

DISTILLATI

o ACQUEVITI

IL SOMMELIER di Mario Gasperetti



Cenni storici

Sono bevande alcoliche originate dalla distillazione di sostanze fermentate o fermentescibili. Il loro vero nome è acqueviti, ma vengono chiamate anche liquori o bevande alcoliche ed oggi sempre più spesso distillati.

Hanno origini piuttosto incerte, ma oggi risultano essere presenti in ogni parte del mondo, in alcune centinaia di configurazioni differenti e per questo motivo risulta difficile una loro puntuale classificazione. Probabilmente le origini dei saperi per la preparazione delle acqueviti sono nel mediterraneo e successivamente si sono diffuse nel Nord Europa e nel Nuovo Mondo, dove, prima dell'arrivo degli europei la distillazione era sconosciuta.

Di sicuro nei circa mille anni della loro storia, questi prodotti, che sono da sempre stati il simbolo del "bere forte", hanno esercitato una grande suggestione nel genere umano. Nel medio evo venivano definiti "acqua di vita", nei secoli successivi sono divenuti uno status symbol ed anche un'importante fonte di sostentamento per molti marinai ed esploratori. Il loro abuso è sempre stato condannato, ma in ogni caso non sono mai stati ignorati nel corso dei secoli. Anzi, al contrario, dalla loro scoperta in avanti, non c'è stato missionario cristiano o esploratore, o navigatore, che sia partito senza portare con se un manuale contenente le regole basilari per produrre acqueviti. In ogni terra, in ogni regione, il genere umano ha così cercato di utilizzare i prodotti disponibili in natura per produrre acqueviti. Nelle terre più soleggiate che consentivano la coltivazione della vite, ha provveduto a distillare vino e vinacce per preparare grappe, brandy, ecc.; nei paesi nordici dove le condizioni climatiche non consentivano la coltivazione della vite, si è provveduto a distillare soprattutto cereali per preparare whisky, gin e vodka; nel nord america, dove per ragioni politiche e culturali per centinaia d'anni la coltivazione della vite è stata trascurata, ci si è limitati a distillare cereali; nell'america caraibica e del sud i colonizzatori si sono dedicati alla coltivazione e alla distillazione della canna da zucchero (e dei suoi residui di lavorazione come la *melassa*) per preparare il rum; in Messico i colonizzatori hanno sfruttato l'agave (difficile da lavorare) per preparare la tequila e così via. Tra i principali distillati presenti oggi sui mercati di tutto il mondo, ricordiamo:

ACQUAVITE	MATERIA PRIMA	AREA DI PRODUZIONE	ACQUAVITE	MATERIA PRIMA	AREA DI PRODUZIONE
Acquavite d'uva	uva	Italia	Himbergeist	lamponi	Germania
Aguardente	vino	Portogallo	Honey brandy	miele	Regno Unito
Aguardiente	vino	Spagna	Irish whisky	cereali	Irlanda
Aiven	siero del latte	Asia centrale	Kakshe	frutta	Nepal
Applejack	mele	USA e Canada	kanyak	vino	Turchia
Apricot brandy	albicocche	Nord Europa	kirsch	ciliegie	nel mondo
Aquavit (Akavit, Akvevit)	cereali, patate	Paesi Scandinavi	kislav	cocomero	Russia
Armagnac	vino	Francia	korn	cereali	Germania
Batzi	mele	Svizzera	Metaxa	vino	Grecia
Black Deat	patate	Islanda	Mezcal	agave	Messico
Borovika	cereali	Paesi dell'Est	Mirabelle	prugne	Francia
Boukha	fichi	Turchia	Olla	canna da zucchero	Guatemala
Bourbon whiskey	cereali	USA	Pinga	canna da zucchero	Brasile
Borra	fichi	Nord Africa	Psico	vino	Perù, Cile, Argentina
Brandy	vino	Francia e resto del mondo	Rum	canna da zucchero	nel mondo
Brombergeist	more	Germania	Sakè	riso	Giappone
Buza	datteri	Egitto	Santohoo	miglio	Asia
Cachaça	canna da zucchero	Brasile	Scotch whisky	cereali	Scozia
Calvados	mele	Francia	Slivovitz	prugne	Paesi dell'Est
Choum	riso	Cina	Shōchū	riso, cereali, patate..	Giappone
Cocuj	cactus	Venezuela	Sura	cereali	Sri-Lanka
Cognac	vino	Francia	Tequila	agave	Messico
Framboise	lamponi	Francia	Wodka (vodka)	cereali, patate	nel mondo
Gin	cereali	nel mondo	Whisky	cereali	nel mondo
Grappa	vinaccia	Italia	Williams	pere	Europa centrale

Ciclo di produzione

Il processo di produzione delle acqueviti prevede cinque fasi, all'apparenza piuttosto semplici. In realtà, anche in conseguenza delle diversità nelle materie prime utilizzate, la loro produzione richiede molta attenzione, esperienza e competenza, sia tecnologica che artistica; solo chi sa mettere in pratica al meglio queste doti riesce ad ottenere prodotti di elevata qualità, che in alcuni casi raggiungono l'eccellenza. Le cinque fasi per la produzione delle acqueviti sono:

- preparazione del mosto;
- fermentazione;
- distillazione;
- affinamento e/o invecchiamento;
- imbottigliamento.

Preparazione del mosto: le tecniche per la preparazione del mosto sono molteplici e variano in funzione della materia prima utilizzata. Per i distillati a base di uva, di mele, di zucchero, ecc., o di loro derivati (grappa, cognac, armagnac, calvados, rum, ecc.), che contengono giuste quantità di acqua e *zuccheri semplici*, quindi già pronti per essere trasformati dai lieviti in alcool, la preparazione del mosto è abbastanza semplice; basta schiacciare o macinare il prodotto di partenza e si ottiene una massa subito pronta per la fermentazione. Per i distillati a base di miele (honey brandy) è invece necessario diluire la materia prima con acqua, in modo da ottenere una massa fermentescibile che può essere trasformata in alcool dall'azione dei lieviti. Per i distillati a base di cereali e di altre sostanze amidacee (whisky, vodka, gin, ecc.) la preparazione del mosto è invece più complessa, in quanto gli amidi sono zuccheri complessi, che formano lunghe catene, talvolta racchiuse in granuli e quindi risultano inattaccabili dai lieviti e pertanto non trasformabili in alcool. Per superare il problema si ricorre a particolari "forbici chimiche", chiamate *enzimi*, in grado di rompere la catena degli zuccheri, trasformando gli amidi in zuccheri semplici; gli enzimi possono essere di tipo *endogeno*, in quanto già presenti nella materia prima che si utilizza per produrre il mosto (è questo il caso dell'orzo, utilizzato ad esempio per produrre whisky), o tipo *esogeno*, se prodotti separatamente e aggiunti al mosto artificialmente. Gli enzimi poi, necessitano di condizioni di temperatura e pressione ambientale favorevoli, per svilupparsi al meglio e portare a termine in modo rapido il processo di saccarificazione, a loro richiesto. Per questo motivo spesso si ricorre all'utilizzo dell'acqua calda, o dell'autoclave, anche se il processo di saccarificazione più tradizionale (ancora oggi utilizzato per i migliori Scotch) è quello che prevede un metodo di *maltaggio* naturale del cereale.

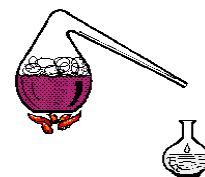
MALTAGGIO DELL'ORZO: i chicchi d'orzo vengono immersi in acqua fredda, per un periodo sufficiente ad ingrossarli fino alle dimensioni di un pisello (in genere sono sufficienti 2-3 giorni). In queste condizioni il chicco si comporta allo stesso modo di quando si trova nel terreno dopo la semina e dà inizio alla sua attività vegetativa latente che porterebbe, se si trovasse interrato, alla nascita di una nuova piantina. Le cariossidi invece, vengono estratte dall'acqua e distese sui pavimenti della malteria ad un'altezza di circa 20-30 cm e nel giro di una settimana i semi germogliano ed iniziano a trasformarsi in una piantina, producendo una piumetta ed una piccola radice; questa naturale trasformazione scatena all'interno del seme una serie di processi biochimici che portano allo sviluppo degli enzimi (endogeni) in grado di scindere gli amidi, trasformandoli in zuccheri. [N.B. tutto questo ha luogo poiché in natura, dopo la semina, i semi che, non sono ancora pianta e non possono ricavare ancora energia dal sole attraverso le foglie, si nutrono e si sviluppano utilizzando gli zuccheri prodotti grazie all'azione degli enzimi].

Il germogliamento viene interrotto dopo la comparsa degli enzimi e prima che la pianta si sviluppi, essiccando in forno le cariossidi; nei casi di prodotti più nobili si usa essiccare l'orzo in ambienti dove per produrre calore, all'interno delle stufe viene fatta bruciare la torba¹, che conferirà al prodotto finale aromi molto tipici.

Terminato il processo di maltaggio la materia prima ricca di enzimi, viene macinata e ridotta in farina, quindi miscelata con acqua calda in modo da ottenere una specie di colla molto liquida. All'interno del liquido gli enzimi fanno il loro dovere, trasformando gli amidi in zuccheri; il liquido assume così un aspetto che ricorda il tè, che odora di malto (anche se sue caratteristiche dipendono molto dal tipo di cereale utilizzato, dalla temperatura di essiccamento, dal tipo di fumo o di materiale utilizzato durante l'essiccamento, ecc.)

Fermentazione: è quel processo attraverso il quale i lieviti trasformano gli zuccheri in alcool. Viene generalmente compiuta a temperature comprese tra 18 e 25°C, in modo da creare un ambiente adatto allo sviluppo dei lieviti e poco favorevole alla vita di muffe e batteri, che possono essere causa di danneggiamenti del mosto. Il tempo di fermentazione del mosto varia da due giorni a un mese e la percentuale di alcool che si sviluppa al termine del processo di fermentazione (nel fermentato) varia dal 5 al 12% del volume totale.

Distillazione: questo processo consente di far evaporare l'acqua presente nel mosto, in modo da far concentrate l'alcool, che passa da una percentuale iniziale (del fermentato) del 5-12% ad una percentuale finale (del distillato) variabile dal 65 al 94%. Per realizzare questo processo si utilizzano speciali apparecchiature chiamate *alambicchi* che, sotto l'azione di una fonte di calore, portano ad ebollizione il mosto, trasformandolo in vapore, per poi raffreddarlo, ritrasformandolo nuovamente in liquido. Questo processo, sfrutta la proprietà fisica derivante dal differente peso molecolare delle sostanze volatili (es: l'alcool è più leggero dell'acqua e quindi si trasforma in vapore prima), consentendo di separare e conseguentemente di raccogliere le molecole più pregiate. Il difficile compito del distillatore è proprio quello di riuscire a separare al meglio queste molecole.



PRINCIPIO BASE DELLA
DISTILLAZIONE

¹ La torba è un deposito composto da resti vegetali sprofondati e impregnati d'acqua che, a causa dell'acidità dell'ambiente, non possono decomporsi interamente. In alcuni Paesi come l'Irlanda e la Finlandia e in zone povere di alberi, la torba viene usata come combustibile fossile, in particolare per cucinare e per riscaldamento; in altri paesi, come la Scozia, viene utilizzata per l'affumicatura del salmone o del malto utilizzato per alcuni scotch whisky, single malt, detti per l'appunto "torbati".

CUORE - TESTA - CODA: i primi vapori che si levano, contengono soprattutto sostanze molto volatili (quindi alcool, ma anche sostanze acetiche che conferiscono caratteristiche poco pregevoli) il liquido che si ottiene dal loro raffreddamento (chiamato *testa*) costituisce generalmente lo 0,2 - 0,3% del mosto) deve essere eliminato. I vapori che si levano successivamente contengono alcool sostanze aromatiche di pregio, il liquido che si ottiene dal loro raffreddamento (chiamato *cuore*) è la parte migliore di tutto il processo di distillazione. I vapori che si levano per ultimi, contengono sostanze poco volatili (quindi poco alcool e sostanze acquose che trasmettono odori pesanti ed oleosi) il liquido che si ottiene dal loro raffreddamento (chiamato *coda*) deve essere eliminato; talvolta la coda viene distillata nuovamente per recuperare l'alcool in essa contenuto, ma questa risulta una soluzione sconsigliabile per ottenere distillati di pregio.

Pertanto per ottenere prodotti di qualità, ricchi di alcool e di molecole profumate, bisogna realizzare una distillazione particolarmente spinta (riscaldamento attento e raffreddamento stabile) che consenta di recuperare il liquido a temperature comprese tra 65 e 75°C.

Per questi motivi la qualità di un'acquavite non si misura dalla percentuale di alcool che contiene, ma dall'insieme delle sue caratteristiche organolettiche, anzi i prodotti di maggior prestigio hanno imposto nei loro disciplinari di produzione un limite massimo al contenuto di alcool. La grappa ad esempio non può raggiungere percentuali di alcool superiori a 86°, ma un prodotto valido non supera mai i 75°; il cognac e lo scotch whisky si mantengono sui 70 - 71°; il whisky di cereali e la vodka possono raggiungere anche 94°; tuttavia per rendere il prodotto accettabile ed eliminare le sostanze cattive contenute nella coda, questi ultimi devono essere rettificati (con processi chimici).

Affinamento e/o invecchiamento: al termine del processo di distillazione la maggior parte delle acqueviti, dopo un periodo di riposo di alcuni mesi, utile a consentire a tutti i componenti di armonizzarsi, in modo da renderne il suo gusto più fine ed elegante, passano all'imbottigliamento. Alcune acqueviti, come ad esempio gli whiskies, alcuni distillati di vino, o alcuni rums, sono sottoposti ad un processo di maturazione e di invecchiamento in legno (botti di legno, per i whiskies meglio se usate in precedenza per invecchiare vini come *Madeira, Porto, Marsala*), al fine di accrescere ed affinare soprattutto il loro aroma. Altre vengono aromatizzate con spezie, frutti, o piante officinali, come nel caso del gin o delle grappe aromatizzate, ecc. L'aromatizzazione può avvenire mediante per infusione al termine del processo di distillazione, o attraverso vapori idroalcolici durante la fase di distillazione.

Alcune acqueviti, soprattutto quello di minor pregio, sono sottoposte a procedimenti di affinamento, quali:

- **RIDUZIONE DEL GRADO ALCOOLICO:** talvolta è necessario diluire l'acquavite con acqua (particolarmente pura e povera di sali minerali, per mantenere limpido il distillato) per raggiungere il giusto livello di gradazione alcolica, necessario per il mercato.
- **REFRIGERAZIONE:** talvolta è necessario raffreddare l'acquavite a temperature comprese tra 5 e 15°C., per un periodo variabile da pochi minuti, a qualche giorno. In questo modo è possibile condensare le sostanze ad alto peso molecolare, che possono essere causa odori indesiderati o di sgradevoli intorpidimenti; in queste condizioni, queste sostanze si raggruppano formando una specie di macromolecole, che possono essere facilmente eliminate con setole filtranti.
- **FILTRAZIONE:** la filtrazione consente di eliminare le molecole formatesi con la refrigerazione e le sostanze (anche accidentalmente presenti) che possono turbare la trasparenza dell'acquavite, che il consumatore vuole giustamente, sempre perfettamente limpida.
- **CORREZIONE:** prima dell'imbottigliamento è possibile correggere l'acquavite aggiungendo piccole quantità di zucchero nell'ordine dello 0,5-2% (la legge lo consente) o di caramello o di zucchero bruciato.

Imbottigliamento: è la fase finale di tutto il processo di lavorazione; le bottiglie utilizzate, quasi sempre di vetro trasparente, non colorato, in quanto i distillati non temono la luce dei raggi del sole, hanno spesso dimensione e forme anche molto personalizzate.

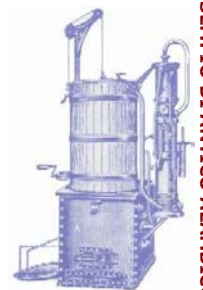
Alambicco

È lo strumento che consente di distillare il fermentato (vinacce, cereali maltati, ecc.); ne esistono di due tipi:

Alambicco continuo: lavorano continuamente, senza interruzioni alcuna, il fermentato; il distillato (teste comprese) viene recuperato dalla parte terminale del macchinario, mentre dalla parte opposta viene recuperato e sostituito il *borlande* (ossia il fermentato esausto). Questa tipologia di alambicco è sempre provvista di colonna.

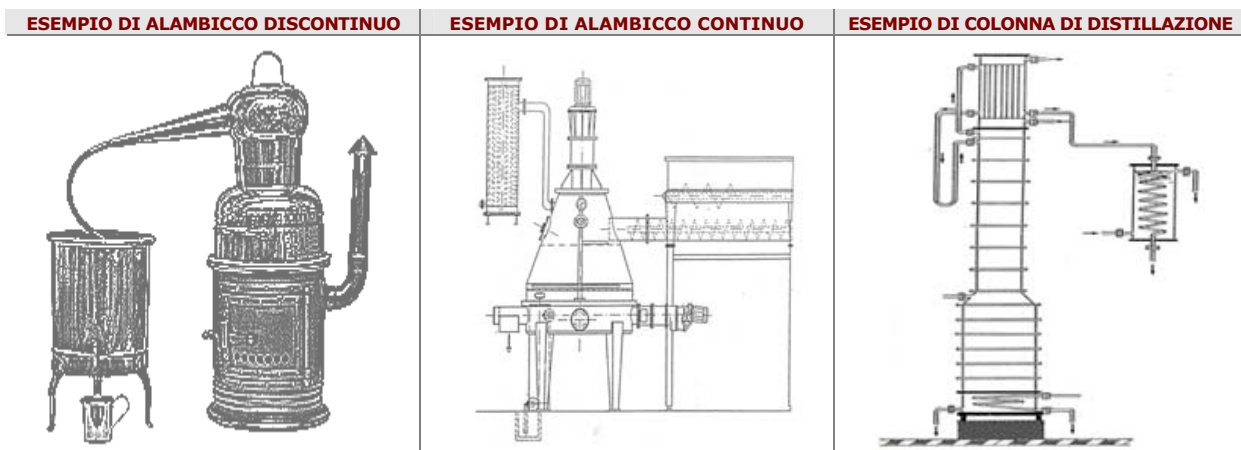
COLONNA: nasce da un'idea del medico napoletano Giambattista Porta (vissuto a cavallo del 1500-1600), il quale pensò di sovrapporre e collegare tra loro, più alambicchi, in modo che i vapori prodotti dal primo, potessero condensarsi all'interno di un secondo alambicco, e così via. La sua idea non trovò però applicazione fino all'inizio del 1800, quando il fiorentino Baglioni, riesca a mettere a punto la prima vera colonna, dopo un fallito tentativo dei francesi Adam e Berard. La colonna è un tubo di diametro ed altezza variabili, all'interno del quale si trovano, a distanze diverse elementi metallici circolari, chiamati piatti. Ogni piatto, collegato col piatto superiore attraverso delle "piccole campane", che hanno il compito di convogliare i vapori verso il piatto successivo, rallenta il movimento ascensionale dei vapori idroalcolici in sospensione; nello spazio compreso tra i due piatti, la parte meno volatile del vapore si raffredda, si condensa e precipita all'interno del piatto più basso, formando una specie di piccolo laghetto, il cui livello viene mantenuto costante attraverso un scarico di "troppopieno"; i vapori più volatili passano invece ai piatti superiori. Questa situazione si ripete all'interno della colonna per tante volte quanti sono i piatti inseriti al suo interno, consentendo di raccogliere e condensare vapori con caratteristiche differenti. La selezione di questi vapori condensanti permette di ottenere l'acquavite richiesta.

Alambicco discontinuo: distilla una sola quantità di fermentato per volta (cotta); al termine di ogni processo di distillazione il *borlande* (ossia il fermentato esausto) viene sostituito con fermentato fresco e si procede a distillare una nuova cotta. Questa tecnica di distillazione, più tradizionale ed antica, consente di separare da subito: coda, cuore e testa; per questo motivo risulta ancora molto apprezzata dai puristi della distillazione. L'alambicco discontinuo è costituito da una caldaia (dove viene posto il mosto fermentato), sotto la quale viene prodotto calore (la fonte di calore può essere originata da: carbone, legna, gas, acqua



ESEMPIO DI ANTICO ALAMBICCO

calda, vapore), sormontata da un elmo (utile a raccogliere e convogliare i vapori) e da un collettore, collegato all'elemento refrigerante, che ha il compito di condensare i vapori, ritrasformandoli in liquido.



Principali acqueviti

Esistono sicuramente moltissime tipologie di acquevite al mondo, tra le principali ricordiamo:

Acquavite d'uva: prodotta in Italia, si ricava distillando le uve ammostate; viene classificata soprattutto sulla base del vitigno utilizzato per la sua preparazione.

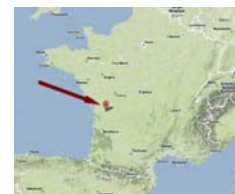
Grappa: prodotta in Italia; si ricava distillando le vinacce; viene classificata in:

- GIOVANE: quando viene imbottigliata senza aver subito processi di maturazione in legno, o di aromatizzazione.
- GIOVANE AROMATICA: quando viene imbottigliata senza aver subito processi di maturazione in legno, o di aromatizzazione, ma viene ottenuta distillando le vinacce di vini aromatici come *Moscato, Müller Thurgau, Traminer, ecc.*
- AFFINATA IN LEGNO: quando ha subito un breve periodo di maturazione in legno.
- AFFINATA IN LEGNO E AROMATICA: quando ha subito un breve periodo di maturazione in legno ed è stata prodotta distillando vinacce di vini aromatici.
- INVECCHIATA: quando ha subito almeno un anno di invecchiamento di cui, almeno sei mesi trascorsi in legno.
- INVECCHIATA E AROMATICA: quando ha subito almeno un anno di invecchiamento di cui, almeno sei mesi trascorsi in legno ed è stata prodotta distillando vinacce di vini aromatici.
- AROMATIZZATA: quando è viene sottoposta a processi di aromatizzazione con l'aggiunta di elementi quali la frutta, le spezie, ecc. (grappa la mirtillo, alla pera, ecc.)

Cognac: prodotto in zone ben delimitate ad ovest della Francia (la zona di produzione è suddivisa in sei crus, ognuno dei quali offre prodotti con distinte qualità. I distretti, riportati in ordine decrescente, sono: Grande Champagne: dove si producono acqueviti molto profumate adatte a lunghi periodi di invecchiamento; Petite Champagne: dove si producono acqueviti dalla struttura delicata; Borderies: dove si producono acqueviti dal particolare aroma floreale; Fins Bois: dove si producono acqueviti corpose e robuste di facile invecchiamento, Bons Bois. Dove si producono acqueviti leggere; Bois Ordinaires: dove si producono acqueviti di media qualità. I nomi dei crus derivano da un'antica distinzione tra Champagnes (campi) e bois (boschi), nulla a che vedere quindi con i famosi spumanti).

Il cognoc si ricava distillando vino, contenente le proprie fecce, prodotto con i vitigni tipici dell'armagnac (Ugni Blanc, Folle Blanc, colombari, St. Emillion). Si ottiene poi miscelando sapientemente (assemblage) i distillati ottenuti nelle varie annate. In base al periodo di invecchiamento si distinguono:

- TROIS ETOILES (TRE STELLE); VS (VERY SUPERIOR): quando l'acquavite più giovane utilizzata nella miscela ha almeno due anni e mezzo e non più di quattro anni e mezzo;
- VSOP (VERY SUPERIOR OLD PLATE): quando l'acquavite più giovane utilizzata nella miscela ha almeno quattro anni e mezzo e non più di sei anni e mezzo;
- RISERVE; NAPOLEON; VO (VERY OLD) XO (EXTRA OLD) ECC: quando l'acquavite più giovane utilizzata nella miscela ha almeno sei anni e mezzo.



ZONA DEL COGNAC

Armagnac: prodotto in zone ben delimitate del sud-ovest della Francia nella regione di Guascogna, ai piedi dei Pirenei (si distinguono tre zone: Bas-Armagnac (Grand Bas-Armagnac, Moyen Bas-Armagnac, Petit Bas-Armagnac), Haut-Armagnac e Ténarèze). L'armagnac si ricava distillando vino d'annata prodotto con uve tipiche (Ugni Blanc, Folle Blanc, Colombar, St. Emillion); il distillato viene invecchiato in botti nuove di quercia nera con capacità da 400 a 420 litri e messe a riposare in cantine a temperatura di circa 15 gradi; ad ogni anno di invecchiamento evapora una quantità di prodotto variabile dal 3% al 7%, quindi imbottigliato. In base al periodo di invecchiamento si distinguono:

- TROIS ETOILES (Tre Stelle), invecchiato oltre 1 anno;
- VS "XXX", invecchiato almeno due anni; • VSOP RISERVE, invecchiato almeno cinque anni;
- XO, NAPOLÉON, EXTRA, VIEILLE RISERVE, invecchiato almeno sei anni; • HORS D'AGE, invecchiato dieci anni.



ZONA DELL'ARMAGNAC

Calvados: prodotto nell'omonima zona della bassa Normandia in Francia, si ricava distillando succo fermentato di mela (*sidro secco*) invecchiato almeno due anni in barili di quercia. In base al periodo di invecchiamento si distinguono:

- 'FINE', 'TROIS ÉTOILES' o 'TROIS POMMES', invecchiato almeno 2 anni;
- 'VIEUX' o 'RÉSERVE', invecchiato almeno 3 anni; • 'V.O.' o 'VIEILLE RÉSERVE' o 'V.S.O.P.', invecchiato almeno 4 anni; • 'EXTRA' o 'X.O.' o 'NAPOLÉON' o 'HORS D'AGE' o 'AGE Inconnu', invecchiato almeno 6 anni;
- MILLESIME, relativo ad un'annata di distillazione ben precisa (es: "1998" - "2003"). È un distillato di antiche origini (Distillatori di mele sono citati fin dall'VIII secolo da Carlo Magno).



ZONA DEL CALVADOS

Brandy: prodotto in varie parti del mondo, si ricava soprattutto dalla distillazione di vino. Tra i principali tipi di brandy, ricordiamo:

- **BRANDY ITALIANO:** prodotto dalla distillazione di uve coltivate in tutto il territorio nazionale, vinificate in Italia, con gradazione alcolica minima non inferiore ai 38° e almeno due anni di invecchiamento in botti di rovere, secondo quanto disciplinato dalla legge n. 1559 del 7 dicembre 1951; i maggiori produttori si brandy, in Italia sono: Distillerie Franciacorta; Distillerie Fratelli Branca; Montenegro; Stock.
- **BRANDY SPAGNOLO:** prodotto dalla distillazione di vini ottenuti con uve tipiche (Airen, Folle blanc, Macabeu, Palomino, Parellada, Ugni blanc, Xarel-lo), può essere sottoposto ad invecchiamento. Il *Brandy de Jerez* (l'unico tutelato da denominazione di origine), sulla base del periodo di invecchiamento viene denominato:
 - *Brandy de Jerez Solera*, se invecchiato per sei mesi in botte;
 - *Brandy de Jerez Solera Reserva*, se invecchiato per un anno in botte;
 - *Brandy de Jerez Solera Gran Reserva*, se invecchiato oltre tre anni in botte.
- **METAXA (ΜΕΤΑΞΑ):** è un brandy greco, inventato nel 1888 da un commerciante di nome Spyros Metaxas (Σπύρος Μεταξάς), prodotto dalla distillazione di vini ottenuti diverse uve tipiche (Sultanina, Savatiano e uva di Corinthe) ed invecchiato in barili di quercia, per una durata minima di tre anni. Il distillato viene addizionato con uva moscato (di Samo o di Lemno), o con essenze di petali di rosa, o con altre segrete piante aromatiche e lasciato nuovamente maturare nel barile per circa un anno. Quindi viene filtrato ed imbottigliato.
- **APRICOT BRANDY:** prodotto e diffuso soprattutto nel nord Europa, è un distillato all'aroma di albicocca chiaro, trasparente e con un gusto molto secco, ottenuto attraverso la fermentazione del frutto spappolato con parte dei noccioli.

Whisky; prodotto in varie parti del mondo dalla distillazione di vari cereali, soprattutto orzo maltato, invecchiato in botti di legno (generalmente di quercia). Tra i principali tipi di whisky, ricordiamo:

- **SCOTCH WHISKY:** prodotto in Scozia (GB); si ricava distillando orzo talvolta miscelato con cereali non maltati (tra cui predomina il mais). Viene classificato, sulla base di alcuni elementi, in:
 - ZONA DI PRODUZIONE: Highlands, Lowlands, Isly, Campbeltown.
 - PERIODO DI INVECCHIAMENTO: il periodo di affinamento o invecchiamento viene indicato in etichetta.
 - PROCESSO DI PRODUZIONE: *malt* (di malto) nel caso in cui nella preparazione del fermentato sono stati utilizzati solo cereali maltati; *single malt* (malto singolo) nel caso in cui nella preparazione del fermentato è stato utilizzato un unico tipo di cereale; *grain* (grano, granaglie) nel caso in cui nella preparazione del fermentato sono stati utilizzati anche cereali crudi, quindi non maltati; *blended* (miscelati) se il prodotto viene ottenuto miscelando tra loro alcuni whisky.
- **BOURBON WHISKEY (O BOURBON):** prodotto negli Stati Uniti (soprattutto negli stati del Kentucky, California, Illinois, Pennsylvania, Indiana e Georgia), distillando una miscela di cereali, costituita: da mais per almeno il 51%, da segale e da orzo; il distillato viene invecchiato in botti nuove, bruciate internamente per facilitare la penetrazione del distillato nel legno, per almeno due anni.
- **TENNESSEE WHISKEY:** prodotto nello stato statunitense del Tennessee, distillando una miscela di cereali, costituita: da mais per almeno il 51%, da orzo, da avena e da segale; il distillato viene invecchiato da 5 ai 7 anni ed oltre, in fusti di rovere nuovi bruciati internamente. I principali produttori di Tennessee whiskey, sono: Jack Daniel's; Charles Nelson; George Nickel.
- **CANADIAN WHISKY:** prodotto in Canada, distillando una miscela di cereali di mais e orzo, alla quale viene aggiunta in un secondo momento orzo maltato; il distillato viene miscelato con altri whiskies (blended) prime dell'invecchiamento, che avviene in botti di rovere (nuove o usate che hanno precedentemente contenuto whisky) da 4 a 6 anni, ma può anche essere invecchiato oltre i 10 anni.
- **IRISH WHISKEY:** prodotto in Irlanda, distillando orzo maltato, miscelato talvolta con avena; il distillato viene invecchiato almeno cinque anni, ma i migliori arrivano a dieci e anche a quindici anni, in botti usate che hanno contenuto Sherry. Anche se negli ultimi anni si sono diffusi whiskies blended, il whiskey irlandese tradizionale è puro, colorato al caramello e allungato con acqua distillata sino a raggiungere i 40 gradi alcolici.

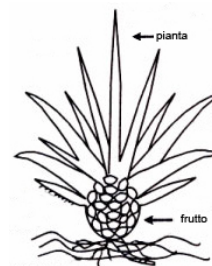
Rum: prodotto in tutta la fascia equatoriale dove viene coltivata la canna da zucchero, anche se la zona di produzione storica è l'America centrale; si ricava distillando al canna da zucchero fresca o i suoi derivati (melassa). Viene classificato, sulla base di alcuni elementi, in:

- RUM AGRICOLO: si ricava dalla distillazione della canna da zucchero fresca (che viene sfibrata, pressata, in modo da ottenere un succo che una volta purificato e diluito viene sottoposto a fermentazione).
- RUM INDUSTRIALE: si ricava dalla distillazione della melassa (un residuo della lavorazione della canna da zucchero, non cristallizzabile, di consistenza sciropposa e colore bruno).
- ZONA DI PRODUZIONE: sia il rum agricolo che il rum industriale, possono provenire da vari paesi, le zone di produzione più tradizionali, sono: Cuba, Barbados, Guyana, Martinica, Haiti, Giamaica, ecc.).
- PROCESSO DI INVECCHIAMENTO: sia il rum agricolo che il rum industriale, possono essere posti a processo di invecchiamento; i rum giovani vengono generalmente definiti: *carta blanca*, *white label*, *grappe blanche*; i rum invecchiati vengono generalmente definiti: *carta oro*, *gold label*, *dark*.

Tequila: prodotta in Messico anche prima dell'arrivo degli europei dagli *Indios Aztechi* e presentata al grande pubblico occidentale, solo in occasione della Fiera Universale di Chicago del 1893; si ricava distillando il succo ottenuto dalla spremitura dei frutti dell'agave blu ("*Agave Tequilana Weber Azul*" - che produce i suoi enormi frutti, simili a grandi ananas, di 12-40 kg. di peso, ogni 8-12 anni).

La tequila originale viene prodotta nelle zone centro-meridionali del Messico, precisamente nella provincia di Jalisco dove si trova anche la piccola città di Tequila (non distante dalla città di Guadalajara) dove viene coltivata l'agave blu; la tequila originale deve essere prodotta con almeno il 51% di zuccheri ricavati dall'agave blu, quelle di miglior qualità raggiungono il 100%. Il processo produttivo è simile ad altri distillati: si parte dal frutto maturo che viene tagliato a pezzi e bollito; il frutto cotto viene pressato per estrarne il liquido che viene lasciato fermentare per circa 48 ore; il succo recuperato viene quindi distillato due volte (occorrono circa sette chili di polpa per ottenere un litro di tequila). Viene classificata in:

- SILVER O BLANCO: (in Messico tequila si pronuncia al maschile) tequila chiara, che non subisce invecchiamento o al massimo è fatta affinare in acciaio per non più due mesi; può essere 100% agave, o mixto; è usata soprattutto nei cocktails.
- GOLD: viene colorata con caramello e non è invecchiata; normalmente è un mixto.
- REPOSADO: tequila invecchiata in fusti di legno per un periodo minimo fissato per legge, di due mesi; può essere 100% agave, o mixto.
- AÑEJO: tequila invecchiata in barili di legno per un periodo minimo di dodici mesi; i migliori Añejo mixto sono invecchiati da 18 mesi a 3 anni, i migliori Añejo 100% agave arrivano anche a 4 anni.
- altre tipologie: alcuni produttori realizzano anche rare tipologie di *tequila Reserva*, lungamente invecchiate; o di *tequila Ultrapremium*, a base di miscele (blends) di Riserve che arrivano anche a trent'anni di invecchiamento; entrambe da bere lisce, come un cognac, o un qualsiasi distillato da meditazione. In ogni caso è opportuno ricordare che molti produttori sono contrari ad un eccessivo invecchiamento della tequila, in quanto ritengono che un eccessivo passaggio in legno possa coprire le caratteristiche note aromatiche, terrose e vegetali dell'agave.



Mezcal: prodotto in varie zone del Messico distillando il succo ottenuto dalla spremitura dei frutti provenienti da piante di agave generiche. E' quindi un prodotto più scadente ed economico, della tequila, anche se, molto diffuso e popolare; esiste un detto messicano che dice: "Para todo mal, mezcal; para todo bien, también". Il Mezcal deve la sua fama in occidente grazie ad un particolare verme ospitato nel fondo della bottiglia (mezcal con gusano - con verme; una larva, di uno o due mesi che vive nella pianta dell'agave); le ragioni del suo impiego sono poco chiare, in ogni caso il suo contributo al gusto e all'aroma del distillato è pari a zero, ma per molti cultori del genere, l'animaletto è considerato una vera e propria leccornia.

Vodka: prodotta in varie nazioni dell'Europa nord-orientale, è un distillato di origini polacche (Wódka), russe ed ucraine (Водка). Si ottiene dalla distillazione del frumento fermentato, dalle bucce di patata, o delle carrube (soprattutto nelle zone del sud). È un distillato forte, chiaro, molto lavorato, praticamente insapore, per rendere accettabile al gusto, un prodotto, spesso ottenuto con materie prime di scarsa qualità. Per questo motivo, la maggior parte della vodka in commercio è aromatizzata con estratti di frutta, con erbe, o liquirizia.

Per le sue modeste caratteristiche organolettiche, la vodka viene utilizzata di frequente, come base alcolica di molti cocktail popolari come: Bloody Mary; Bullshot; Vodka Martini (chiamato anche Vodkamartini), ecc.

Gin: Il gin è stato elaborato per la prima volta in Olanda verso la metà del 1600 da un medico dell'università di Leyden, Francisco Della Boe, meglio noto come Franciscus Sylvius, il cui intento era quello di trovare un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie Orientali. Dall'Olanda il gin si diffuse sempre più in Inghilterra, nella quale raggiunse l'apice della produzione allorché Guglielmo III di Orange nel 1690, vietò l'importazione di distillati stranieri, primo fra tutti il cognac degli acerrimi nemici francesi; il divieto finì per favorire lo sfruttamento massimo delle eccedenze di cereali, per la produzione di alcool da destinare alle distillerie di gin. La produzione divenne così importante che addirittura si arrivò ad utilizzare tale bevanda come parte del salario da destinare agli operai; le conseguenze furono gravi soprattutto dal punto di vista sociale, per l'aumento del tasso di alcolismo nella popolazione più povera con importanti ripercussioni di ordine pubblico e di sicurezza. Il gin è ottenuto dalla ridistillazione di alcool etilico (proveniente da grano, frumento ed orzo) aromatizzato con bacche di ginepro, lasciate macerare nell'alcool; il nome deriva proprio da questo.

Per le sue modeste caratteristiche organolettiche, il gin viene utilizzato di frequente, come base alcolica di molti cocktail popolari come: Gin lemon; Gin tonic; Gin Acts; White, ecc.

Una delle legislazioni più precise in argomento è quella svizzera.
 Art. 73 Bevande spiritose al ginepro, gin
 1 La bevanda spiritosa al ginepro è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando con bacche di ginepro (*Juniperus communis*) alcool etilico di origine agricola, distillato di cereali o acquavite di cereali. 2 È consentito aggiungere altre sostanze aromatiche naturali, estratti aromatici o altre piante aromatiche. Tuttavia, le caratteristiche organolettiche delle bacche di ginepro devono restare percettibili. 3 Il gin è una bevanda spiritosa a base di ginepro ottenuta per aromatizzazione con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici di alcool etilico di origine agricola, che presenti le caratteristiche organolettiche adeguate. Il sapore delle bacche di ginepro deve prevalere. 4 Il gin distillato (p. es. «London Gin») è una bevanda spiritosa a base di ginepro ottenuta esclusivamente mediante ridistillazione di alcool etilico di origine agricola di qualità che presenti le caratteristiche organolettiche desiderate, e aggiungendo bacche di ginepro e altre sostanze vegetali naturali. 5 Il gin distillato deve soddisfare i seguenti requisiti minimi: a. il prodotto iniziale della ridistillazione deve presentare un tenore alcolico originale almeno del 96 per cento in volume; b. nella ridistillazione il sapore del ginepro deve prevalere; c. per l'aromatizzazione possono essere utilizzate anche sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure estratti aromatici.

Tecniche di servizio

Il servizio delle acquaviti richiede attenzione, scelta corretta del bicchiere e giusta temperatura di servizio. Oltre ai riti consolidati e spesso abbastanza kitsch, che prevedono vodka servita all'interno del freezer portatile, ampio ballon e fornello per il cognac, sale e limone per la tequila, tumbler per il whisky, ecc.. è opportuno precisare che in linea generale, per esaltare al meglio le caratteristiche di un'acquavite, conviene utilizzare un bicchiere di dimensioni non contenute (120 ml. circa), adatta quindi a contenere poco liquido, o il bicchiere di degustazione ufficiale ISO.

Anche la temperatura di servizio è importante e nella tabella qui sotto riportata vengono indicate le temperature di servizio ottimali, secondo quanto indicato dall' AIS (Associazione Italiana Sommelier); temperature che in alcuni casi sembrerebbero allontanarsi da quelle che sono le abitudini più consolidate:

TIPO DI ACQUAVITE	TEMPERATURA DI SERVIZIO
acquavite di frutta giovani	0 - 5°C.
acquavite di frutta invecchiate	5 - 9°C.
grappa giovane	9 - 13°C.
grappa invecchiata	15 - 17°C.
rum giovane	9 - 13°C.
rum invecchiato	15 - 19°C.
brandy, cognac, armagnac	17 - 19°C.
scotch e whiskies in genere	15 - 19°C.

ALCUNI ESEMPI UTILIZZO DEI BICCHIERI

piccoli bicchieri di misure e forme diverse, per grappe, acquaviti, liquori dolci	Tulipano e Ballon, per cognac, brandy e vini da dessert	Tumbler alto, Old Fashioned, Tumbler basso, per whisky, distillati con ghiaccio e long drinks	coppetta da cocktail, coppa da Champagne, per cocktails o vini spumantizzati dolci e aromatici	bicchieri da aperitivo, flute, per amari, champagne e spumanti secchi, cocktails con spumanti.	bicchiere per amari, Tumbler medio, bicchiere diritto e liscio, per mari, succhi e aperitivi.
					