



Prof. Vincenzo Pentassuglia

**Lez.8**

**ARGOMENTI:** la distillazione, gli aperitivi gli amari e i liquori.

**OBIETTIVI:** fare conoscere i processi di distillazione e invecchiamento nonché tutti i processi produttivi e le caratteristiche dei prodotti in questione.

| <b>Tempi</b> | <b>Contenuti</b>   | <b>Attività docente</b>                 | <b>Attività discente</b> | <b>Supporti</b>                                |
|--------------|--|---|--------------------------|--|
| <b>30</b>    | <b>La distillazione e l'invecchiamento:</b> descrizione degli alambicchi continui e discontinui. Come si fa una botte e il processo di osmosi. | Spiegazione- rilancio                   | Ascolta e fa domande     | Lavagna fogli mobili, lucidi, videoproiettore. |
| <b>30'</b>   | <b>Il vermouth:</b> storia processo, produttivo, tipologie e servizio.   | Spiegazione- rilancio                   | Ascolta e fa domande     | Lavagna fogli mobili, lucidi, videoproiettore. |
| <b>15'</b>   | <b>Bitter e amari:</b> classificazione e tipologie   | Spiegazione- rilancio                   | Ascolta e fa domande     | Lavagna fogli mobili, lucidi, videoproiettore. |
| <b>10'</b>   | <b>Anicizzati e genziane:</b> storia e processo produttivo.  | Spiegazione- rilancio                   | Ascolta e fa domande     | Lavagna fogli mobili, lucidi, videoproiettore. |
| <b>20'</b>   | <b>I liquori:</b> storia , classificazione, produzione, tipologie.   | Spiegazione- rilancio                   | Ascolta e fa domande     | Lavagna fogli mobili, lucidi, videoproiettore. |
| <b>10'</b>   | <b>intervallo</b>  |   |                          |  |
| <b>65'</b>   | <b>Esecuzione:</b> white lady, Bronx, Paradyse, Americano, negroni. Aperitivi shakerati.   | Esecuzione dimostrativa di ogni ricetta | Eseguono                 | Allestimento necessario per l'esecuzione.      |

# DISTILLAZIONE

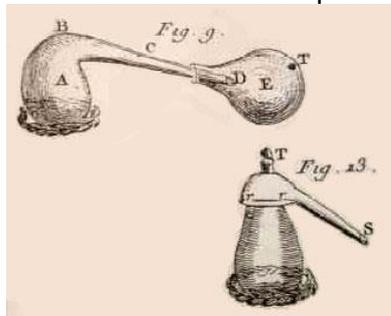
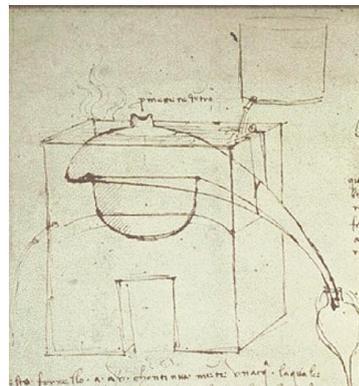
## STORIA

Difficile fissare con buona approssimazione l'epoca nella quale ha avuto origine la pratica della distillazione. Secondo alcuni autori già nella civiltà egiziana la distillazione di vino e sidro era già nota. Tuttavia notizie certe e documentate sulla distillazione alcolica si hanno intorno al periodo che va dal XII° al XIII° secolo, in pieno medio evo. Furono proprio gli alchimisti arabi a sperimentare questa pratica e a chiamare *aqua vitae* (acqua di vita) il prodotto della distillazione del vino ritenendo che queste avevano proprietà medicamentose straordinarie. E sembra ancora che le parole alambicco (*Al-ambic* – il recipiente) e alcool (*Al-kuhal* – polvere impalpabile) siano di origine araba.

Dal XIII° secolo molti studiosi italiani approfondirono poi lo sviluppo delle conoscenze sulla distillazione. Fu, infatti, il medico padovano Michele Savonarola nel XVI° secolo ad ideare e realizzare il primo apparecchio per la produzione di acquavite concentrata. Nel suo trattato "*De conficienda aqua vitae*" distingue tre tipi di distillati di vino: l'acquavite semplice, l'acquavite comune e la quintessenza ottenuta, quest'ultima, da sette ridistillazioni del prodotto originario.

Gli apparecchi usati dai primi distillatori erano alambicchi in vetro di piccole dimensioni da cui si ottenevano modeste quantità di distillato.

Altri progressi furono fatti anche da studiosi stranieri, francesi e tedeschi. L'introduzione e la diffusione in Francia delle conoscenze dell'arte di distillare fu opera di Caterina de' Medici (1519-1589), che condusse con se alla corte di Parigi scienziati fiorentini abili produttori di acquaviti.



Nei secoli seguenti, l'arte di distillare, progredisce e continua la sua diffusione passando dal vino anche ad altri prodotti, come le vinacce, fino ad allora non prese in considerazione. Inoltre, l'alambicco, si va via via modificando grazie all'introduzione di materiali metallici e si trasforma in apparecchiature più complesse ed efficienti che consentono di distillare quantità sempre maggiori.

Dal '700 in poi la distillazione di fermentati ha conosciuto una grande diffusione sviluppandosi industrialmente con la produzione in larga scala delle acquaviti di vino (cognac, brandy), vinacce (grappa), malto e cereali (whisky, gin e vodka), melassa (rum), frutta (calvados, kirsch, ecc.).

Determinante dal punto di vista produttivo l'invenzione dell'alambicco a colonna a distillazione continua da parte di Aeneas Coffey nel 1831 utilizzato ancora oggi.

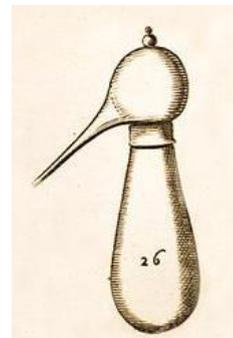
## DEFINIZIONE

La distillazione è una operazione che consente contemporaneamente la separazione e la concentrazione dell'alcool contenuto in quantità ridotte nei fermentati, sfruttando alcune proprietà fisiche tipiche delle miscele di sostanze aventi temperatura di ebollizione diversa.

Dunque se l'acqua bolle e si trasforma in vapore a 100°C, mentre l'alcool bolle e produce vapori a soli 78,3°C, e queste due sostanze sono miscelate, ad esempio vino, e si vogliono separare, bisogna riscaldarle e raccogliere i vapori quando la temperatura raggiunge i 78,3°C.

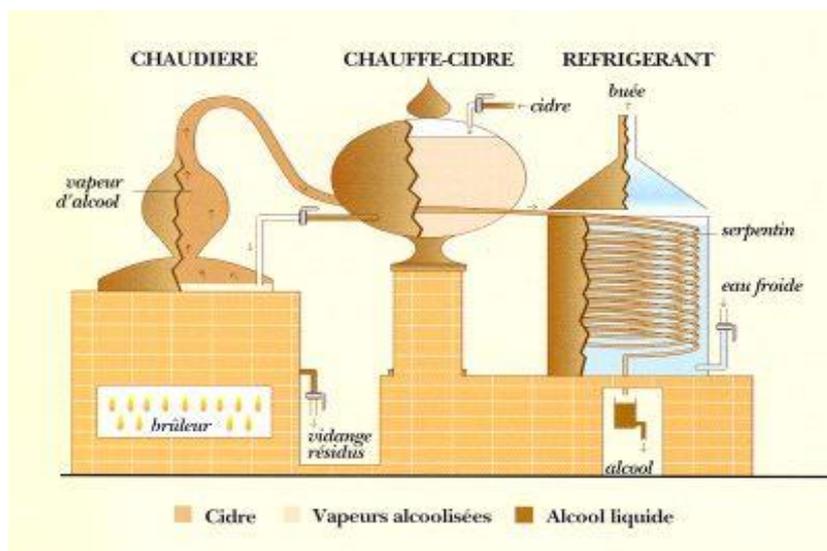
Tuttavia questo esempio è solo teorico e serve a far comprendere il meccanismo di base su cui si fonda il processo distillatorio; in realtà il procedimento è estremamente più complesso ed articolato.

Altri fattori, infatti, intervengono a modificare più o meno sensibilmente la temperatura di distillazione. Nel caso del vino per esempio oltre all'acqua e all'alcool sono presenti alcool metilico, alcoli superiori (propilico, butilico, ecc.), glicerina, vari acidi, zuccheri, tannini, composti coloranti, minerali, proteine, sostanze odorose (esteri, aldeidi, acetali), vitamine. Tutti questi composti, contenuti in percentuali variabili, influiscono sulla temperatura di ebollizione della miscela e fanno variare le caratteristiche del distillati entrandovi a far parte. Da non sottovalutare l'influenza, sulla temperatura di ebollizione, della pressione atmosferica; se la pressione si abbassa, si abbassa pure la temperatura di ebollizione, viceversa se la pressione si alza.



## DISTILLAZIONE DISCONTINUA “pot still”

La distillazione discontinua avviene in recipienti di relativamente modeste dimensioni (circa 100-130 hl.) prevalentemente in rame. La particolarità di questo sistema consiste nell'ottenere il prodotto finale attraverso più passaggi, ovvero alla fine di ogni ciclo l'alambicco viene ripulito completamente e caricato con il prodotto ottenuto dai precedenti passaggi.



Le fasi sono le seguenti:

- Y Il liquido fermentato viene messo in un contenitore chiamato scaldavino il quale provvederà ad innalzare la temperatura dello stesso evitandogli uno shock termico al momento del passaggio in caldaia e accelerando i tempi di ebollizione.
- Y Il liquido passa adesso in caldaia dove raggiunge l'ebollizione tramite una fonte di calore.
- Y I vapori prodotti raggiungono la cima della caldaia dove è posizionato il capitello, che funge da coperchio della caldaia, nel quale è solitamente posizionato un deflemmatore. La tecnica di concentrazione dei vapori alcolici e di eliminazione delle impurità che li inquinano è detta, appunto, deflemmazione.
- Y Raggiunto il punto di non ritorno (per lo più chiamato colo di cigno), i vapori si condensano all'interno di una serpentina refrigerante detta, appunto, di condensazione.
- Y All'uscita del refrigeratore il condensato avrà una gradazione alcolica compresa tra i 25 e i 35 gradi.
- Y Tutte queste operazioni durano circa 8 ore.
- Y Al termine si toglie il liquido alcolico, si ripulisce l'alambicco e ci si appresta ad una seconda distillazione denominata rettificazione.
- Y Durante questa operazione il calore dovrà essere modulato e monitorato per consentire una lenta e accorta separazione tra le sostanze bassobollenti (teste), altobollenti (code) dal cuore (composto da tutte quelle sostanze che evaporano intorno ai 78,4°C).
- Y Questa operazione ha una durata di circa 10 ore.
- Y Il distillato, così, ottenuto avrà una gradazione di circa 68/72°C.

## DISTILLAZIONE CONTINUA “paten/ column still”

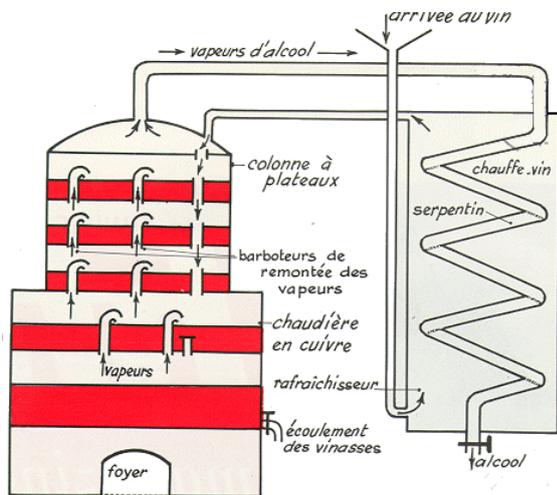
La distillazione continua con alambicco a colonna o a piatti consiste nella costante alimentazione e nel continuativo prelievo del liquido alcolico ottenuto.

In questo tipo di alambicchi il sistema del riflusso è ottenuto tramite l'impiego, all'interno della prima colonna, di piatti o forellini. Dalla base della colonna sale un flusso di calore che scalda i piatti su cui è depositato il liquido da distillare provocandone l'evaporazione. Il vapore si depositerà, poi, su il piatto successivo il quale a sua volta si riscalderà facendo salire ancora i vapori alcolici il quale si purificheranno sempre più man mano che salgono. I diversi piatti vengono riscaldati da una fonte ascensionale di calore, per cui il piatto più vicino alla fonte stessa (dunque, in basso) ha una temperatura maggiore rispetto al più lontano (dunque, in alto). Più numerosi saranno i piatti e più puro ne risulterà il distillato. Nella estremità inferiore della colonna si accumuleranno le sostanze prive di componenti alcoliche.

Una volta arrivati in cima alla colonna di distillazione, i vapori purificati, si trasferiscono nella colonna di condensazione dove una serpentina refrigerata li trasformerà nuovamente in liquido.

Con questo tipo di alambicco, il distillato ottenuto sarà sicuramente più puro ed inevitabilmente anche più neutro rispetto al distillato prodotto con alambicco discontinuo dove, oltre alla componente alcolica, entrano a far parte del distillato anche altre componenti quali: alcoli, aldeidi, esteri, ecc., che renderanno il distillato più caratteristico e con sentori unici derivanti dalla materia prima utilizzata e dall'abilità del mastro distillatore.

Il liquido alcolico ottenuto dalla distillazione di tipo continuo, infatti, può raggiungere una gradazione fino a 96°C:



## Breve storia della botte

Nell'antichità il vino veniva fatto in vasche di pietra e orci di terracotta, e trasportato in anfore. Il trasporto per mare delle anfore, adagiate nelle stive su un letto di sabbia, non creava grossi problemi. Ben diverso il discorso se si doveva trasportare via terra: le strade erano sconnesse e le anfore pesanti e fragili. La botte di legno fu un'invenzione dei Celti, che disponevano di grandi foreste ed erano provetti maestri d'ascia. La botte nacque quindi come recipiente da trasporto, di piccola e media dimensione.



*Capannone usato come cantina barriques, sono visibili le pale per il condizionamento del locale  
(Brown Brothers)*

Successivamente si costruirono botti sempre più grandi, anche grazie all'adozione della cerchiatura in ferro, destinate a rimanere fisse nelle cantine come recipienti per la vinificazione (in questo caso era spesso preferito il tino tronco-conico) e alla conservazione. Le botti più grandi furono costruite in Germania nel diciottesimo secolo. Una botte gigantesca, con una piccola pista da ballo sopra, si può ammirare tuttora nella città di Heidelberg. In Europa la botte di legno divenne ben presto il recipiente vinario per eccellenza, fino a che, nei primi decenni del Novecento, non fu soppiantato dal cemento, e poi, negli anni Settanta e Ottanta, dall'acciaio inossidabile, per citare i materiali più diffusi. Nella prima fase della sua storia la botte di legno era considerata semplicemente un contenitore, sufficientemente sano ed affidabile, ma senza particolare importanza per la qualità del vino, e si utilizzavano diversi tipi di legno. Solo nel diciannovesimo secolo si cominciò ad attribuire al legno, in particolare al rovere, un diversa funzione, in quanto ci si accorse che il vino conservato nel legno era diverso da quello tenuto, ad esempio, nel vetro, e quello delle botti grandi era diverso da quello delle botti piccole. La classica barriques da 225 litri nacque, anch'essa, come recipiente da trasporto: i negozianti di Bordeaux caricavano le barriques piene di vino sulle stive delle navi lungo il Quai des Chartrons, e le spedivano in Inghilterra. La barrique è quindi l'erede diretta delle botti da trasporto dei Galli. I bottai bordolesi le fabbricavano con le tavole di rovere che i montanari trasportavano a valle in pericolosi viaggi lungo i fiumi che dal Massiccio centrale scendono all'Atlantico: il Lot, la Garonne, la Dordogne. Oggi la barrique è il tipo di botte più diffuso al mondo, mentre la botte grande è rimasta una tradizione italiana, tuttora molto seguita e in alcuni casi in ripresa dopo un periodo di oblio. Oggi non si usano più le botti enormi del passato (da 100 e anche 150 ettolitri), le dimensioni più usate sono dai 20 ai 50 ettolitri. In ogni caso in Italia è molto diffuso anche l'uso della barrique.

## I legni e la tostatura

Oggi si usa prevalentemente legno di quercia. Genericamente si parla di rovere, ma in effetti si usano anche altre querce come la farnia, e la quercia bianca americana o rovere americano, che dà al vino un'impronta aromatica più marcata. Quindi una prima distinzione è tra rovere francese o europeo e rovere americano. In Italia e in Francia si usa prevalentemente il primo, che è assai più costoso; in Spagna, in America e in Australia si usano entrambi. In Europa esistono poi diverse foreste, che sono più o meno repute per la qualità del legno, per cui i bottai indicano spesso la regione di provenienza. Le foreste più note sono in Francia (Allier, Tronçay, Nervers etc.) ma esistono ottimi legni in Austria, in Russia, in Ungheria, in Portogallo. Per la botti grandi la tradizione italiana preferiva il rovere di Slavonia (Bosnia) tuttora piuttosto diffuso. Le regioni di provenienza, insieme ad altri fattori, determinano alcune caratteristiche tecnologiche del legno tra cui in particolare la tessitura o grana, che deve essere fine per i vini più pregiati. Dopo il taglio degli alberi, si preparano le tavole e si mettono a stagionare all'aperto, per almeno due anni, meglio tre. Il legno poco stagionato dà ai vini un'impronta amara e astringente. Le tavole destinate alla produzione delle doghe da barrique sono ottenute con la tecnica dello spacco, e non attraverso seghe. E' un lavoro altamente specializzato eseguito da una particolare figura professionale, per la quale esiste solo un nome francese, merraindier (da merrain, legname). La tecnica dello spacco comporta un grosso spreco di materiale e questa è una delle cause dei costi elevati delle barriques. E' tuttavia necessaria perché le doghe sono sottili, e la fibra del legno deve essere continua e non interrompersi mai. In caso contrario il vino potrebbe trafilare all'esterno della barrique.

La costruzione delle botti è invece affidata al bottaio, in francese tonnellerie. La maggioranza delle barriques del mondo sono costruite in Francia, buoni produttori sono anche l'Italia e la Spagna: l'America e l'Australia costruiscono barriques con legno americano. Gli Italiani hanno un'elevata specializzazione nella costruzione delle botti grandi e dei tini.

La fase essenziale della costruzione di una botte è la curvatura delle doghe. Per costruire le barriques le doghe vengono allineate a formare un tronco di cono, poi si accende un fuoco all'interno utilizzando gli scarti del rovere stesso e si piegano le doghe sfruttando l'azione del calore. All'interno della botte il legno viene "bruciacchiato" da questo processo, il termine tecnico è tostatura. L'adozione di tostature più o meno forti è una scelta del bottaio, e influirà sulle caratteristiche del vino. I sentori tipici della tostatura che si possono ritrovare nel vino sono il fumo, il caffè, il cioccolato, la liquirizia.

### **Alcune componenti del "boisée"**

Di seguito proponiamo alcuni tra i possibili descrittori sensoriali della famiglia del "boisée". Con una precisazione: quasi tutti questi descrittori si possono trovare, in alcuni casi, in vini che non hanno mai visto il legno, come componenti dell'aroma varietale, o come aromi secondari e terziari formatisi durante la fermentazione e la conservazione. Questo da una parte dimostra che il matrimonio tra il vino e il rovere ha un suo fondamento in natura: dall'altro suggerisce cautela prima di sparare giudizi sulla botte grande o piccola, nuova o vecchia. Attenti: per il degustatore che pontifica, il cappello da asino è sempre in agguato.

- Vaniglia
- Legno di quercia
- Legno di cedro
- Legno di sandalo
- Cannella
- Liquirizia
- Fumo
- Carne arrostita (tendenzialmente è un difetto)
- Caffè
- Cioccolato
- Catrame (vini rossi)
- Castagna, noce, nocciola (vini bianchi)



# VERMOUTH

## Storia:

Il progenitore del vermouth è il vino aromatizzato, che ha origini antichissime: addirittura le prime testimonianze della sua esistenza risalgono al 400 a.C. Nell'antica Grecia la bevanda era piuttosto diffusa e la tradizione attribuisce a Ippocrate l'invenzione del *vinum absinthiatum*, ottenuto facendo macerare nel vino i fiori del dittamo di Creta e dell'artemisia absinthium. Nel Medio Evo la ricetta si arricchì con le spezie che arrivavano dall'Estremo Oriente e, più tardi, dal Sud America: cannella, cardamomo, zenzero, legno di sandalo. La prima capitale italiana della produzione del vino aromatizzato fu Venezia, ma fu il Piemonte, e in particolare Torino, a diventare il punto di riferimento internazionale per il vermouth. Le erbe e gli aromi delle Alpi e la produzione dei vini secchi davano infatti alla regione un notevole vantaggio nella produzione della bevanda. Nel 1555 il libro *De secreti* forniva la ricetta del vino di Ippocrate aromatizzato con erbe alpine; tradotto in francese il libro portò il vino in Francia e in Germania, dove fu coniato il termine Wermut, che passò al francese come vermouth e tornò in Italia con la doppia forma vermouth e vermut. La prima testimonianza scritta del vermouth a Torino risale al 1763, nella Pharmacopea Taurinensis, in cui si parla del *vinum absinthites*.



La tradizione vuole che a Torino il vermouth fosse inventato nel Settecento in una piccola bottega sotto i portici dell'odierna piazza Castello, di proprietà del signor Marendazzo, il cui aiutante era Antonio Benedetto Carpano. Questi era arrivato nella capitale dei Savoia dal Biellese e, apprezzato il vino moscato, decise di ricavarne un vino aromatizzato, aggiungendogli erbe e spezie delle sue valli, secondo antiche ricette imparate da alcuni frati. Il vermouth torinese nacque così. La piccola bottega divenne ben presto ritrovo dei torinesi, innamorati del nuovo vino aromatizzato. Persino il duca Vittorio Amedeo III apprezzò il liquore tanto da proclamarlo aperitivo di corte.



La ricetta di Carpano non era che una variante di quelle già note da tempo ai produttori torinesi, ma fu la prima che diede l'impulso alla grande produzione del vermouth italiano, che ebbe da allora in Torino la propria capitale. A Carpano si aggiunsero infatti col tempo Martini e Cinzano, Cora e Gancia. Nel 1870 nacque il Punt e Mes, ovvero la versione amara del Vermouth; la leggenda narra che un giorno, nella



bottega di Carpano, un agente di borsa, preso da una discussione con alcuni colleghi, ordinò utilizzando il dialettale "punt e mes" per avere un vermouth corretto da una mezza dose di china. Tutti risero, ma fu proprio il Punt e mes a far diventare Carpano famoso in tutto il mondo.

Nell'Ottocento, mentre l'epopea risorgimentale convertiva Torino in una delle più osservate città europee, i grandi produttori del vermouth, da Cinzano a Gancia, da Martini a Riccadonna, seppero superare gli ancora stretti confini nazionali per raggiungere, con i loro prodotti, l'intera Europa e, addirittura, l'America. Alla voce esportazioni vinicole il vermouth recitava un ruolo importante. E ancora oggi, mentre le grandi case, diventate multinazionali di proprietà straniere, hanno cercato di diversificare la produzione e di entrare nell'immaginario collettivo (si pensi solo a certi spot della Martini & Rossi), il vermouth costituisce il 25% delle esportazioni italiane di vino nel mondo.

## Definizione

Il Vermouth è un vino fortificato con alcool, edulcorato e aromatizzato con erbe e spezie.

### Vino base

L'ingrediente più rilevante è, sicuramente, il vino bianco, i quali provengono prevalentemente dal Piemonte (Moscato), dalla Puglia (Verdeca), dalla Sicilia (Cataratto) e dalla Romagna (Trebiano) per i vermouth italiani mentre per i francesi provengono dai Dipartimenti di Gers ed Herault.

I vini verranno opportunamente assemblati e vengono sottoposti ad un processo di chiarificazione e decantazione e dopo una accurata filtrazione con *bentonite*, vengono conservati in recipienti termocondizionati.

### Botanicals

Alcuni degli estratti botanici utilizzati sono: fioriture di artemisia, foglie e fiori di melissa, salvia, camomilla, noce moscata, legno di sandalo, china, menta, violette, rabarbaro, maggiorana, cannella, coriandolo, timo, assenzio, chiodi di garofano, chinino, genziana, fiori di sambuco, ginepro, bucce d'arancia, petali di rosa, zenzero, cardamomo, ecc.

Le erbe accuratamente sminuzzate, vengono immerse in una soluzione idroalcolica per 15/20gg

Al termine di questo periodo si separa il liquido dai vegetali, e si ottiene così una soluzione aromatica. Questa soluzione è alla base della preparazione dei Vermouth dolci mentre per i Vermouth Dry e Rosè gli infusi vengono, inoltre, distillati in capaci alambicchi di rame.



*Artemisia absinthum*

I metodi di estrazione impiegati infatti sono molteplici : macerazione, infusione, percolazione ed in alcuni casi distillazione.

### Miscelazione

Il vino base e gli estratti aromatici vengono sapientemente miscelati seguendo ricette tenute segrete da ogni singola azienda.

### Fortificazione

L'aggiunta di alcool serve per arricchire la gradazione alcolica dei vermouth fino a 15-21°. Per la fortificazione si può impiegare anche una mistella cioè succo d'uva non fermentato e brandy.

### L'edulcorazione

Altro fondamentale ingrediente è lo zucchero che viene sciolto in una quantità ottimale di vino per essere trasformato in sciroppo. La quantità di zucchero aggiunta è variabile a seconda del tipo di vermouth che si vuole ottenere:

|                       |   |
|-----------------------|---|
| dolci bianchi         | almeno 150 grammi per litro                           |
| dolci rossi           | almeno 150 grammi per litro con aggiunta di caramello |
| secchi bianchi e rosè | 40 grammi per litro.                                  |

### Chiarificazione e filtrazione

I vermouth vengono nuovamente chiarificati e filtrati prima di avviarsi ad un periodo di affinamento.

### Invecchiamento

Si protrae per un periodo che varia dai tre mesi ai dodici mesi e può avvenire in tini di rovere o in vasche di acciaio.

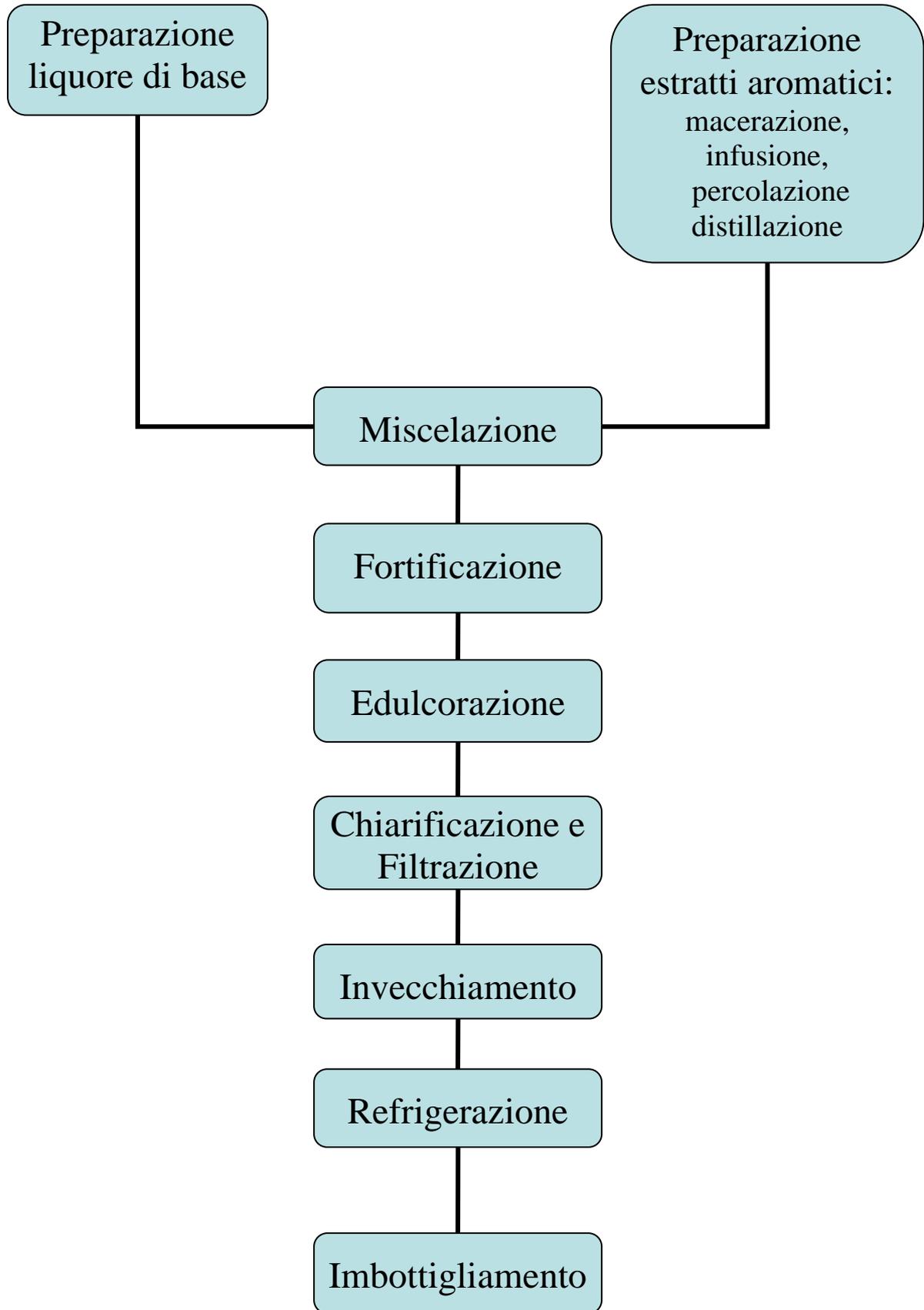
### Refrigerazione

Successivamente i vermouth subiscono un processo di refrigerazione, che serve ad accelerare la formazione e la precipitazione dei Sali di calcio e di potassio, cioè il *cremore*, per stabilizzare definitivamente il prodotto nella sua altissima e costante qualità organolettica; dopodiché subiscono un'ultima filtrazione.

### Imbottigliamento

L'ultima fase del ciclo di produzione è l'imbottigliamento.

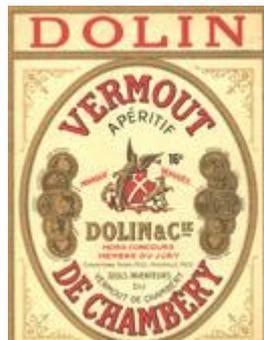
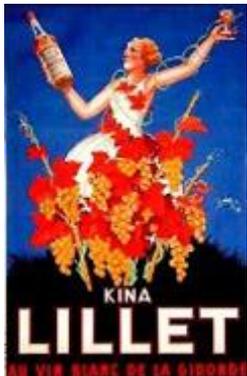
# ORGANIGRAMMA DI PRODUZIONE DEL VERMOUTH



## La proposta francese dei vermouth e degli aperitivi a base di vino



Uscendo dai confini italiani, troviamo un marchio storico nel mondo degli aperitivi a base di vino, la **Lillet**, grande prodotto della scuola tradizionale francese. Un vino chinato bianco che fece la sua fortuna grazie anche al successo del film di James Bond, che lo miscela per il suo, ormai mitico, Vesper Martini. Azienda storica di Ponsasac, vicino Bordeaux, fondata dai fratelli Paul e Raymond Lillet, inizia la sua attività come mercante elevatore di vini nel 1872, dieci anni dopo produce il primo aperitivo, grazie all'esperienza di un frate missionario in Brasile che aveva elaborato in loco decine di elisir e triache curative. La nascita di questa azienda a Bordeaux non è casuale, qui infatti abbiamo tutti i presupposti perchè prosperi, il brandy per fortificare a prezzo giusto proveniente dall'Armagnac, le spezie e le arance amare provenienti dall'attivo porto sull'Atlantico, e i vini bianchi a prezzo buono, schiacciati dal successo di Claret (rosati) e rossi da uve Cabernet e Merlot... Pare infatti che il primo "Aperitif de Bordeaux" prodotto dalla Lillet sia nato all'indomani di una vendemmia non molto qualitativa di vini bianchi. Grazie alla collaborazione di un'azienda di confetture di frutta in attività nella zona si riuscì a reperire frutta, erbe, spezie e cortecce di china per la produzione del primo vino fortificato. Tuttora si dice che la particolare nota agrumata sia ottenuta distillando una marmellata di arance. Come per il Barolo Chinato il Kina Lillet si guadagnò la fama di prodotto curativo e uno slogan recitava: "Il rimedio per la fragile costituzione". Successivamente espanso il suo mercato, perdendo gradatamente la nomea di prodotto taumaturgico, diventando come la totalità dei prodotti di allora un liquore voluttuario per il consumo prima e dopo i pasti.



Oggi il Kina Lillet non è più prodotto, in luogo di un generico aperitivo a base di vino, meno amaro, detto "Blanc", la cui gamma si completa anche con un rosso ed un rosato. Infatti nel 2102 l'azienda ha lanciato, dopo 50 anni di sostanziale stabilità, un aperitivo rosè, per assecondare la moda, nata in Francia, e poi esportata in America per questo stile di consumo. Inizialmente fu il vino a trainare questa tendenza a bere rosa, per poi essere traslata nel vermouth, dove anche Martini ha detto la sua nel 2009, lanciando, di fatto, un nuovo modo di bere l'aperitivo, seguito da Cocchi. Tornando al Rosè Lillet, lo stile produttivo è basato, come per gli altri della tipologia, sull'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso al bianco, utilizzato per il base, pratica legale, solo in Francia, anche per il vino. Il mercato dei vini chinati bianchi italiano si è arricchito nel 2013 dell'ottima proposta della Tempus Fugit, fabbrica di liquori ed aperitivi svizzera, ma a capitale americano, specializzata nel recupero di vecchie etichette e prodotti nella loro formulazione originale. Acquisita una ricetta di rilevante importanza, il titolare la riproduce fedelmente adattando il gusto ai moderni canoni, rispettando comunque l'idea di base. In questo caso si parla di un vino bianco alla china di scuola francese, "L'Avion D'or" che si rifà all'epoca d'oro degli aperitivi a base vino francesi che spopolarono fra la fine del diciannovesimo e l'inizio del ventesimo secolo. L'intenzione tutt'altro che velata è di proporre un valido sostituto alla Kina Lillet per la miscelazione dei classici dell'epoca. Questi vini bianchi leggeri, moderatamente amari, dove la presenza vinosa era ben presente, furono prodotti per un mercato in espansione e non vi fu mai un ben preciso disciplinare a regolarne la produzione. Pertanto si assistette alle personalizzazioni delle

diverse cantine, come in questo caso, riconducibile allo stile delle Alpi Provenzali, dove troviamo le scorze di arancio ed altre spezie delicate a completare e rendere palatabile l'amaro della china. Infine un particolare importante: tutti i prodotti Tempus Fugit hanno un'etichetta molto curata in stile con il periodo, così come la bottiglia di foggia antica oggetto di ricerche assidue e puntuali dove nulla è lasciato al caso. In Francia troviamo anche una denominazione di origine controllata per il vino fortificato che si identifica con il "Vermouth de Chambéry", l'altra è in Italia, con il "Vermouth di Torino" uniche nel loro genere. Questa "doc" serve a sottolineare che da sempre esiste un legame fra la cittadina della Savoia francese e la città sabauda, prima facenti parte dello stesso regno. Nel 1800 a causa delle varie guerre di indipendenza, il Regno Sabauda dovrà cedere insieme a Nizza, una parte dei suoi territori ed i francesi si affretteranno a tutelare con un Aoc, la doc francese, il loro pregiato prodotto. L'unico produttore rimasto di questa tipologia, molto in auge ad inizi 900, è **Dolin** importato da Timossi ([timossi.it](http://timossi.it)), forse l'ultima fabbrica francese di vermouth a non essere in mano ad una multinazionale. L'origine del prodotto è ancora una volta legata alla farmacologia, vi sono infatti testi di dottori della Savoia che consigliavano un bicchiere di questo vino fortificato in caso di spossatezza e febbre. La ricetta del vino "medico" risale agli inizi del 1800 ed è attribuita a Joseph Cavasse, genero di Ferdinand Dolin, che in seguito ereditò la ricetta, fondando l'omonima azienda nel 1815. Vincitore di molti premi e riconoscimenti alle varie esposizioni, la gamma Dolin si completò a partire dal 1820 con un Dry, utilizzato in molti cocktail, come dimostrano i ricettari di allora. La nascita del vermouth dry di Noilly Prat nel 1813 aveva aperto una nuova frontiera della miscelazione che in molti si affrettarono ad inseguire. Non dimentichiamoci che ad inizio 900 si ebbe il boom dei cocktail a base vermouth e che a quel periodo risalgono il Martini Cocktail, il Gin and French, il Turf Club Cocktail e molti altri. Il metodo produttivo è singolare infatti le spezie sono rinchiuse in una sorta di filtro da tè e lasciate in infusione per breve tempo in alcol e nel vino base. Questo determina un profilo al naso piuttosto esile e delicato, ma elimina il passaggio della filtrazione meccanica. Una curiosità: l'azienda utilizza vini leggeri e poco profumati da Ugni Blanc provenienti dalle aree dell'Armagnac, assimilabili al nostro Trebbiano, ampiamente utilizzato in Italia. Per dovere di cronaca va citato anche il vermouth **Boissere**, prodotto a Chambéry, assoluto leader di mercato con quote ben al di sopra di Dolin, il cui marchio fu acquistato nel 1971 dalla Bosca di Canelli. Recentemente l'azienda piemontese ha discontinuato il prodotto, ma è ancora possibile trovare qualche bottiglia presso i distributori, che potrebbe diventare una rarità per collezionisti, come accaduto per la Kina Lillet.



Sempre francese e di ottima qualità il vermouth di **Noilly Prat**, prodotto nella versione dry dall'omonima ditta. Esiste anche una versione rossa ed una ambrée molto pregiata che vedremo in seguito. La storia dell'azienda nasce con Joseph Noilly, noto erborista di Marsellaine, grazioso paesino in riva al Mediterraneo, nel sud ovest della Francia, noto anche per le magnifiche ostriche, che vengono allevate negli stagni salati adiacenti la costa. Noilly Prat produce il primo vermouth dry della storia nel 1813, infatti fino ad allora il vino di riferimento era il Moscato e tutti i vini vedevano l'aggiunta di una buona dose di zucchero. Si dice che questo vermouth dry potrebbe essere stato l'ingrediente del primo Martini Cocktail miscelato nel 1920. La decorazione del cocktail con l'oliva in salamoia fu un naturale complemento ai profumi sapidi e iodati del vermouth, la cui cantina di invecchiamento è a pochi metri dal mare. L'azienda incomincia a produrre a livello industriale nel 1865, quando Joseph si unisce con il figlio di sua sorella, che di cognome faceva Prat, un giovane intraprendente e ricco di talento. Lo stabilimento della Noilly Prat, ora di proprietà Martini, è tuttora a Marseillane, ed è visitabile tutto l'anno. Chi si reca in visita alla "chais" avrà modo di assaggiare anche la versione Ambree di questo vermouth, prodotta in poche bottiglie e distribuita principalmente in loco. Amabile e giustamente amaro, si presta molto anche come compagno di formaggi erborinati, mentre la versione Dry, ben ghiacciata, rimane il compagno fedele delle ottime ostriche della zona. Per terminare la carrellata della scuola francese non poteva mancare **Dubbonet**, il famoso vermouth, protagonista di decine di cocktail di scuola americana di inizio 900. Il Dubbonet è un vermouth classico, prodotto con vino bianco fortificato con alcol ad interrompere la fermentazione per lasciare un residuo zuccherino naturale. Le spezie utilizzate sono le classiche, ma vi è una netta predominanza della china per una ragione storica molto interessante, che ricorda da vicino il primo utilizzo di questi prodotti come rimedi della farmacopea medioevale.

## BITTER E AMARI

Seppur diversi nello scopo e nelle finalità iniziali hanno nella loro storia molti punti di contatto. Se gli amari sono prodotti nati dalla saggezza della farmacopea alchemica e casalinga, i liquori sono prodotti voluttuari, utilizzati con lo scopo di dare il benvenuto al proprio ospite o allietare un momento importante della vita sociale, sia nel passato che nel presente. Se la storia li divide su questa finalità, in realtà il metodo produttivo ed il loro cammino li unisce.

L'origine degli amari e dei liquori è strettamente legata al movimento di pensiero arabo medioevale, nato intorno al 700 d.C., che prese il nome di "Al Kimiya", il cui sapere fu fondamentale per la creazione delle prime infusioni alcoliche di erbe, nate a scopo curativo.

Con "chimos" i greci indicano la linfa degli alberi, mentre Aristostele chiama con questa parola anche "l'albero", nel senso di gusto, definendo in questo modo un decotto o un'infusione. "Chymia" in greco, è anche un termine usato per definire la produzione di succhi e decotti.



Le figure principali di questo movimento sono Avicenna e Rhazes, entrambi medici aderenti al movimento alchemico, che, impegnati nella cura dei malati, accumulano un immenso sapere farmacologico ed erboristico, sperimentando giornalmente l'efficacia di decotti e infusi nell'ospedale di Baghdad. Entrambi sono grandi conoscitori di Ippocrate, l'inventore dei vini alle erbe, e basano le loro ricerche seguendo ampiamente le indicazioni del *De compositione medicamentorum* di Galeno. Il movimento alchemico arabo conta altre importanti figure come Abu Muhammad, fisico e cosmografo arabo, vissuto nel 1200 il quale descrisse minuziosamente la **distillazione dell'acqua di rose** e Zaharawi che scrisse diversi trattati di produzione altri alcolati, fra cui la canfora, cannella e chiodi di garofano. Il sapere arabo sulla distillazione viene portato, a seguito della liberazione di Gerusalemme nel 1099, alla Scuola di Salerno, fondata nel 1100. Qui viene studiato ed affinato un **sistema di distillazione prossimo a quello moderno** e fra queste mura si ottengono le prime acquaviti ed i primi toccasana ed elisir di lunga vita.



ARNOLDI DE NOVA VILLA

**Il primo amaro ufficiale di cui abbiamo notizia viene realizzato nel 1300**, ovviamente è a scopo curativo, e il paziente è talmente importante che il suo utilizzo ha un'eco "mondiale". Il suo creatore, l'alchimista catalano Arnaldo da Villanova, docente della prestigiosa Università di Montpellier, lo utilizzò per curare un attacco di colite renale che aveva colpito papa Bonifacio VIII durante il primo Giubileo. Codificò la ricetta, insieme ad altri scritti nel *De aquis Medicinalibus*, un libro di ricerche farmacologiche. Fu grazie alla cassa di risonanza data da tale evento che **l'infusione in alcol di erbe e radici a scopo medico si diffuse presso monasteri e abbazie**. I più attivi in tal senso furono i francescani, uno di essi,

Giovanni di Rupescissa, parla ampiamente di infusioni e distillazioni a scopo medico, e cita per la prima volta la parola Elixir “che cura tutte le malattie e consente di prolungare la vita”.

I frati Gesuati, raccolsero l’eredità del Rupescissa e perfezionarono ulteriormente l’infusione in erbe, mentre Raimondo Lullo sostenne, per la prima volta, l’importante tesi per cui è possibile realizzare un “farmaco universale”, summa di tutte le proprietà curative di erbe e radici, in grado di curare le malattie conosciute.

Dal 1400 al 1500 le preparazioni realizzate erano tutte esclusivamente ad uso farmacologico, come



attesta Michele Savonarola, medico

personale dei Marchesi Estensi. **Per il vaiolo si somministrava un infusione di pinoli, radici di cocomero, petali di rose e miele**, mentre per la cura dei vermi intestinali si consigliava un decotto di rosmarino e salvia. Per corroborare il liquore consigliato era con menta, zafferano, aloe, chiodi di garofano e noce moscata. Da notare che fino alla fine del 1700 quest’ultimo botanico era consigliato per la cura di oltre 100 malattie. I frati camaldolesi ordinavano come cura per la malaria un acquavite clada con infusione di erbe e Manzoni nei promessi sposi scrive che nei lazzeretti era consigliata una “dieta spiritosa” ricca di alcol per corroborare i malati. Ad inizio del Rinascimento, si iniziano ad abbandonare le implicazioni mediche e filosofiche e **gli amari, veri e propri decotti privi di zucchero, iniziano ad avvicinarsi ai moderni liquori**, con implicazioni legate alla loro piacevolezza. La svolta produttiva a livello organolettico si ha con la scoperta delle spezie indiane e sudamericane che iniziano ad arrivare in Europa grazie alle compagnie delle indie olandesi ed inglesi ed ai commerci fiorenti delle città Venezia e Firenze. **L’uso voluttuario di liquori e amari inizia ufficialmente alla corte di Caterina de Medici**, dove si ha notizia di preparazioni deliziose utilizzate per l’accoglienza dei propri ospiti.

Nel 1605 giunse al monastero della Grande Chartreuse un manoscritto sul quale si legge la ricetta per realizzare un **elixir amaro con ben 130 erbe**, il progetto di “farmaco universale” preconizzato da Lullo. Ci vogliono più di 100 anni di studi e la passione del frate Jerome Maubec per realizzare il liquore seguendo le indicazioni date dal manoscritto, il cui risultato è la Chartreuse Vert, il primo liquore amaro della storia, che vedrà la luce nel 1737.

La storia prosegue con la Rivoluzione Francese che, annullando i privilegi del clero, chiude tutti i monasteri, ordina lo scioglimento degli ordini conventuali, costringendo alla diaspora i frati e i monaci, obbligandoli a cercare un lavoro all’interno della società laica.

Il sapere dell’infusione esce così dalle mura conventuali e diventa un sapere popolare, tutto questo si traduce in decine e decine di **amari della farmacopea casalinga**, realizzati seguendo le antiche indicazioni date da questi uomini di chiesa.

Il successo di taluni amari e liquori indurrà i loro inventori o illuminati imprenditori a proseguire la produzione secondo criteri industriali, con decine di piccoli opifici che nasceranno quasi tutti a partire dalla metà del 1800.

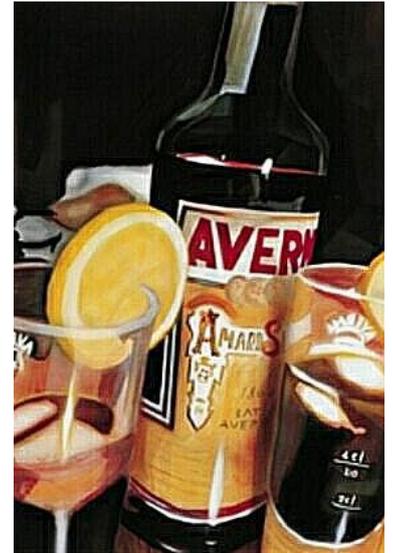
Il Bitter è un aperitivo ricavato dall'infusione in alcool di sostanze amaricanti di origine vegetale.

La produzione di amari, specialmente , nel nostro paese, risale a tempi antichissimi e date le innumerevoli varietà presenti nel nostro territorio, non è possibile seguire un percorso storico ben delineato. Sono prodotti naturali, progenitori degli attuali farmaci e, per questo vanno usati con coscienza ed equilibrio.

Il nome "Bitter" deriva dal tedesco che significa amaro denotando senza ombra di dubbio le caratteristiche organolettiche di questi prodotti.

La prima classificazione può avvenire in:

- Amari con caratteristiche contraddistinte della materia prima utilizzata quali: Cynar, Rabarbaro, Suze.
- Amari con caratteristiche e aromi derivati da una miscela di erbe e droghe fuse in un bouquet e non più identificabili singolarmente, quali: Bitter Campari, Averna, Ramazzotti, Fernet.



La classificazione avviene anche in:

### Amari Leggeri

Questi Bitter sono indicati spesso come aperitivi e entrano nella miscelazione in dosi anche elevate. Alcuni esempi: Bitter Campari, Aperol, Biancosarti, Cynar, Amer Picon, ecc.

### Amari Medi

Solitamente consumati come digestivi dove la componente amaricante è presente ma non eccessivamente intensa: Montenegro, Averna , 18Isolabella, Jagermeister.

### Amari Forti

Amari dalla netta caratteristica amaricante con gradazione minima di 40°, prettamente digestivi molto difficili da miscelare e in dosi limitate(max2/10) Fernet Branca, Unicum, Petrus Boonekamp, Radis,



Particolare menzione merita l'**Angostura** ; amaro particolarmente aromatico da impiegarsi a gocce con attenzione. Dalla ricetta originale del Dr Siegert del 1824, un infusione di corteccia di palma nana che cresce sulle rive dell'Orinoco in Venezuela. Prende il nome dalla cittadina di Angostura, appunto, ora chiamata Ciudad de Bolivar, ma la produzione attuale avviene in Trinidad & Tobago.



# APERITIVI ALLA GENZIANA

## Gentiana lutea, della famiglia delle gentianacee

Dai tempi più remoti, le piante con gusto amaro sono state utilizzate per le loro proprietà toniche e digestive. La genziana gialla è già menzionata da Dioscoride al sorgere dell'era cristiana e da Andromaco, di cui la triaca avrebbe dovuto rendere invincibile l'imperatore Nerone. Essa continua ad occupare diversi ricercatori delle nostre università. Le genziane (più di 1400 specie, di cui 30 crescono in Svizzera) sono originarie della Cina. Una storia antica, dunque, poiché esse sono cresciute parallelamente alla formazione delle Alpi! La genziana, inoltre, agisce su un enzima del cervello, che interviene in stati depressivi. Questa funzione antidepressiva è conosciuta sin dall'antichità dai medici tradizionali asiatici

Il nome della pianta proviene dal re Gentius, ultimo re d'Illiria, catturato dai Romani poco prima della nostra era. Si può situare questa provincia all'altezza dell'Albania attuale dove si può ancora degustare un Amaro Gentius.

La Genziana è conosciuta per essere un amaro molto accentuato: la pianta è alla base di preparazione di aperitivi ed amari tradizionali, come l'Angostura.



L'abitudine dell'aperitivo a base di Genziana mezz'ora prima di un pasto è più di un piacere. I principi amari stimolano i succhi gastrici e attivano lo stomaco rendendolo capace di far fronte ad un pasto copioso.

La tradizione lo porta a volte come aperitivo in banchetti di nozze ed altre occasioni dove la pancia è tenuta a farsi capanna...tra l'altro, la Genziana viene spesso indicata per rinforzare il sistema digerente debole o ipoattivo.

I principi attivi responsabili dell'amarrezza della Genziana sono il Genziopicroside e l'Amarogentina.

Il Genziopicroside è in quantità decisamente preponderante, anche se in realtà pare da alcune ricerche che sia l'Amarogentina a determinare il sapore della pianta: assaporato in diluizioni 1:50000 rimane probabilmente la sostanza più amara del pianeta!!

Gli esempi più famosi di aperitivi alla genziana sono il Suze e il Genziane.

# ANICIZZATI

## **Storia**

L'anice era conosciuto in Mesopotamia già nel III sec. a.C. e veniva usato anche allora per le sue virtù farmaceutiche: contro la peste, il mal di stomaco, digestivo, sedativo. Bevande medicamentose all'anice sono citate anche da Plinio e Pitagora. La pianta sembra, comunque, che sia originaria dell'Egitto o della Grecia .

## **Tipologie**

Moltissime sono le varietà di anice esistenti ma sono settanta circa quelle impiegate in pasticceria, cucina e, soprattutto, in liquoristica. Di maggior interesse e, più comunemente usate, sono quelle che appartengono a due particolari famiglie: illiciace (tra le quali l'anice stellato, più diffuso) e *umbrellifere* (tra le quali la *Pimpinella anisum*, la più usata nelle nostre zone).

Il primo tipo è usato nella produzione liquoristica degli, appunto, anicizzati, mentre il secondo tipo è impiegato prevalentemente in pasticceria e cucina. L'essenza che si estrae per infusione e/o distillazione, è un etere metilico detto *Anetolo*, mentre il principio attivo è un alcaloide oleoso chiamato *olio di Badiane*.

Questo olio è responsabile dell'effetto lattiginoso tipico degli anicizzati, infatti, in presenza di acqua o bassa temperatura cristallizza precipitando. Attualmente il maggior esportatore di anice al mondo è il Vietnam .



## **Modi di Consumo**

La cultura francese vede gli anicizzati ( tra i più famosi Pernod Pastis e Ricard) come aperitivi da servirsi in un tumbler alto con caraffa di acqua gelata a parte. Le proporzioni di diluizione sono 1 a 5 ma varia, ovviamente, a seconda del gusto del cliente.

Mentre in Italia il consumo avviene soprattutto come digestivo accompagnato al caffè. Tra i più famosi: Sambuca, Anisetta, Mistrà, Sassolino, ecc.

## Assenzio: storia e 10 modi per bere il liquore



*Qual è il modo migliore per bere l'assenzio? Qual è la storia di questo liquore così amato e controverso?*

L'**assenzio** è una pianta dalla quale si ricava un distillato alcolico ad alta gradazione dal caratteristico aroma di anice, noto nel passato per aver, forse, contribuito a stimolare la creatività di artisti e scrittori. I **distillati di erbe** a base di assenzio si sono diffusi in Europa nel corso dei secoli e sono arrivati fino ad oggi.

Il vero assenzio si ottiene dalla varietà di [artemisia](#) chiamata *Artemisia absinthium*. L'assenzio alle spalle ha una lunga storia e la Svizzera vorrebbe rivendicarne la paternità e scegliere proprio l'assenzio come specialità nazionale per ottenere l'esclusiva della sua produzione. In Italia, l'assenzio era stato vietato nel 1931 ed in seguito legalizzato nel 1992.

### Storia dell'assenzio

In passato, l'uso medico dell'assenzio era molto diffuso, soprattutto grazie alle sue proprietà antisettiche e [vermifughe](#). L'estratto della pianta veniva ingerito dopo essere stato diluito in acqua. L'omonimo liquore, invece, ha avuto una storia particolarmente tormentata, tanto da essere vietato in numerosi paesi tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, a causa del massiccio consumo che se ne registrava e degli effetti nocivi per la salute.

Oggi i divieti sono caduti, anche perché tutti i prodotti in commercio, per quanto riguarda il vecchio continente, devono rispettare i parametri di sicurezza stabiliti dalle direttive dell'Unione Europea.

Assenzio, come berlo

Per gli scopi medicamentosi, l'[assenzio](#) può essere preparato come infuso, come [decotto](#) oppure diluendo in acqua alcune gocce dell'estratto: l'importante è non superare mai le dosi consigliate, e per questo è bene non assumerlo senza prima aver consultato un medico, sempre per quanto riguarda i suoi impieghi come [rimedio naturale](#).

Quando invece parliamo del liquore all'assenzio, il modo di consumarlo cambia a seconda della gradazione alcolica di questa bevanda.

Come diceva Oscar Wilde parlando dell'assenzio:

*“Dopo il primo bicchiere, vedi le cose come vorresti che fossero. Dopo il secondo, le vedi per quello che non sono. Infine, le vedi per quello che sono realmente, ed è la cosa più orribile del mondo”*

Ecco una raccolta di suggerimenti su come bere l'assenzio.

Assenzio con zolletta di zucchero e acqua

In un tumbler basso versare 4 cl di assenzio e porre sul bicchiere il tipico cucchiaino da assenzio, poggiarci sopra una zolletta di zucchero e far gocciolare dell'acqua sulla zolletta fino a scioglierlo completamente nell'assenzio.

Assenzio con zolletta di zucchero da caramellare



In un tumbler basso versare 4 cl di assenzio e porre sul bicchiere il tipico cucchiaino da assenzio, poggiarci sopra una zolletta di zucchero e far gocciolare dell'assenzio sulla zolletta, dar fuoco alla zolletta ed aspettare che la zolletta caramellizzi. Quando lo zucchero sarà quasi del tutto sciolto, lasciar cadere lo zucchero nel drink, mescolare e bere.

Shot di assenzio con acqua ghiacciata

Il consiglio è di diluire il distillato di assenzio con acqua ghiacciata e di aggiungere la classica zolletta di zucchero. Lo shot di assenzio – il classico cicchetto – andrebbe bevuto tutto di un fiato.

Assenzio bicchiere nel bicchiere

Una delle tecniche per bere l'assenzio è detta del bicchiere nel bicchiere perché si utilizzano un bicchiere d'acqua e un bicchierino di assenzio in modo da miscelare al meglio i due liquidi in modo che l'assenzio non sia troppo forte.



Assenzio con il metodo Ceco o Boemo

Il metodo per bere l'assenzio, chiamato metodo Ceco o metodo Boemo, suggerisce di fare in modo che una zolletta di zucchero si imbeva di assenzio. Successivamente bisogna dare fuoco alla zolletta.

Assenzio puro o assenzio liscio

L'assenzio ha un tasso alcolico elevato dunque di solito non lo si beve puro ma come spiegato nei punti precedenti lo si diluisce con dell'acqua e si aggiunge lo zucchero sotto forma di zolletta. L'assenzio da bere puro, nel caso, deve essere di alta qualità.

Degustazione dell'assenzio

Bere l'assenzio può diventare un vero e proprio rituale dove si fa molta attenzione nel miscelare l'assenzio con l'acqua e dove ogni gesto è curato nei minimi dettagli. Esistono locali nel mondo completamente dedicati alla degustazione dell'assenzio.

Rituale francese dell'assenzio

Per bere l'assenzio secondo il rituale francese servono un bicchiere specifico e un cucchiaino forato, detto cucchiaino per assenzio. Il bicchiere per assenzio presenta una rientranza specifica in basso che mostra la quantità di assenzio da versare inizialmente.



Cocktail all'assenzio e champagne

L'invenzione del cocktail all'assenzio e champagne viene attribuita ad Ernest Hemingway. Si tratta di versare in un calice 45 ml di assenzio e di colmare il tutto con lo champagne. Il cocktail va sorseggiato molto lentamente.

Cocktail all'assenzio e Brandy

Un cocktail particolare a base di assenzio si prepara aggiungendo del Brandy alla famosa bevanda e seguendo istruzioni ben precise. Il bordo del bicchiere va bagnato con succo di limone e la buccia di limone serve per decorare il cocktail.

# I LIQUORI

## Storia

Attribuiamo la fabbricazione dei Liquori agli Egiziani, furono i monaci però che a partire dal Medioevo, nel silenzio raccolto delle loro celle, provavano, miscelevano, filtravano le erbe raccolte nei boschi che circondavano i conventi. Pazientemente selezionate ed essiccate, venivano poi preparate per le infusioni e in seguito anche distillate. Tutto questo grande lavoro di sperimentazione sta alla base della moderna



liquoristica, mentre ai conventi fu per lungo tempo affidata anche la salute dei cittadini e monaci e monache continuavano a preparare digestivi e rosoli, anche quando le bufere della storia avevano di fatto tolto dalle loro mani l'esercizio della medicina. Tuttavia l'attività liquoristica nei conventi è rimasta viva fino ai giorni nostri, sfruttando antiche conoscenze e ricette rimaste segrete che tuttora molti monasteri conservano e mettono in vendita nelle antiche farmacie contigue ai conventi, dove aleggiano penetranti i profumi di erbe e spezie. Fu, poi, Caterina de' Medici nel 1523 che andando sposa a Enrico II, portò da Firenze una schiera di liquoristi che svilupparono l'industria liquoristica. Ma, soprattutto, a partire dal 1700, con le scoperte dei fenomeni di fermentazione da parte di Guy Lussac e Pasteur, che la liquoristica ebbe un vero e proprio impulso. La parola Liquore, deriva dal liquefacere latino che significa fondersi, o dissolversi.



## Definizione

Il liquore è una bevanda alcolica, ottenuta dallo spirito aromatizzato e edulcorato con l'aggiunta di zucchero, caramello o miele in modo che nel prodotto finale siano presenti almeno 100g/l.

Il grado alcolico è normalmente compreso tra i 15 - 55% vol.

A seconda della loro materia prima, i liquori possono essere classificati in:

- ☒ Liquore di Frutta
- ☒ Liquore di Erbe aromatiche
- ☒ Liquore di Spezie
- ☒ Liquore di Frutta secca
- ☒ Liquore di Miele
- ☒ Liquore al Cioccolato
- ☒ Liquore di Uova
- ☒ Liquore al Caffé.

La produzione dei liquori può essere ottenuta attraverso:

- **Infusione o Macerazione** : in alcool etilico o acquavite. Differenza sostanziale tra l'infusione e la macerazione è il primo avviene a caldo mentre il secondo a freddo; in alcuni liquori si utilizzano entrambi i sistemi. La durata della macerazione/infusione varia, a seconda della materia prima, dai due ai nove mesi.
- **Percolazione**: avviene facendo passare lentamente acqua o alcool etilico caldo sulla materia prima posta su un sistema filtrante.
- **Distillazione**: deriva dalla distillazione di un prodotto derivante da frutti o piante erbacee macerati e fermentati. Questa operazione è spesso ripetuta molte volte in modo da ottenere un'essenza molto forte da aggiungere alla base di alcool

Una volta estratte le essenze aromatiche utilizzando i procedimenti precedenti, le operazioni che seguono sono:

- **Miscelazione delle essenze** ottenute e se necessario invecchiate;
- **Aggiunta di alcool** o acquavite ;
- **Edulcorazione** con sciroppo di zucchero o miele;
- **Aggiunta di acqua** per portarlo alla gradazione voluta;
- **Invecchiamento** o affinamento
- **Colorazione** con sostanze naturali e non.
- **Stabilizzazione** per mezzo di sistemi che sfruttano le basse temperature o tramite pastorizzazione.
- **Filtrazione**
- **Imbottigliamento.**

# ALCUNI LIQUORI DEL MONDO

**Apricot Brandy:** Ottenute dall'infusione in acquavite vitivinicola di albicocche.

**Advocat:** Acquavite e tuorlo d'uovo

**Alchermes:** Erbe aromatiche e alcool, di colore rosso carminio

**Alpestre:** Infusione di 45 erbe aromatiche ed alcool, prodotto dai frati Maristi.

**Amaretto:** Macerazione di mandorle amare e noccioli di albicocca.

**Baileys:** prodotto in Irlanda, ha per base Whiskey irlandese e crema di latte, di color nocciola molto denso.

**Benedicine:** Nasce in Francia nel monastero di Fecamp, in Normandia (1510); infuso di 27 erbe e piante tra cui Isoppo, Melissa, Angelica, Chio di garofano, Mirra e Coriandolo, ecc. Ricetta originale di Bernardo Vincelli.

**Cassis:** Liquore ottenuto per macerazione di ribes nero e aggiunta di zucchero fino a 400g/l

**Centerbe:** Liquore di erbe tra cui la menta; creato da Fra' Silvestro.

**Chartreuse:** Liquore di erbe prodotto dai frati Certosini dell'abbazia De la Grande Chartreuse nella Savoia. Può essere verde secca con 55% oppure gialla, aromatica con 42%.

**Cordial:** Liquore ottenuto per macerazione di frutti tra cui il lampone e erbe aromatiche in alcool.

**Coitreau:** Liquore di acquaviti purissime e bucce di arance amare delle Antille.

**Cherry Brandy:** Liquore ottenuto dalla macerazione in acquavite, di origine vitivinicola, di ciliegie.

**Coconut Liqueur:** Liquore di noce di cocco.

**Creme de :** Liquori dolci e sciropposi che prendono il nome della materia prima impiegata: Banane, Caffé, Cacao, ecc; con contenuto zuccherino compreso superiore a 200g/l.

**Curaçao:** Liquore prodotto dall'infusione di bucce di arance, dai colori blu, verde, arancio. Prende il nome dall'omonima isola Caraibica.

**Passoa:** Liquore prodotto dalla macerazione di frutti della Passione in alcool.

**Genepi:** E' il nome francese dell'Artemisia, erba di alta montagna; il liquore si ottiene per macerazione.

**Gran Marnier:** Ottenuto dalla distillazione di bucce di arance amare di Haiti miscelate con Cognac.

**Aurum:** Ottenuto da distillato finissimo di brandy e aromatizzato con arancio e ingredienti vegetali. Si produce a Pesaro ed il nome venne scelto da Gabriele D'Annunzio riferendosi al suo colore.

**Galliano:** Soluzione idroalcolica dolcificata ed aromatizzata con erbe tra cui: radici di angelica, genziana e vaniglia. Prodotto a Livorno.

**Kummel:** Liquore di cereali aromatizzato con semi di cumino. Questa pianta del Nord Europa in tedesco si chiama Kummel.

**Kahlua:** E' un liquore messicano ottenuto da semi di caffè e cacao profumato alla vaniglia e con l'aggiunta di Brandy

**Malibu:** Liquore inglese dolce a base di noce di cocco e Rum Jamaicano.

**Mandarine:** Il Liquore viene prodotto sia per aggiunta di essenza e zucchero all'alcool sia per macerazione delle bucce in alcool con sciroppo di zucchero e coloranti. Es. Mandarine Napoleon, Mandarinetto Isolabella

**Maraschino:** Liquore dolce prodotto dalle ciliegie amare marasche della Dalmazia.

**Mirabelle:** Liquore ottenuto per distillazione del frutto giallo del prugno (famiglia delle *rosacee*).

**Ouzo:** Liquore greco, ricavato dall'anice.

**Pimm's N°1 :** Liquore a base di gin e erbe aromatiche, ne esistono anche altre versioni con base vodka, brandy, whisky, ecc. ma oramai sono cadute in disuso.

**Midori:** Liquore al melone giallo di colore verde e profumato.

**Sakè:** Liquore giapponese di 12/16%. E' prodotto dalla fermentazione del riso, cotto a vapore ed invecchiato in fusti. Il contenitore dove viene servito è di porcellana e viene chiamato "Tokkuri" mentre il bicchiere viene chiamato "sakezuki".

**Southern Comfort:** Liquore americano aromatizzato alla pesca, arancia e aromi vari con base Whiskey.

**Strega:** Liquore ottenuto per macerazione di radici, il suo colore giallo è dato dall'aggiunta di zafferano. (Benevento)

**Drambuie:** Liquore ottenuto dall'infusione in whisky di miele d'erica. Risale al 1745, si presume che il suo ideatore fosse stato l'ultimo principe Steward: Bonnie Charlie.

**Parfait Amour:** liquore di origine olandese dal colore viola. Ha per base Brandy aromatizzato con vari fiori

# Principali Materie Prime per la Produzione di Liquori



Erbe aromatiche



Frutta secca



Frutta



Spezie

**LIQUORI**



Cioccolato

Miele



Caffé



Uova



**Esecuzione: (65min)**

white lady, Bronx, Paradyse, Americano, negroni. Aperitivi shakerati