatica nel liquido alcolico zuccherato; si può **distillare** il liquido alcolico contenente la sostanza vegetale, estraendone così l'aroma; oppure si **miscelano** semplicemente alcool o acquavite, aromi, acqua e zucchero.

La molteplicità delle materie prime determina una notevole varietà di bevande, preparate con ricette spesso gelosamente custodite dai produttori o addirittura brevettate.

La gradazione alcolica è variabile, generalmente è compresa tra il 20% e il 50%.

Tra i liquori più famosi ricordiamo il **limoncello**, il **nocino**, il **laurino**, le **grappe aromatizzate**, il **gineprino**, ecc.

LE OPERAZIONI DI BASE

la prima fase è l'infusione (o macerazione)

delle **sostanze aromatiche** che permette di aromatizzare l'alcol. Per la macerazione utilizzate recipienti di vetro a chiusura ermetica. Il vetro è indispensabile perchè, in caso contrario, il recipiente può trasferire odori e sapori all'alcol e può pregiudicare il risultato finale del liquore.

Il recipiente deve inoltre essere a chiusura ermetica per evitare che l'alcol e le sostanze aromatiche si disperdano. La durata dell'infusione è variabile da un minimo di 15 giorni fino a qualche mese per alcuni tipi di liquore.

La seconda fase è la preparazione dello sciroppo di acqua e zucchero. In genere si fa bollire in una casseruola acqua e zucchero in parti uguali mescolando in continuazione a fuoco dolce fino a che tutto lo zucchero non si è perfettamente disciolto. Lo sciroppo viene quindi fatto raffreddare a temperatura ambiente per poi essere aggiunto all'alcol in macerazione.

Per rendere lo sciroppo più chiaro e trasparente potete aggiungere, durante la preparazione prima di portare ad ebollizione, mezzo bicchiere d'acqua con un albume d'uovo sbattuto.

La terza fase è la filtrazione e l'imbottigliamento.

Per la filtrazione utilizzate un imbuto

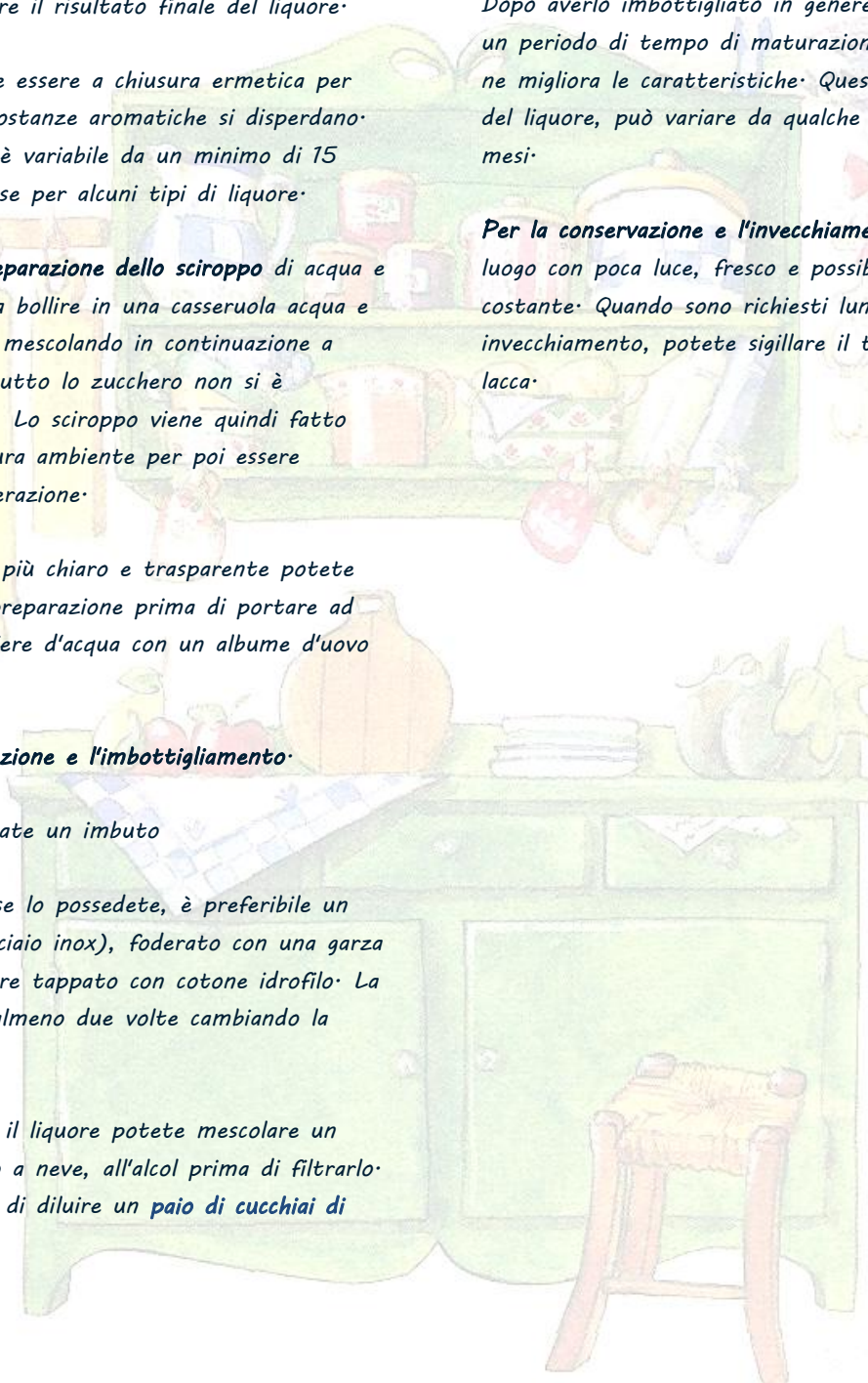
(anche in questo caso, se lo possedete, è preferibile un imbuto di vetro o di acciaio inox), foderato con una garza o con carta filtro, oppure tappato con cotone idrofilo. La filtrazione va ripetuta almeno due volte cambiando la carta filtro.

Per rendere più **limpido** il liquore potete mescolare un **albume d'uovo**, montato a neve, all'alcol prima di filtrarlo. Alcuni consigliano invece di diluire un **paio di cucchiaini di latte**.

Per l'imbottigliamento utilizzate **bottiglie in vetro** o anche in terracotta. Utilizzate bottiglie lavate e asciutte a perfezione. Come tappi invece è bene non utilizzare tappi in plastica, ma in sughero o in vetro.

Dopo averlo imbottigliato in genere il liquore necessita di un periodo di tempo di maturazione o invecchiamento che ne migliora le caratteristiche. Questo periodo, a seconda del liquore, può variare da qualche settimana a diversi mesi.

Per la **conservazione e l'invecchiamento** è preferibile un luogo con poca luce, fresco e possibilmente a temperatura costante. Quando sono richiesti lunghi periodi di invecchiamento, potete sigillare il tappo utilizzando la cera lacca.



Alcune ricette ...

Limoncello - Arancino - Mandarinetto

Questi tipi di liquore lo si ottengono con gli agrumi che piacciono a seconda del gusto ... le proporzioni sono quelle indicate sotto.

Ingredienti:

Arance, limoni 8 oppure mandarini (clementini) 1 Kg

Acqua 1 litro Zucchero ½ Kg

Alcool (90° alimentare) 1 litro

Preparazione:

Sbucciare gli agrumi con un pela-patate, (solo la buccia senza la parte bianca, che rende l'infuso amaro) e mettere in infusione per 15 giorni;

(lasciare il vaso di vetro ben chiuso e coperto in un luogo fresco)

Lo sciroppo:

Bollire l'acqua e sciogliere lo zucchero mescolando bene poi lasciarlo raffreddare

A questo punto aggiungere l'infuso e mescolare il tutto.

filtrare con una carta o una calza di nylon e mettere a riposare nelle bottiglie per almeno un mese prima di berlo.

N.B.

Se vuoi fare una crema al posto dell'acqua fai lo sciroppo con il latte 750 cc e 250 cc di panna liquida.

Siccome però lo sciroppo a base di latte potrebbe deteriorarsi vuol mantenuto nel freezer e lo agiti ogni volta prima di servirlo.

Consiglio:

Prova con una quantità dimezzata e ti regoli a piacere a seconda del gusto tuo ... personale. Se lo preferisci meno forte diminuisci l'alcool, se lo vuoi più dolce aumenti lo zucchero.



VOV (liquore all'uovo)

Oltre che buono è molto energetico ... visti gli ingredienti.

Ingredienti:

latte 1/2 l vaniglia 1 stecca uova 6

zucchero 400 g Liquore al Marsala 1 bicchiere

alcool 1 bicchiere



Preparazione:

Bollire il latte con la stecca di vaniglia e lasciarlo raffreddare.

Nel frattempo sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero finché diventano una crema ben liscia.

Togliere la stecca di vaniglia dal latte ed unirlo alla crema di uova.

Lasciar riposare una decina di minuti, ed incorporarvi il marsala. Lasciar riposare ancora, ed infine incorporarvi anche l'alcool.

Lasciarlo di nuovo e travasarlo in una bottiglia scura, avendo l'accortezza di passarlo attraverso un colino.

Agitare prima di bere.

