

## I DISTILLATI



Un distillato (o acquavite) è un prodotto alcolico derivante dalla distillazione di un fermentato, generalmente di origine vegetale (cereali, uva, vino, canna da zucchero, frutti ...).

La tecnica era già nota ai babilonesi ed agli antichi egizi che distillavano il vino ed il sidro. Essa fu abbandonata dai greci e dai romani e cadde nell'oblio. La diffusione dei distillati in occidente si riebbe intorno al X secolo grazie alla Scuola medica salernitana che riprese le tecniche utilizzate dagli arabi.

La distillazione può essere discontinua o continua. Nella distillazione discontinua il carico, detto cotta, viene scaricato una volta che si è esaurito; successivamente si ricarica la caldaia con un altro carico. Questo tipo di distillazione viene eseguita in alambicchi di rame con il collo detto a cigno ed utilizzata per la produzione di whisky di malto, cognac, brandy, grappe ecc.

Nella distillazione continua viene alimentata la colonna ininterrottamente come anche il distillato viene continuamente estratto. Viene impiegata per la produzione di vodka, grappa, brandy, gin, rum, tequile e whisky di cereali.

Nella distillazione si separano dapprima le frazioni più volatili (acetaldeide ed altri acetati) che costituiscono la cosiddetta "testa", poi la frazione nobile (il "cuore") costituita dall'alcol etilico, ed infine si eliminano i composti più pesanti che vaporizzano a temperature più elevate dei precedenti, cioè la "coda", che contiene composti artefici di valori organolettici scarsi se non sgradevoli.

Molti distillati hanno bisogno di un breve riposo in acciaio o direttamente in bottiglia per armonizzarsi ed avere dei sapori meno pungenti ed aggressivi. I distillati subiscono una riduzione del grado alcolico tramite la miscelazione con acqua demineralizzata, poi vengono refrigerati a circa -20 °C in modo da far precipitare le sostanze più pesanti, causa spesso di torbidità, ed infine vengono filtrati.

L'aggiunta di zucchero dà un tocco di morbidezza, mentre l'aggiunta di caramello o zucchero bruciato ne influenza il colore, tanto da far apparire invecchiati anche i distillati giovani.

Distillati come il Whisky, Cognac o Armagnac devono essere invecchiati in botti di legno per il disciplinare di produzione, per le grappe invece dipende solo dalla scelta dell'azienda produttrice. L'azione di cedimento di sostanze da parte del legno delle botti fa sì che i distillati si arricchiscano degli aromi più variegati. Sentori più diversi dipendono dalla qualità dei legni, dalla tostatura, dal grado di umidità dei locali e dalle condizioni ambientali.

L'aromatizzazione è l'aggiunta di varie piante officinali ai distillati. Questa può avvenire con diverse modalità:

- infusione nel distillato stesso
- aromatizzazione dei vapori idroalcolici
- macerazione direttamente nella bottiglia
- preparazioni idroalcoliche macerate, decotte o infuse ed addizionate al distillato

*Temperature di servizio dei distillati*

<b>Distillato</b>	<b>Temperatura</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vodka, Acquavit, Steinhager</li> <li>• Acquaviti giovani di frutta</li> <li>• Grappe giovani</li> <li>• Rhum, Blended Whisky e Whiskey poco invecchiati</li> <li>• Acquaviti di frutta invecchiate (Calvados...), Grappe invecchiate, Whiskey molto invecchiati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0-4 °C</li> <li>• 6-8 °C</li> <li>• 10-12 °C</li> <li>• 14-16 °C</li> <li>• 16-18 °C</li> </ul>

*Principali distillati*

<b>Denominazione</b>	<b>Materia prima</b>	<b>Paese di produzione</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Akara</li> <li>• Armagnac</li> <li>• Bourbon Whiskey</li> <li>• Brandy</li> <li>• Cachaça</li> <li>• Calvados</li> <li>• Cognac</li> <li>• Gin</li> <li>• Grappa</li> <li>• Kirsh</li> <li>• Rum</li> <li>• Slivovitz</li> <li>• Tequila</li> <li>• Vodka</li> <li>• Whisky/Whiskey</li> <li>• Palinka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siero di latte</li> <li>• vini tipici della Francia</li> <li>• cereali -mais-</li> <li>• vino</li> <li>• canna da zucchero</li> <li>• mele</li> <li>• vini tipici della Francia</li> <li>• Cereali e bacche di ginepro</li> <li>• fecce e vinacce</li> <li>• ciliegie</li> <li>• melassa di canna da zucchero</li> <li>• prugne</li> <li>• Agave blu</li> <li>• cereali -frumento- e patate</li> <li>• cereali -orzo-</li> <li>• Frutta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turkestan</li> <li>• Francia</li> <li>• Stati Uniti</li> <li>• tutto il mondo</li> <li>• Brasile</li> <li>• Francia</li> <li>• Francia</li> <li>• tutto il mondo</li> <li>• Italia</li> <li>• Svizzera</li> <li>• fascia equatoriale</li> <li>• Balcani</li> <li>• Messico</li> <li>• tutto il mondo</li> <li>• tutto il mondo</li> <li>• Ungheria</li> </ul>