

Acquaviti e bevande liquorose

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.