

SPIRITS GENESIS

Corso avanzato di merceologia

Spirits Genesis

- indice 1/2 -

1 - INTRODUZIONE

- 1.1 Introduzione
- 1.2 Fermentazione e distillazione

2 - FERMENTAZIONE

- 2.1 Introduzione alla fermentazione
- 2.2 Elementi chiave della fermentazione
- 2.3 Tipologie di fermentazione
- 2.4 Fasi del processo di fermentazione
- 2.5 Difetti della fermentazione

3 - DISTILLAZIONE

- 3.1 Introduzione alla distillazione
- 3.2 Cos'è la distillazione
- 3.3 Gli strumenti della distillazione
- 3.4 Distillazione artigianale vs. industriale
- 3.5 Come avviene la distillazione
- 3.6 Tipologie di distillazione
- 3.7 Tipologie di alcol
- 3.8 Esempio pratico di distillazione

4 - CLASSIFICAZIONE ALCOLICI

- 4.1 Criteri di classificazione
- 4.2 Categorie principali
- 4.3 Tabella di confronto

Spirits Genesis

- indice 2/2 -

5 - PRINCIPALI DISTILLATI

- 5.1 Vodka
- 5.2 Gin
- 5.3 Rum
- 5.4 Cachaça
- 5.5 Tequila
- 5.6 Mezcal
- 5.7 Sotol
- 5.8 Whisky/Whiskey
- 5.9 Cognac e Armagnac
- 5.10 Brandy
- 5.11 Pisco
- 5.12 Calvados

6 - DEGUSTAZIONE E ANALISI SENSORIALE

- 6.1 Analisi visiva: osservare e valutare
- 6.2 Analisi olfattiva: il ruolo dell'olfatto
- 6.3 Analisi gustativa: assaggio consapevole
- 6.4 Temperature di servizio

7 - BOTANICHE

- 7.1 Introduzione
- 7.2 Classificazione delle botaniche
- 7.3 Tecniche di aromatizzazione
- 7.4 Ruolo delle botaniche nei principali alcolici
- 7.5 Principali botaniche e loro caratteristiche
- 7.6 Conservazione e qualità

8 - ETICHETTATURA E LEGISLAZIONE

- 8.1 Informazioni obbligatorie
- 8.2 Etichettatura facoltativa
- 8.3 Normative e regolamenti: aspetti legali
- 8.4 Consigli pratici

1. INTRODUZIONE

1.1 Introduzione

Questa sezione ti guiderà passo dopo passo nel comprendere i fondamenti della fermentazione e della distillazione, la classificazione degli alcolici e le tecniche per analizzarli e utilizzarli.

È pensato per:

- Chi si avvicina per la prima volta al mondo degli alcolici e vuole una comprensione chiara e completa.
- Professionisti che desiderano approfondire e rafforzare le proprie competenze nel settore.

Alla fine del percorso, avrai gli strumenti per padroneggiare concetti teorici e applicarli in situazioni pratiche, migliorando le tue capacità analitiche e operative.

1.2 Fermentazione e Distillazione

La fermentazione e la distillazione sono alla base della produzione di bevande alcoliche di qualità.

Comprendere questi processi significa:

- Riconoscere le caratteristiche distintive dei diversi prodotti.
- Perfezionare il loro utilizzo in cocktail, abbinamenti o degustazioni.

“Ogni spirito ha una storia, e quella storia inizia con un lievito che lavora, un alambicco che separa, e una mano esperta che guida.”

Obiettivi

Alla fine di questa sezione, sarai in grado di:

- Capire i processi base di fermentazione e distillazione.
- Distinguere i vari tipi di alcolici e le loro caratteristiche.
- Conoscere le botaniche e il loro utilizzo.
- Acquisire competenze pratiche e analitiche per analizzare e utilizzare alcolici in modo professionale.

2. FERMENTAZIONE

2.1 Introduzione alla fermentazione

La fermentazione è il processo biologico attraverso il quale gli zuccheri vengono convertiti in alcol, anidride carbonica e altri composti grazie all'azione di lieviti o batteri. È il cuore della produzione di moltissimi alcolici, come birra, vino e distillati, e rappresenta la base da cui tutto parte.

2.2 Elementi Chiave della Fermentazione

1. Zuccheri Fermentabili

Gli zuccheri sono la "materia prima" del processo fermentativo.

- Fonti principali:
 - Malto d'orzo (birra, whisky).
 - Uva (vino, brandy).
 - Canna da zucchero (rum, cachaça).
 - Cereali vari (vodka, sake).
 - Frutta (calvados, sidro).

2. Lieviti

I lieviti sono organismi unicellulari che convertono gli zuccheri in alcol.

- Specie più comuni:
 - *Saccharomyces cerevisiae* (usato in birra, vino, distillati).
- Fattori che influenzano la loro attività:
 - Temperatura.
 - PH del mosto.
 - Livello di zuccheri iniziali (misurato con il grado Brix).

3. Temperatura di Fermentazione

- Temperature più basse (10-15°C): Fermentazioni lente, ideali per sapori delicati (es. vino bianco).
- Temperature più alte (20-30°C): Fermentazioni rapide, con profili più intensi (es. birra).

2.3 Tipologie di Fermentazione

1. Fermentazione Alcolica

La fermentazione alcolica è il cuore della produzione di alcolici ed è utilizzata per trasformare gli zuccheri presenti in frutta, cereali o altre materie prime in alcol e anidride carbonica.

Esempi Specifici

- VINO: L'uva viene pigiata per estrarre il succo e preparare il mosto, che viene fermentato dai lieviti presenti naturalmente sulla buccia o aggiunti in laboratorio.
 - **Vino bianco:** fermentazione a bassa temperatura (10-15°C) per preservare gli aromi fruttati.
 - **Vino rosso:** fermentazione a temperatura più alta (20-30°C) per estrarre colore e tannini.
- BIRRA: Il malto d'orzo viene macerato per rilasciare gli zuccheri, che i lieviti trasformano in alcol.
 - **Lager:** fermentazione a bassa temperatura (7-13°C) con lieviti a bassa fermentazione (*Saccharomyces pastorianus*).
 - **Ale:** fermentazione a temperatura più alta (15-24°C) con lieviti ad alta fermentazione (*Saccharomyces cerevisiae*).

2. Fermentazione Lattica

La fermentazione lattica si concentra sull'acidificazione del prodotto attraverso la produzione di acido lattico. È particolarmente comune in birre acide, vini rossi e altre bevande fermentate.

Esempi Specifici

- BIRRA WEISSE: Una birra Tedesca di grano a bassa gradazione, caratterizzata da un'acidità rinfrescante data dai batteri lattici.
- VINO ROSSO: Fermentazione malolattica > il passaggio dall'acido malico (più aspro) all'acido lattico (più morbido), comune nei vini rossi strutturati.
- KEFIR: Una bevanda fermentata ricca di probiotici prodotta con batteri lattici e zuccheri naturali.

3. Fermentazione Acetica

La fermentazione acetica produce acido acetico, conferendo un sapore pungente e acidulo. Anche se spesso è un difetto nella produzione di alcolici, è essenziale in alcuni prodotti fermentati.

Esempi Specifici

- **ACETO DI VINO:** Il vino fermentato viene esposto all'ossigeno e ai batteri *Acetobacter*, che trasformano l'alcol in acido acetico.
- **KOMBUCHA:** Una bevanda fermentata ottenuta dalla fermentazione di tè zuccherato. La fermentazione acetica conferisce il sapore acidulo distintivo.

4. Fermentazione Spontanea

La fermentazione spontanea è un processo tradizionale che sfrutta i microrganismi presenti nell'ambiente o sulle materie prime. È imprevedibile e può dare risultati unici e irripetibili.

Esempi Specifici

- **LAMBIC:** Una birra tradizionale Belga prodotta con esposizione del mosto all'aria, dove i microrganismi selvatici dell'ambiente attivano la fermentazione.
- **VINI NATURALI:** Prodotti senza l'aggiunta di lieviti selezionati, con fermentazione attivata dai lieviti indigeni presenti sulle uve.
Esempio: vini da agricoltura biodinamica.

2.4 Fasi del Processo di Fermentazione

1. Preparazione del Mosto

- Raccolta e preparazione delle materie prime (es. pigiatura dell'uva, macinazione dei cereali)
- Aggiunta di acqua e nutrienti per favorire i lieviti

2. Innesto dei Lieviti

- Innesto diretto di lieviti selezionati o fermentazione spontanea

3. Fermentazione Attiva

- Periodo in cui i lieviti convertono zuccheri in alcol
- Controllo della temperatura e monitoraggio del processo

4. Fermentazione Secondaria (opzionale)

- Utilizzata per affinare il prodotto (es. Champagne o Franciacorta)

5. Stabilizzazione e Filtrazione

- Rimozione dei lieviti residui e dei sedimenti
- Preparazione per la distillazione o l'imbottigliamento

2.5 Difetti della Fermentazione

Un controllo non corretto del processo può portare a difetti quali:

- Fermentazione incompleta: Rimanenza di zuccheri non trasformati.
- Produzione di off-flavors: Sapore di zolfo, aceto o burro rancido.
- Contaminazioni batteriche: Alterano il profilo organolettico.

Cose da ricordare

- La **fermentazione** è un processo biologico in cui zuccheri vengono trasformati in alcol e CO₂ grazie a lieviti o batteri.
- Ogni **ingrediente di base** (orzo, uva, riso, mais) influenza il risultato finale della bevanda fermentata.
- La temperatura e il controllo del processo sono fondamentali per ottenere il profilo desiderato.
- Esempi di bevande fermentate includono: **vino, birra, sake, chicha, pulque e idromele**.
- Le tecniche tradizionali e culturali (come la fermentazione del sake o della chicha) sono ancora oggi parte integrante della produzione artigianale in molte regioni del mondo.
- La fermentazione è **il primo passo** essenziale nella creazione di bevande alcoliche, da cui si parte per ottenere distillati.

3. DISTILLAZIONE

3.1 Introduzione alla distillazione

La distillazione è il processo che permette di ottenere un distillato partendo da un liquido fermentato, aumentando il contenuto alcolico e definendo il profilo aromatico. Sebbene possa sembrare complesso, la distillazione si basa su un principio semplice: separare i componenti di un liquido in base al loro punto di ebollizione.

3.2 Cos'è la distillazione?

La distillazione sfrutta il fatto che l'alcol evapora a una temperatura più bassa rispetto all'acqua (78°C contro 100°C).

- Quando un liquido fermentato viene riscaldato, l'alcol si trasforma in vapore prima dell'acqua.
- Questo vapore viene poi raccolto, raffreddato e condensato per ottenere un liquido con una maggiore concentrazione di alcol.

Esempio pratico semplificato:

Immagina di cucinare una zuppa: il vapore che si forma porta con sé gli aromi. Se catturassi quel vapore e lo raffreddassi, otterresti un liquido che contiene i sapori concentrati della zuppa.

SOSTANZA	PUNTI DI EBOLLIZIONE
Metanolo (alcol metilico)	64,7 °C
Etanolo (alcol etilico)	78,3 °C
Acqua	100 °C
Oli fuselici	120-140 °C

3.3 Gli strumenti della distillazione

Per comprendere il processo, è fondamentale conoscere gli strumenti utilizzati:

ALAMBICCO (DISTILLATORE)

- **Pot Still:** Un alambicco tradizionale dalla forma "a pentola", ideale per distillazioni lente che mantengono i sapori complessi del liquido fermentato.
- **Column Still (colonna di distillazione):** Un alambicco più moderno, dotato di piatti o sezioni che permettono una separazione più precisa degli elementi, producendo un distillato più puro.

CALDAIA

- Il recipiente in cui si scalda il liquido fermentato (wash). Può essere in rame, che aiuta a eliminare impurità e composti indesiderati, o in acciaio inossidabile.

CONDENSATORE

- Trasforma il vapore alcolico in liquido raffreddandolo.

COLONNA DI RETTIFICA

- Presente nei Column Still, aumenta la purezza del distillato separando ulteriormente gli elementi volatili.

ALAMBICCO IN RAME



3.4 Distillazione artigianale vs. industriale

Dopo aver compreso i principali strumenti di distillazione, è importante distinguere due approcci fondamentali alla produzione:

1- DISTILLAZIONE ARTIGIANALE (pot still)

- **Metodo:** Utilizza principalmente alambicchi pot still, con l'obiettivo di produrre piccoli lotti, spesso a ciclo discontinuo.
- **Caratteristiche:**
 - Processo più lento, con maggiore attenzione ai dettagli e alle frazioni del distillato (teste, cuore e code).
 - Il distillato conserva molte delle caratteristiche uniche degli ingredienti di base, risultando in profili aromatici più complessi.
- **Vantaggi:** Alta qualità, unicità del prodotto, valorizzazione delle materie prime locali.
- **Esempi:** Whisky single malt, rum agricole, gin artigianali.

2 - DISTILLAZIONE INDUSTRIALE (column still)

- **Metodo:** Predilige alambicchi column still, in grado di produrre grandi quantità in modo continuo.
- **Caratteristiche:**
 - Processo rapido e altamente standardizzato, con meno enfasi sul profilo aromatico.
 - Il distillato tende ad essere più neutro, adatto per liquori aromatizzati o prodotti destinati al mercato di massa.
- **Vantaggi:** Efficienza, costi ridotti, capacità di produrre volumi elevati per soddisfare una domanda più ampia.
- **Esempi:** Vodka industriale, distillati base per liquori commerciali.

3.5 Come avviene la distillazione?

Il processo si suddivide in quattro fasi principali:

1. Preparazione:

- Si parte da un liquido fermentato, detto wash, con un contenuto alcolico di circa 8-15%.
- Esempio: un wash ottenuto dalla fermentazione di cereali, frutta o zucchero.

2. Riscaldamento e Vaporizzazione:

- Il wash viene riscaldato gradualmente.
- L'alcol, essendo più volatile, evapora per primo, seguito da altri composti aromatici.

3. Separazione dei Vapori:

- I vapori vengono divisi in tre parti principali:
 - Testa (Heads): La frazione iniziale, contenente impurità leggere e alcol metilico, non adatta al consumo.
 - Cuore (Hearts): La parte migliore e più pura del distillato, destinata al consumo.
 - Coda (Tails): La frazione finale, contenente alcol con impurità più pesanti, spesso riutilizzata o scartata.

4. Condensazione:

- I vapori alcolici passano nel condensatore, dove vengono raffreddati per tornare allo stato liquido.
- Il liquido ottenuto è il distillato finale, pronto per eventuali affinamenti o imbottigliamento.

3.6 Tipologie di distillazione

Esistono diversi approcci alla distillazione, ciascuno con risultati specifici:

- **Distillazione Singola**

- Processo semplice in cui il liquido viene distillato una sola volta.
- Produce un distillato con sapori più rustici e una gradazione alcolica moderata.

- **Doppia Distillazione**

- Dopo una prima distillazione, il prodotto viene distillato una seconda volta per eliminare ulteriori impurità e migliorare la qualità.
- Risultato: un distillato più pulito e raffinato.

- **Distillazione Continua**

- Utilizzata nei Column Still, consente di produrre grandi volumi in modo efficiente.
- Ideale per distillati neutri come vodka o gin.

3.7 Tipologie di alcol

ALCOL: ETANOLO, ETANOLO DENATURATO E METANOLO

L'etanolo (C_2H_5OH) è il tipo di alcol presente nei distillati e nei cocktail, ottenuto dalla fermentazione degli zuccheri contenuti in frutta, cereali o altri vegetali.

È l'unico alcol commestibile, con proprietà disinfettanti, infiammabili e psicoattive. È trasparente, volatile e dal sapore neutro.

L'alcol rosa da pulizia è in realtà **etanolo denaturato**, ovvero lo stesso composto base (C_2H_5OH) reso inadatto al consumo umano attraverso l'aggiunta di sostanze amarissime (come il denatonio benzoato), coloranti rosa e altre sostanze inerti.

Viene usato per uso domestico o igienizzante, ha solitamente una gradazione intorno ai 90°, ed è colorato proprio per distinguere visivamente dall'alcol potabile.

Il metanolo (CH_3OH), invece, è molto più tossico: anche piccole quantità possono essere letali, sia per ingestione che per inalazione o assorbimento cutaneo.

Non viene utilizzato per usi domestici, ma solo in ambiti industriali (carburanti, laboratori, solventi tecnici).

3.8 Esempio pratico di distillazione

Distillazione con un Pot Still:

- **Inserisci un wash fermentato** (ad esempio, un mosto di cereali) nella caldaia.
- **Riscalda gradualmente**
 - A circa 78°C, l'alcol inizia a evaporare.
 - I vapori salgono lungo il collo dell'alambicco e raggiungono il condensatore.
- **Raffredda i vapori** nel condensatore, trasformandoli di nuovo in liquido.
- **Raccogli il distillato in tre fasi**
 - **Teste**: Eliminati perché contengono impurità.
 - **Cuore**: Rappresentano il cuore del distillato, destinato alla bottiglia.
 - **Code**: Riutilizzati o scartati per evitare impurità nel prodotto finale.

Risultato: Otterrai un distillato con una gradazione alcolica maggiore rispetto al wash originale.

Cose da ricordare

- **La distillazione** è il processo di separazione di liquidi basato sui diversi punti di ebollizione delle sostanze.
- Gli strumenti principali sono:
 - **Pot still** (distillazione tradizionale per piccoli lotti).
 - **Patent still** (produzione continua, per distillati più neutri).
- Le fasi chiave della distillazione sono: **riscaldamento, evaporazione e condensazione**.
- Esistono diverse tipologie di distillazione: **singola, doppia e continua**, ognuna adatta a scopi specifici.
- La distillazione rimuove impurità e concentra l'alcol, creando bevande come vodka, gin, whisky, rum e molti altri.
- Termini come "**cuore**", "**teste**" e "**code**" si riferiscono alle diverse frazioni del distillato che vengono selezionate o scartate durante il processo.

4. CLASSIFICAZIONE ALCOLICI

4.1 Criteri di classificazione

Gli alcolici possono essere classificati in base a vari parametri, che aiutano a comprendere le loro caratteristiche e il loro impiego:

- METODO DI PRODUZIONE:
 - **Fermentazione:** trasformazione degli zuccheri in alcol (senza ulteriore concentrazione), ad esempio nel vino, birra e sake.
 - **Distillazione:** concentrazione dell'alcol tramite separazione dei componenti in base ai punti di ebollizione, come nel caso di vodka, gin, whisky e altri distillati.
 - **Aromatizzazione:** aggiunta di erbe, spezie e altri aromi (spesso dopo distillazione o in aggiunta alla base vinosa), tipica nei vermouth, bitter, liquori e amari.
- INGREDIENTI DI BASE: Possono variare da cereali, frutta, canna da zucchero, riso, fino alle botaniche e a componenti vegetali, che conferiscono il carattere specifico alla bevanda.
- GRADAZIONE ALCOLICA (ABV): Classifica gli alcolici in base al contenuto di alcol, da bevande a bassa gradazione (5–15% per fermentati) a quelle ad alta concentrazione (35–50% o oltre per distillati).
- FUNZIONE D'USO: Alcuni alcolici sono studiati per essere degustati da soli, altri per essere usati come base nei cocktail, da aperitivo o digestivo.

Per garantire trasparenza, qualità e tutela del consumatore, la produzione delle bevande spiritose all'interno dell'Unione Europea è regolamentata da un quadro normativo specifico. Il Regolamento (CE) n. 110/2008 definisce le categorie legali, le modalità di produzione, l'etichettatura e la denominazione dei distillati, stabilendo criteri chiari e uniformi validi per tutti gli Stati membri.

 [Consulta qui il Regolamento \(CE\) n. 110/2008](#)

4.2. Categorie principali

1. BEVANDE FERMENTATE

Queste bevande si ottengono tramite fermentazione, senza subire un processo di distillazione.

- **Vino:** Prodotto dalla fermentazione dell'uva (o di altri frutti); può essere bianco, rosso, rosato o spumante.
- **Birra:** Realizzata dalla fermentazione del malto d'orzo (o altri cereali) con luppolo, con varianti artigianali e industriali.
- **Sake:** Bevanda fermentata giapponese a base di riso, nota per il suo profilo delicato e leggermente fruttato.

2. DISTILLATI (Spirits)

I distillati si ottengono da un liquido fermentato mediante il processo di distillazione, che concentra l'alcol e definisce il profilo aromatico. Di seguito alcuni esempi di distillati più importanti e famosi:

- **Vodka:** Distillato neutro da cereali o patate.
- **Gin:** Distillato aromatizzato al ginepro e altre botaniche.
- **Rum:** Distillato della melassa o del succo di canna da zucchero.
- **Whisky/Whiskey:** Distillato a base di cereali maltati o non maltati, con varianti regionali (Scotch, Bourbon, Rye, ecc.).
- **Tequila/Mezcal:** Distillati messicani a base di agave.
- **Cognac/Armagnac/Brandy:** Distillati di vino Francesi, Italiani e Spagnoli.
- **Pisco:** Distillato di vino, tipico di Perù e Cile, non invecchiato.
- **Cachaça:** Distillato brasiliano dal succo fresco di canna da zucchero.
- **Soju:** Distillato coreano, solitamente a base di riso o altri cereali.
- **Sochu:** Distillato giapponese a base di cereali, patate o grano.
- **Baijiu:** Distillato cinese ottenuto da sorgo o miscele di cereali.
- **Calvados:** Distillato di sidro di mele o pere, prodotto in Francia.
- **Grappa/Marc:** Distillato di vinacce Italiano e Francese

3. LIQUORI E AMARI

Entrambe le categorie condividono una struttura di base simile (alcol, zucchero, aromi, acqua), ma si differenziano per il profilo gustativo:

- **Liquori:** Presentano un gusto più dolce e rotondo, con note di frutta, erbe o spezie.
 - Esempi: Triple Sec, Disaronno, Baileys.
- **Amari:** Hanno un caratteristico profilo amaro o erbaceo, pensato per stimolare la digestione.
 - Esempi: Fernet, Amaro Montenegro, Cynar.

TIPOLOGIA	ZUCCHERO Gr./Lt.	NOTE
Liquore generico	minimo 100	qualsiasi gusto
Crème (Es. de cassis, de menthe)	minimo 250	Più densa e dolce
Amaro / Bitter	nessun vincolo	Gusto amaro obbligatorio Devono avere minimo 15% vol

4. VERMOUTH, BITTER E AMERICANI

Queste bevande sono il risultato di un processo di aromatizzazione e fortificazione e vengono utilizzate soprattutto come ingredienti base nei cocktail:

- **Vermouth:**
 - Descrizione: Vino aromatizzato e fortificato con erbe, spezie e zucchero.
 - Caratteristiche legali: Deve contenere almeno il 75% di vino e mantenere una gradazione alcolica minima (generalmente $\geq 14,5\%$ vol), anche se alcune formulazioni moderne possono aver abbassato questo valore, il che le esclude dalla definizione tradizionale di vermouth.
 - Esempi: Vermouth bianco, rosso, dry (extra secco).
- **Bitter:**
 - Descrizione: Bevande a base di alcol aromatizzato con erbe e spezie, caratterizzate da un gusto amaro e complesso.
 - Differenza con il vermouth: I bitter presentano una base prevalentemente alcolica, senza la componente vinosa, e di solito hanno una gradazione alcolica più elevata.
 - Esempi: Campari, Aperol, Select
- **Americani:**
 - Descrizione: Bevande aromatizzate che si collocano tra il vermouth e i bitter, caratterizzate da una base vinosa e da una gradazione alcolica moderata.
 - Caratteristiche: Tendono ad avere meno zucchero rispetto ai vermouth e una struttura aromatico più equilibrata rispetto ai bitter.
 - Esempi: Cocchi Americano, Sirene Americano.

5. PRINCIPALI DISTILLATI

5.1 Vodka

- La parola **vodka** deriva dallo slavo **voda** (acqua) e significa "**acquetta**". Sebbene venga spesso associata alla Russia, la sua origine è contesa tra Russia e Polonia. Il termine compare per la prima volta in Polonia nel 1405 come wódka riferendosi a scopi medicinali, mentre in Russia appare nei documenti del 1533.
- Negli anni '70 la disputa tra Polonia e Unione Sovietica per l'origine ufficiale si concluse senza un vincitore, identificando un'area più ampia chiamata "**Cintura della vodka**", che comprende diversi paesi dell'Europa nord-orientale e della Scandinavia.
- La vodka nasce grazie ai monaci che distillavano cereali (**segale, grano e mais**) o piante amidacee (**patata, barbabietola**) nei freddi climi europei dove la vite non prosperava. Alla fine del XVI secolo il consumo era già diffuso in tutta l'Europa orientale.
- Nel 2003 l'uscita di **Cîroc, una vodka distillata da uva**, riaccese il dibattito: i paesi della "Cintura" sostennero che solo distillati da cereali, patate o melasse potessero essere chiamati vodka. Da allora, è obbligatorio indicare in etichetta l'origine delle materie prime quando si tratta di ingredienti diversi.
- **La vodka è nota per la sua neutralità e purezza**, qualità apprezzata nei cocktail. Tuttavia, una distillazione eccessiva può privarla di carattere, rendendo il lavoro dei produttori una continua ricerca di equilibrio tra pulizia e personalità.

Cocktail iconici: *Moscow Mule, Vodka Martini, Cosmopolitan.*

5.2 Gin

- Il nome gin deriva dall'olandese **jenever**, che significa "ginepro", la bacca protagonista assoluta di questo distillato. Le sue origini affondano nel XVII secolo nei Paesi Bassi, quando il medico e chimico Sylvius de Bouve distillò un'acquavite aromatizzata con bacche di ginepro e altre erbe officinali a scopo medicinale.
- Il gin arrivò in Inghilterra grazie ai soldati britannici che, di ritorno dalle guerre in Olanda, portarono con sé questa "acquavite di ginepro", ribattezzandola semplicemente gin. A Londra divenne subito popolare, dando vita nel XVIII secolo alla cosiddetta Gin Craze, un'epidemia sociale di abuso di gin che portò il governo inglese ad introdurre tasse e regolamentazioni.
- Il gin si ottiene distillando un alcol neutro di origine agricola (solitamente cereali) con **bacche di ginepro e un mix variabile di botaniche come coriandolo, angelica, cardamomo, agrumi e altre spezie o erbe**.

Esistono diverse categorie di gin:

1 - London Dry Gin: È il tipo di gin più celebre e riconosciuto. Deve essere prodotto interamente per mezzo di distillazione. Non sono ammessi aromi o zuccheri aggiunti dopo la distillazione.
Alcune etichette: Tanqueray e Beefeater.

2 - Distilled Gin: Comprende tutti i gin ottenuti tramite un processo di distillazione delle botaniche con alcol neutro. In alcuni casi, possono essere consentite minime aggiunte di aromi naturali dopo la distillazione, purché non alterino sostanzialmente il profilo originale e rispettino le normative locali. Spesso il termine "distilled gin" viene usato in senso ampio per distinguere quei gin ottenuti per distillazione da quelli che non lo sono (vedi Compound Gin).
Alcune etichette: Bombay Sapphire e Hendrick's.

3 - Compound Gin: È un gin ottenuto mediante l'infusione a freddo, dove un alcol neutro viene miscelato con botaniche o estratti botanici, senza sottoporlo a una seconda distillazione. Per ragioni normative, in molti mercati il prodotto deve essere etichettato come "compound gin" se non è stato ottenuto tramite il processo di distillazione tradizionale.
Alcune etichette: Hayman's Old Tom e Ransom Old Tom.

Cocktail iconici: *Gin Fizz, Dry Martini, Negroni, Tom Collins.*

5.3 Rum

- Il rum è un distillato ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione della canna da zucchero o dei suoi derivati, come la melassa.
- La sua produzione è diffusa principalmente nei paesi caraibici e nell'America Latina, ma la sua popolarità lo ha reso un prodotto apprezzato a livello mondiale.

Perché alcuni si chiamano Rum, Ron o Rhum?

RUM (origine anglosassone)

- Usato principalmente nei paesi di lingua inglese o ex colonie britanniche (Giamaica, Barbados, Trinidad, ecc.).
- Solitamente associato a rum prodotti con melassa e con uno stile più corposo e speziato.

RON (origine spagnola)

- Usato nei paesi di lingua spagnola o ex colonie spagnole (Cuba, Repubblica Dominicana, Porto Rico, ecc.).
- Spesso riferito a rum più leggeri e morbidi, con fermentazioni più brevi e distillazioni in colonne.

RHUM (origine francese)

- Usato nelle ex colonie francesi (Martinica, Guadalupa, Haiti, ecc.).
- Indica spesso il Rhum Agricole, prodotto direttamente dal succo fresco di canna da zucchero (e non dalla melassa), dal carattere più erbaceo, vegetale e con denominazioni come l'AOC Martinique.

Cocktail iconici: *Mojito, Daiquiri, Pina Colada, Cuba Libre.*

Informativa sull'età dichiarata del Rum (metodo solera)

L'indicazione dell'anno riportata su alcune etichette di rum (ad esempio "8 anni") si riferisce all'età del distillato più vecchio presente nel blend contenuto in bottiglia. **Ciò non significa che l'intero prodotto abbia maturato per quel numero di anni:** in molti casi, il rum indicato come più vecchio può costituire solo una piccola parte della miscela finale, completata da distillati più giovani. L'età dichiarata rappresenta quindi un riferimento all'elemento di maggior invecchiamento presente nella composizione, e non alla maturazione media o totale del prodotto.

Oltre all'origine geografica, esistono categorie di rum, classificate in base al colore o al metodo di produzione.

Ecco una panoramica delle principali categorie:

Rum Bianco (White / Silver / Blanco)

- Generalmente 0-2 anni di invecchiamento.
- Spesso filtrato con carbone attivo per rimuovere il colore, anche se può aver trascorso un breve periodo in legno.

Rum Dorato (Gold / Oro / Amber)

- Solitamente 3-5 anni di invecchiamento in botti di rovere.
- Assume un colore ambrato e sviluppa leggere note di vaniglia, legno e spezie.

Rum Scuro (Dark)

- Normalmente oltre i 5 anni.
- Colore più scuro grazie a lunghi invecchiamenti o aggiunta di caramello.
- Sapori intensi e complessi (melassa, cacao, caffè, liquirizia).

Rum Añejo / Extra Añejo / Aged

- Invecchiato minimo 7-8 anni, ma può arrivare anche a 15-20 anni o più.
- Spesso definito "Reserva" o "Gran Reserva" a seconda del produttore.
- Molto complesso e adatto soprattutto per degustazione liscia.

Rum Speziato (Spiced Rum)

- Rum a cui vengono aggiunte spezie e aromi, come cannella, vaniglia o noce moscata, per creare profili di gusto distintivi.
- Possono essere prodotti con rum giovani, non necessariamente invecchiati per periodi specifici, oppure con blend di rum giovani e maturi.

Rum Metodo Solera

- Metodo di invecchiamento dinamico (tipico di paesi ispanici).
- Una na parte del rum può avere anche oltre 15-20 anni, ma il blend finale contiene rum più giovani.

Overproof

- Non si lega all'invecchiamento ma alla gradazione alcolica (50% vol o superiore). Esempio: 150 proof equivale a 75% ABV
- Può essere sia giovane che più maturo.

5.4 Cachaça

La Cachaça è il distillato nazionale del Brasile, riconosciuto come indicazione geografica protetta.

È ottenuta dalla fermentazione e successiva distillazione del succo fresco della canna da zucchero, spremuto entro 24 ore dalla raccolta, a differenza del rum che nella maggior parte dei casi utilizza melassa.

Si distingue in due grandi categorie:

- **Cachaça Prata o Branca:** generalmente non invecchiata, imbottigliata subito dopo la distillazione o dopo un breve riposo (fino a 1 anno) in contenitori inerti come acciaio inox o vetro.
- **Cachaça Ouro o Amarela:** affinata in legno per almeno 1 anno.
 - se almeno il 50% del prodotto è invecchiato per 3 anni o più, può essere denominata **Cachaça Premium**
 - se il 100% ha almeno 3 anni diventa **Extra Premium**

L'affinamento avviene spesso in legni brasiliani autoctoni (amburana, bálsamo, jequitibá, ipê, castanheira), che conferiscono note aromatiche distinctive, talvolta molto diverse dal profilo tipico dei legni europei.

Normativa e curiosità:

- Per legge, deve contenere almeno 38% e massimo 48% vol di alcol.
- Può essere prodotta solo in Brasile.
- Il termine aguardente de cana è usato genericamente per distillati di canna, ma la denominazione "Cachaça" è riservata al prodotto conforme al disciplinare.

Cocktail iconici: *Caipirinha, Rabo de Galo, Batida.*

5.5 Tequila

È un distillato tradizionale messicano che proviene principalmente dalla regione di Tequila, Jalisco. È prodotto a partire dall'agave blu (*Agave tequilana* Weber var. azul).

Si ottiene attraverso un processo che prevede la cottura dell'agave blu, la fermentazione dei succhi estratti e la distillazione.

L'agave viene cotta in forni tradizionali o in autoclavi per estrarre il suo zucchero, quindi viene fermentata e distillata due volte.

Categorie principali di Tequila:

- **Blanco (Silver):** È il tequila più giovane, che non subisce invecchiamento o viene invecchiato per un massimo di 2 mesi. Viene distillato e imbottigliato subito o messo in contenitori d'acciaio.
- **Reposado:** Il tequila reposado viene invecchiato in botti di legno (solitamente rovere) per un periodo che va dai 2 ai 12 mesi. Durante l'invecchiamento acquista una tonalità dorata e una maggiore complessità di sapori.
- **Añejo:** Tequila che ha trascorso almeno 1 anno (fino a 3 anni) in botti di legno. Questo tipo di tequila ha un profilo di sapore più ricco e complesso, con note legnose e vanigliate.
- **Extra Añejo:** Tequila che invecchia per un minimo di 3 anni. La sua complessità e le sue caratteristiche gustative sono ancora più marcate, con sapori profondi di legno e un corpo più morbido e rotondo.

Categorie aggiuntive:

- **Tequila Mixto:** Non è considerato un tequila "puro" poiché contiene almeno il 51% di agave, con il restante composto da zuccheri aggiunti.

Cocktail iconici: *Margarita, Paloma, Tequila Sunrise.*

5.6 Mezcal

È anch'esso un distillato tradizionale messicano, ma proviene da una varietà di agavi, non solo dalla blu. Il mezcal è prodotto principalmente nelle regioni di Oaxaca, Durango e Guerrero. La distillazione del mezcal può includere diverse varietà di agave, come l'agave espadin, tobalá, madrecuixe, ecc.

Il processo di produzione del mezcal è molto simile a quello del tequila, ma con alcune differenze chiave. L'agave viene cotta in forni sotterranei, che conferiscono al mezcal il suo caratteristico sapore affumicato. Dopo la cottura, il succo viene fermentato e poi distillato, spesso in alambicchi di rame o argilla.

Categorie principali di Mezcal:

- **Mezcal Joven:** È il mezcal più giovane, non invecchiato e imbottigliato subito dopo la distillazione. Ha un sapore fresco e affumicato, molto tipico del prodotto.
- **Mezcal Reposado:** Invecchiato per un periodo che va da 2 mesi a 1 anno in botti di legno. Ha una maggiore rotondità rispetto al giovane, ma conserva comunque un forte profilo affumicato.
- **Mezcal Añejo:** Invecchiato per almeno 1 anno, ma spesso molto di più. Il suo sapore è ricco, complesso, con note affumicate e legnose.
- **Mezcal Extra Añejo:** Mezcal invecchiato per oltre 3 anni, che acquisisce una grande complessità e sapori molto profondi e ricchi.

Cocktail iconici: *Naked and Famous, Illegal.*

5.7 Sotol

Il sotol è un distillato tradizionale del nord del Messico, prodotto principalmente negli stati di Chihuahua, Durango e Coahuila. A differenza del mezcal e del tequila, non deriva dall'agave, bensì dalla *Dasyliion*, una pianta desertica conosciuta come "sotol" o "cucchiaio del deserto". Questa pianta impiega circa 15 anni per maturare, e ciascun esemplare produce una quantità limitata di succo fermentabile.

Il processo di produzione del sotol condivide alcune somiglianze con quello del mezcal: i cuori della pianta vengono cotti lentamente in forni sotterranei alimentati a legna, sviluppando note leggermente affumicate e terrose. Successivamente, la polpa viene macinata, fermentata naturalmente e distillata in alambicchi di rame o, in produzioni più artigianali, in alambicchi tradizionali di metallo.

Categorie principali di Sotol:

- **Sotol Plata (o Joven):** Non invecchiato, imbottigliato subito dopo la distillazione. Ha un gusto fresco, vegetale e leggermente erbaceo, con delicate note minerali.
- **Sotol Reposado:** Invecchiato in botti di legno da 2 mesi fino a un anno. Sviluppa maggiore morbidezza e un equilibrio tra note vegetali e toni dolci del legno.
- **Sotol Añejo:** Invecchiato per almeno 1 anno. Il profilo diventa più complesso, con note di vaniglia, caramello, spezie dolci e un tocco affumicato-terroso.

Cocktail iconici: *Desert Mule, Sotol Margarita.*

5.8 Whisky / Whiskey

Il whisky (o whiskey) è un distillato ottenuto dalla fermentazione di cereali come orzo, mais, segale e grano, seguita da un processo di distillazione e da un periodo di invecchiamento in botti di legno.

La sua produzione richiede un'attenta selezione delle materie prime, un controllo rigoroso delle fasi di fermentazione e distillazione, e un affinamento che può durare anni, durante il quale il distillato sviluppa complessità aromatica e profondità di gusto.

Il termine "whisky" o "whiskey" non indica soltanto una bevanda, ma racchiude tradizioni, tecniche e culture secolari, strettamente legate alle aree di origine e alle pratiche produttive tramandate nel tempo.

Perché alcuni si chiamano Whisky e altri Whiskey?

WHISKY

- Scrittura utilizzata principalmente in Scozia, Canada e Giappone. È tradizionalmente associata allo Scotch Whisky e ad altri prodotti che si ispirano allo stile scozzese, spesso caratterizzati da note torbate o maltate e da processi di distillazione specifici.

WHISKEY

- Scrittura adottata principalmente in Irlanda e negli Stati Uniti. Spesso associata a distillati con stili differenti da quelli scozzesi, talvolta più morbidi o dolci, e con tecniche produttive che includono, ad esempio, l'uso di mais (come nel Bourbon) o tripla distillazione (tipica di molti Irish Whiskey).

Informativa sull'età dichiarata del Whisky

L'indicazione dell'età riportata su un'etichetta di whisky (ad esempio "12 anni") corrisponde al periodo di invecchiamento minimo del distillato più giovane presente nella bottiglia. Secondo le normative vigenti, se un whisky è un blend di più annate, **l'età dichiarata deve sempre riferirsi al distillato più giovane utilizzato**. Questo significa che la miscela può contenere anche componenti più vecchie, ma mai più giovani dell'età indicata. L'età riportata non rappresenta dunque una media, bensì un valore minimo garantito di maturazione.

Tipologie di Whisky:

- **Scotch Whisky:** Whisky prodotto in Scozia, generalmente a base di malto d'orzo, e invecchiato per almeno 3 anni in botti di legno. Può essere un single malt o un blended.
- **Canadian Whisky:** Prodotto in Canada da un mix di cereali, generalmente meno torbato e più leggero rispetto ad altri whisky.
- **Japanese Whisky:** Ispirato ai metodi di produzione scozzesi, generalmente più morbido e meno torbato rispetto ai whisky scozzesi. Spesso, maturato in botti di legno giapponese Mizunara.
- **Irish Whiskey:** Whiskey prodotto in Irlanda, di solito più morbido e meno torbato rispetto al whisky scozzese, può essere distillato fino a tre volte per ottenere una maggiore purezza.
- **Bourbon Whiskey:** Whiskey americano prodotto principalmente con mais (almeno il 51%) e invecchiato in botti di quercia nuove, dal caratteristico sapore dolce e ricco.
- **Tennessee Whiskey:** Tecnicamente simile al Bourbon, ma con una caratteristica distintiva: il Lincoln County Process, ovvero la filtrazione del distillato attraverso carboni di acero prima dell'invecchiamento. Questa procedura conferisce maggiore morbidezza e un profilo più rotondo.
- **Rye Whiskey:** Un whiskey prodotto principalmente con segale (almeno il 51%) che ha un sapore più speziato e terroso rispetto al bourbon.
- **Corn Whiskey:** Prodotto negli USA con almeno 80% di mais, può essere invecchiato poco o nulla e, se maturato, lo è in botti usate o non carbonizzate. Tende ad avere un sapore più dolce e meno marcato di legno rispetto a Bourbon e Rye.
- **Wheat Whiskey:** Whiskey americano prodotto con almeno 51% di grano. Ha un gusto più morbido, rotondo e delicato, con meno note speziate rispetto a Rye e Bourbon.

Diciture:

- **Single Malt:** Prodotto esclusivamente con malto d'orzo in un'unica distilleria. È il più pregiato tra i whisky scozzesi e giapponesi.
- **Single Grain:** Prodotto con una miscela di cereali, distillato in una singola distilleria.
- **Blended:** Una miscela di vari whisky provenienti da diverse distillerie, spesso con una combinazione di single malt e whisky di grano.

Cocktail iconici: *Old Fashioned, Whiskey Sour, Manhattan.*

5.9 Cognac/Armagnac

COGNAC

Il cognac è un brandy di denominazione controllata prodotto esclusivamente nella regione delimitata di Cognac, nel sud-ovest della Francia. Per legge, deve essere distillato due volte in alambicchi di rame Charentais e ottenuto principalmente da uve Ugni Blanc, a cui si affiancano, in percentuali minori, varietà come Folle Blanche e Colombard.

La distillazione avviene dopo la vendemmia autunnale e deve concludersi entro il 31 marzo dell'anno successivo.

L'invecchiamento avviene in botti di rovere francese (spesso proveniente dalle foreste di Limousin o Tronçais), dove il distillato sviluppa aromi complessi e una struttura elegante.

La classificazione si basa sul distillato più giovane presente nell'assemblaggio:

- **VS (Very Special):** minimo 2 anni di invecchiamento.
- **VSOP (Very Superior Old Pale):** minimo 4 anni.
- **XO (Extra Old):** minimo 10 anni.
- **Hors d'Âge:** oltre 10 anni, spesso molto più vecchio.

ARMAGNAC

L'armagnac è prodotto nella regione dell'Armagnac, nella Guascogna, ed è considerato il distillato più antico di Francia, con testimonianze di produzione sin dal XIV secolo.

A differenza del cognac, viene distillato una sola volta (distillazione continua) in alambicchi tradizionali chiamati alambic Armagnacais, ottenendo un distillato più aromatico, strutturato e rustico.

Le uve principali includono Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco 22A e Colombard.

L'invecchiamento, anch'esso in botti di rovere francese, è disciplinato come segue:

- **VS (Very Special):** minimo 1 anno di invecchiamento.
- **VSOP (Very Superior Old Pale):** minimo 5 anni.
- **XO (Extra Old):** minimo 10 anni.
- **Hors d'Âge:** oltre 10 anni, generalmente di grande complessità.

Cocktail iconici: Alexander, Stinger, Sidecar, Vieux Carré.

5.10 Brandy

Il Brandy è una categoria ampia di distillati ottenuti dalla fermentazione e successiva distillazione di frutta, principalmente uva, ma anche mele, pere, ciliegie, prugne e altri frutti.

La base fermentata può essere un vino (nel caso dell'uva) oppure un sidro o una purea fermentata nel caso di altra frutta.

Dopo la distillazione, il distillato viene generalmente affinato in botti di rovere, processo che conferisce morbidezza, complessità aromatica e sfumature di colore ambrate.

Quando il brandy è prodotto con frutta diversa dall'uva, il nome specifico è riportato in etichetta (es. Calvados per le mele, Slivovitz per le prugne, Kirschwasser per le ciliegie).

In alcuni casi, la produzione segue disciplinari precisi legati a determinate aree geografiche, mentre in altri il termine "brandy" è usato in senso più generico per indicare un distillato di frutta invecchiato.

L'origine del termine "Brandy" risale all'olandese brandewijn ("vino bruciato"), in riferimento al processo di riscaldamento del vino durante la distillazione.

Note sull'invecchiamento e l'etichettatura:

In molti Paesi non esiste una regola universale, ma i brandy di qualità subiscono invecchiamenti di almeno 2 anni in botti di rovere.

In Spagna, il Brandy de Jerez deve maturare per un minimo di:

- 6 mesi (Solera)
- 1 anno (Solera Reserva)
- 3 anni (Solera Gran Reserva)

In Italia, il brandy deve affinare almeno:

- 6 mesi in legno (o 1 anno se il recipiente supera i 1000 litri)

- **Tipi di legno e tecniche:** il rovere è il legno predominante, ma l'uso di botti precedentemente impiegate per vino, sherry o altri distillati è comune per arricchire il profilo aromatico.
- **Etichette e menzioni:** termini come Reserva, Gran Reserva, Viejo, Añejo o Extra possono indicare invecchiamenti superiori, ma non sempre sono normati; in brandy generici, il significato può variare a seconda del produttore o del Paese.
- **Colore:** nei brandy commerciali il colore ambrato può derivare sia dall'invecchiamento naturale sia dall'aggiunta di caramello (ammessa nella maggior parte delle legislazioni).

Cocktail iconici: Può essere usato in sostituzione del Cognac.

5.11 Pisco

Il Pisco è un distillato d'uva tradizionale del Perù e del Cile, simbolo culturale di entrambi i Paesi e motivo di una storica disputa sull'autenticità e sulla denominazione di origine.

È ottenuto dalla fermentazione del mosto fresco d'uva e successiva distillazione in alambicchi, senza invecchiamento in legno, per preservare i profumi varietali.

La gradazione alcolica varia generalmente tra il 38% e il 48% vol.

Pisco peruviano: prodotto secondo un disciplinare molto rigido, può essere ottenuto solo da 8 varietà di uve (classificate in aromatiche e non aromatiche) coltivate in cinque zone designate.

È distillato una sola volta in alambicchi discontinui di rame e non può essere diluito con acqua: il grado alcolico finale è quello ottenuto in distillazione. Le categorie principali sono:

- Puro (da un'unica varietà di uva)
- Aromático (da varietà aromatiche)
- Mosto Verde (da mosto non completamente fermentato)
- Acholado (blend di varietà diverse)

Pisco cileno: la normativa è più flessibile rispetto a quella peruviana. Può essere distillato più volte, spesso per ottenere uno stile più morbido, e la gradazione finale può essere aggiustata con acqua demineralizzata.

È classificato principalmente in base al grado alcolico e può derivare da un'ampia gamma di varietà d'uva, prevalentemente della famiglia Moscatel.

- Corriente o Tradicional → da 30% a 35% vol
- Especial → da 35% a 40% vol
- Reservado → 40% vol (fisso)
- Gran Pisco → 43% vol o superiore (spesso fino a 50%)

Note distintive:

il Pisco **peruviano** tende ad avere un profilo più concentrato e secco, mentre quello **cileno** è spesso più rotondo e leggermente più dolce al palato.

In entrambi i casi, è considerato un prodotto identitario e di grande rilevanza gastronomica.

Cocktail iconici: *Pisco Sour, Pisco Punch, Chilcano.*

5.12 Calvados

Il Calvados è un distillato di sidro di mele — talvolta con una piccola percentuale di pere — prodotto esclusivamente nella regione della Normandia, in Francia.

Simbolo della tradizione agricola normanna, è regolato da tre denominazioni principali:

- **Calvados AOC:** la più estesa, consente l'uso sia di alambicchi continui sia discontinui.
- **Calvados Pays d'Auge AOC:** area storica di eccellenza, richiede doppia distillazione in alambicchi discontinui e un minimo del 30% di mele dolci.
- **Calvados Domfrontais AOC:** caratterizzato da un'alta percentuale di pere (minimo 30%), distillazione continua e invecchiamento minimo di 3 anni.

Il processo parte dalla fermentazione naturale del succo di mele (e pere, se previsto), seguita dalla distillazione e dall'affinamento in botti di rovere.

L'invecchiamento obbligatorio parte da un minimo di 2 anni, ma per le versioni più pregiate può superare i 20 anni. La gradazione alcolica tipica è intorno al 40% vol.

Classificazioni di invecchiamento (minimi legali):

- **Fine / Trois Étoiles / Trois Pommes** → almeno 2 anni
- **Vieux / Réserve** → almeno 3 anni
- **VO / VSOP** → almeno 4 anni
- **XO / Napoléon / Hors d'Âge** → minimo 6 anni (spesso molto oltre)

Alcuni produttori indicano l'età esatta (*âge indiqué*) o un millésime (proveniente da un'unica annata), riferendosi sempre al distillato più giovane in miscela.

Il colore va dall'oro chiaro all'ambrato intenso, in funzione dell'invecchiamento e del tipo di legno utilizzato.

L'uso di caramello è consentito per uniformare la tonalità.

Cocktail iconici: *Angel Face, Calvados Sour.*

6. DEGUSTAZIONE E ANALISI SENSORIALE

L'analisi sensoriale permette di cogliere ogni sfumatura, distinguere le differenze tra tipologie e annate e valutare la coerenza e la complessità del distillato. Questo processo si basa su tre sensi fondamentali: **vista**, **olfatto e gusto**, ciascuno con il suo ruolo specifico nell'esperienza di degustazione.

6.1 Analisi visiva: osservare e valutare

L'analisi visiva è il primo contatto con il distillato. Permette di valutare colore, limpidezza e consistenza, elementi che possono rivelare l'età, il tipo di legno utilizzato per l'invecchiamento o eventuali difetti.

Punti chiave per la vista:

- **Colore e tonalità:** Un distillato giovane tende ad avere colori chiari e luminosi, mentre l'invecchiamento in botte conferisce tonalità più calde e profonde, dal dorato al mogano.
- **Limpidezza e brillantezza:** Un distillato ben filtrato appare cristallino e brillante. Opacità o particelle sospese possono indicare residui di distillazione o difetti.
- **Gocce e "lacrime":** Muovendo delicatamente il bicchiere, si osservano le gocce che scendono lungo le pareti. Lacrime lente e dense indicano maggiore viscosità, spesso legata a una gradazione alcolica più alta o alla presenza di zuccheri residui.

6.2 Analisi olfattiva: il ruolo dell'olfatto

L'olfatto è il senso più sensibile e importante nella degustazione. È in grado di percepire centinaia di aromi diversi, dai più sottili ai più intensi. L'analisi olfattiva si divide generalmente in due fasi: primo impatto e percezione più profonda.

Punti chiave per l'olfatto:

- **Primo impatto:** Avvicinare il bicchiere al naso senza agitare il distillato permette di cogliere le note più volatili e immediate.
- **Profondità e complessità:** Agitando leggermente il bicchiere, l'alcol libera aromi più complessi. Si possono distinguere note fruttate, floreali, speziate o legnose, a seconda del tipo di distillato e del metodo di produzione.
- **Coerenza e equilibrio aromatico:** Valutare se le diverse note si armonizzano tra loro o se alcune dominano eccessivamente. La qualità di un distillato si misura anche dalla persistenza e dalla piacevolezza delle sue fragranze.

6.3 Analisi gustativa: assaggio consapevole

Il gusto completa l'analisi sensoriale, confermando o integrando le percezioni visive e olfattive. L'assaggio deve essere lento e attento, sfruttando tutta la bocca per rilevare ogni sfumatura.

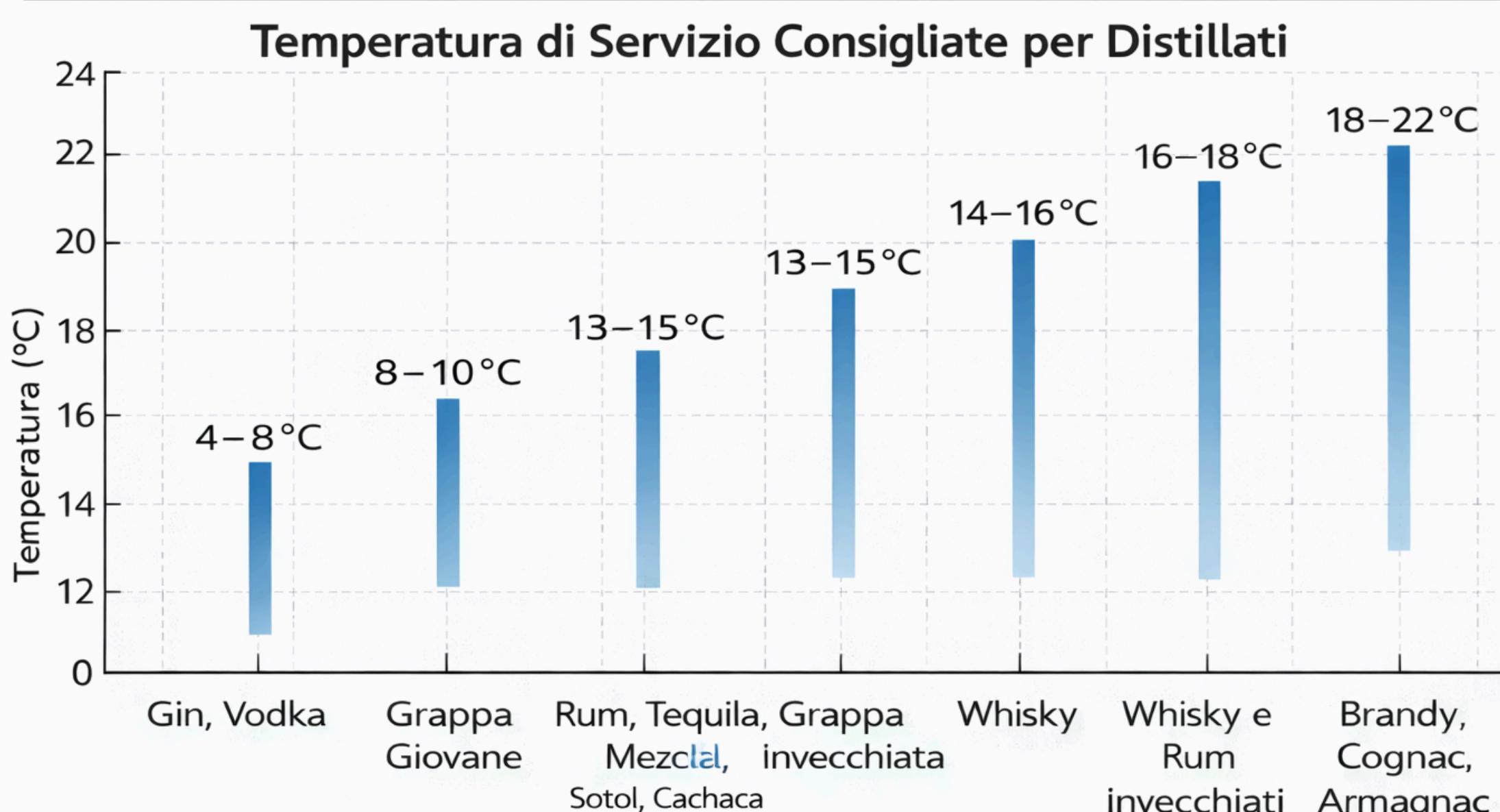
Punti chiave per il gusto:

- **Ingresso e corpo:** Il primo contatto con il palato rivela dolcezza, acidità e morbidezza del distillato. Il corpo indica la pienezza e la consistenza.
- **Sviluppo e aromi retronasali:** Dopo aver deglutito, l'aria che risale verso il naso permette di percepire aromi secondari più complessi, come spezie, frutta secca o note affumicate.
- **Retrogusto e persistenza:** La durata del sapore dopo la degluttazione è un indicatore importante di qualità; distillati complessi offrono retrogusti lunghi, coerenti e piacevoli.

6.4 Temperature di servizio

La temperatura di servizio incide in modo decisivo sulla percezione aromatico e gustativa di un distillato. Se troppo freddo, perde complessità e intensità olfattiva; se troppo caldo, l'alcol risulta più aggressivo.

Ogni tipologia ha quindi un intervallo ideale per esprimere al meglio le proprie caratteristiche, dal distillato neutro che richiede freschezza, ai prodotti maturati che rendono al massimo a temperature prossime a quella ambiente controllata.



7. BOTANICHE

7.1 Introduzione

Le botaniche – erbe, spezie, radici, semi, frutti e fiori – non sono semplici ingredienti, ma veri e propri “mattoni aromatici” su cui si fonda l’identità di molti distillati e liquori.

La loro selezione, il bilanciamento tra le varie componenti e il metodo con cui vengono trattate determinano la personalità di un prodotto, ne definiscono il carattere e ne influenzano profondamente l’evoluzione nel tempo.

Ogni botanica porta con sé un patrimonio sensoriale unico: note fresche e verdi delle erbe, calore e intensità delle spezie, profondità amara delle radici, vivacità agrumata dei frutti, eleganza eterea dei fiori. Conoscere queste caratteristiche e saperle armonizzare significa non solo ricreare profili aromatici classici, ma anche spingersi verso combinazioni innovative capaci di sorprendere il palato.

Il rapporto tra botaniche e alcol è un dialogo complesso: le molecole aromatiche si estraggono e si trasformano in funzione della temperatura, del tempo di contatto, della gradazione e del metodo impiegato. Per questo motivo, il produttore non è un semplice esecutore, ma un interprete che deve padroneggiare le tecniche per valorizzare ogni ingrediente, preservandone la purezza o esaltandone le sfumature più intense.

La comprensione profonda delle botaniche e delle loro interazioni con l’alcol rappresenta quindi un’abilità chiave per chi opera nel mondo della distillazione e della miscelazione professionale. È il punto di partenza per dare vita a creazioni coerenti, equilibrate e riconoscibili, capaci di raccontare un territorio, una tradizione o una precisa visione creativa.

7.2 Classificazione delle botaniche

Le botaniche utilizzate nella produzione di distillati e liquori possono essere suddivise in diverse famiglie, ognuna con un ruolo sensoriale specifico.

Erbe e piante aromatiche

Portano freschezza e vivacità al profilo aromatico, con note verdi, erbacee e talvolta leggermente balsamiche. Menta, basilico, salvia e timo sono esempi di ingredienti capaci di donare leggerezza e immediatezza, ideali per bilanciare distillati complessi o amari persistenti.

Spezie e semi

Aggiungono calore, struttura e un ventaglio di sfumature aromatiche che spaziano dal dolce al pungente. Cardamomo, coriandolo, pepe nero, anice e cumino contribuiscono a creare profondità gustativa, completando il bouquet con una speziatura calibrata.

Radici e corteccce

Conferiscono corpo, struttura e, in molti casi, una componente amara che dona equilibrio. Radice di genziana, angelica, zenzero, rabarbaro e corteccia di china sono elementi chiave nella costruzione di amari, vermouth e bitter, ma anche in alcuni gin più complessi.

Frutti freschi e secchi

Apportano dolcezza naturale, acidità e una vivacità aromatica immediata. Agrumi come limone, arancia e bergamotto, frutti rossi, mele, fichi secchi o bacche tropicali offrono tonalità fruttate e fresche, perfette per donare luminosità e rotondità al distillato.

Fiori e parti delicate

Si caratterizzano per profumi eterei, eleganti e spesso fugaci, che richiedono attenzione nella lavorazione per non disperdere le note più sottili. Lavanda, camomilla, ibisco e fiori d'arancio regalano sfumature raffinate, capaci di arricchire con leggerezza anche le composizioni più strutturate.

7.3 Tecniche di aromatizzazione

Macerazione a freddo

Consiste nell'immergere le botaniche in alcol a temperatura ambiente per un periodo variabile da poche ore a diverse settimane. È un processo lento, che preserva le note fresche e delicate, ideale per ingredienti sensibili al calore come fiori, foglie tenere ed erbe aromatiche. La gradualità dell'estrazione riduce il rischio di estrarre composti amari o vegetali indesiderati.

Digestione

È una macerazione effettuata a temperatura controllata e moderata, generalmente tra 30 °C e 50 °C. L'aumento di calore accelera la solubilizzazione degli oli essenziali e dei composti aromatici, rendendola particolarmente adatta per radici, corteccce e spezie dure. Rispetto alla macerazione a freddo, offre un'estrazione più rapida e intensa, ma senza raggiungere temperature tali da degradare gli aromi volatili più delicati.

Distillazione con cestello di botaniche

In questo metodo, il vapore alcolico generato nella caldaia attraversa un cestello contenente le botaniche. Il calore estrae i composti aromatici volatili, che vengono trasportati insieme ai vapori e poi condensati nel distillato finale. È la tecnica distintiva del gin "distilled" e permette di ottenere profumi freschi, puliti e particolarmente persistenti.

Percolazione

L'alcol viene fatto filtrare lentamente attraverso strati di botaniche disposte in appositi contenitori. L'estrazione avviene in modo graduale e uniforme, consentendo di ottenere infusioni limpide e bilanciate. Questo sistema è tradizionalmente utilizzato in alcune produzioni di liquori e amari, dove è fondamentale mantenere coerenza aromatica tra i lotti.

Aggiunta post-distillazione

Prevede l'utilizzo di estratti, infusioni o aromi naturali dopo la distillazione, per perfezionare o intensificare il profilo aromatico. Questa tecnica consente di correggere eventuali squilibri o di aggiungere note fresche non sopravvissute al calore della distillazione.

Nota strategica: botaniche fresche o essiccate

- **Botaniche essiccate:** sono generalmente preferibili nelle distillazioni e nelle aromatizzazioni post-distillazione. Offrono maggiore stabilità, concentrazione aromatico e un'estrazione più prevedibile, riducendo il rischio di note erbacee crude.
- **Botaniche fresche:** trovano impiego quando si ricercano aromi particolarmente delicati, luminosi e vegetali, come nel caso delle scorze di agrumi appena sbucciate o di alcune erbe aromatiche. In questi casi è fondamentale lavorare rapidamente dopo la raccolta per preservare l'intensità e la vivacità dei profumi.

7.4 Ruolo delle botaniche nei principali alcolici

Gin – ginepro come base obbligatoria, con un ventaglio di botaniche complementari

Il gin è definito legalmente e sensorialmente dalla presenza dominante del ginepro, le cui bacche apportano note resinose, balsamiche e leggermente agrumate. Attorno a questa colonna portante si costruisce un ventaglio di botaniche secondarie – coriandolo, angelica, cardamomo, agrumi, fiori, spezie – che modulano freschezza, calore o dolcezza. Il risultato è un equilibrio dinamico, in cui ogni elemento aromatico deve essere percepibile senza sovrastare il ginepro. La scelta delle botaniche e del metodo di estrazione (macerazione, cestello di distillazione, infusione) determina se il gin sarà secco e tagliente, morbido ed erbaceo o agrumato e luminoso.

Amari e vermouth – bouquet complessi di erbe e radici per bilanciare amaro, dolce e speziato

Gli amari si fondano sull'equilibrio tra sensazioni amare (radici di genziana, rabarbaro, corteccia di china), dolcezza (zuccheri e sciroppi) e una tavolozza aromatica di erbe e spezie che varia da ricette antiche a interpretazioni moderne. I vermouth, invece, sono vini aromatizzati con un ventaglio di botaniche simile, ma con un ruolo centrale dell'artemisia, che conferisce il caratteristico amaro erbaceo. In entrambi i casi, il lavoro sulle botaniche richiede armonia tra piante amare, elementi floreali e note speziate, spesso costruendo un profilo stratificato che si rivela progressivamente al palato.

Liquori agli agrumi – scorze fresche o essiccate per note vivaci e persistenti

Nei liquori agrumati, le scorze – siano esse fresche o disidratate – costituiscono la fonte primaria di oli essenziali, responsabili di profumi intensi e persistenti. L'arancia dolce apporta rotondità e morbidezza, il limone freschezza tagliente, il pompelmo un tocco amarognolo, mentre bergamotto e lime keffir regalano complessità esotica. Il metodo di estrazione (macerazione, distillazione o percolazione) e lo stato della materia prima incidono profondamente sul risultato: le scorze fresche donano luminosità immediata, quelle essiccate un carattere più stabile e concentrato.

Bitters – estratti concentrati di botaniche, dosati in gocce per arricchire i cocktail

I bitters sono formulazioni altamente concentrate, dove alcol e botaniche – radici amare, spezie, scorze e fiori – creano un estratto destinato a essere usato in gocce o dash. Nati come rimedi officinali, si sono evoluti in strumenti essenziali nella miscelazione, capaci di modificare in modo netto il profilo aromatico di un drink con una quantità minima. La loro complessità è il frutto di bilanciamenti precisi tra elementi amari, speziati, floreali e fruttati, con tempi di macerazione lunghi e filtrazioni attente per preservare limpidezza e intensità.

7.5 Principali botaniche e loro caratteristiche

- **Ginepro** – resinoso, balsamico, fresco; dominante nei gin.
- **Coriandolo** – speziato con lieve nota agrumata; arrotonda il gin.
- **Cardamomo** – caldo, dolce e leggermente canforato; aggiunge profondità.
- **Cannella** – dolce e speziata, con note calde persistenti.
- **Radice di angelica** – terrosa e amarognola; fissa e bilancia aromi volatili.
- **Radice di genziana** – amaricante, con retrogusto terroso; base per molti amari.
- **Assenzio** – amaro intenso, erbaceo; essenziale in assenzio e vermouth.
- **China (corteccia)** – amaro secco con lieve nota legnosa; usata in amari.
- **Anice stellato** – dolce e liquoroso; tipico nei liquori aniciati.
- Pepe nero – piccante e legnoso; aggiunge calore e struttura.
- **Agrumi** – freschi, aromatici, con oli essenziali vibranti.
- **Lavanda** – floreale, dolce e balsamica; moderata per evitare eccessi.
- **Camomilla** – delicata, floreale, con note di miele.
- **Rabarbaro** – amarognolo e terroso, con retrogusto persistente; spesso in amari.
- **Semi di finocchio** – dolci, aromatici e leggermente anisati.
- **Foglie di lime keffir** – fresche, agrumate, leggermente piccanti; donano note esotiche.
- **Ibisco** – acidulo, floreale e fruttato; colore rosso intenso se infuso.
- **Liquirizia** – dolce e terrosa; armonizza e addolcisce miscele amare.
- **Ginseng** – speziato, leggermente amarognolo; tonico e strutturante.
- **Chiodi di garofano** – caldo, aromatico, intenso; dosaggio attento per non sovrastare.
- **Alloro** – erbaceo, leggermente resinoso e aromatico; dona profondità e note verdi persistenti.
- **Menta piperita** – fresca, mentolata e brillante; ideale per conferire vivacità e sensazioni rinfrescanti.
- **Zenzero** – caldo, pungente e leggermente piccante; aggiunge spinta e carattere alle miscele.
- **Fiori di sambuco** – delicati, dolci e floreali; apportano leggerezza e aromi primaverili.
- **Noce moscata** – calda, dolce e leggermente resinosa; arricchisce le preparazioni con un tono speziato persistente.
- **Peperoncino** – piccante, caldo e deciso; dona vivacità e un retrogusto leggermente infuocato.
- **Melissa** – fresca, erbacea e leggermente agrumata; aggiunge delicatezza e note verdi.
- **Allspice (pimento)** – caldo, speziato e aromatico, con sfumature che ricordano cannella, chiodi di garofano e noce moscata; conferisce complessità e profondità.

7.6 Conservazione e Qualità

La qualità finale di un distillato o di un liquore dipende in larga misura dalla cura con cui vengono trattate le botaniche, sia prima che durante il processo di aromatizzazione.

La loro conservazione corretta è fondamentale per preservare integrità aromatico, colore e proprietà organolettiche.

Protezione da luce, calore e umidità

Le botaniche sono sensibili agli agenti esterni: l'esposizione alla luce diretta può degradare oli essenziali e pigmenti naturali, il calore accelera l'ossidazione e altera i profili aromatici, mentre l'umidità favorisce la formazione di muffe o fermentazioni indesiderate. Conservare le botaniche in ambienti freschi, asciutti e bui è quindi indispensabile per mantenere costante la qualità.

Contenitori appropriati

L'uso di contenitori ermetici e non reattivi, come barattoli in vetro scuro o latta interna rivestita, evita contaminazioni e dispersione aromatica. Il contatto con materiali metallici non protetti può modificare il sapore, alterare la colorazione o compromettere le proprietà chimiche delle piante.

Selezione dei fornitori

Affidarsi a fornitori certificati e di fiducia è altrettanto cruciale. La purezza, la provenienza e la modalità di essiccazione delle botaniche influiscono direttamente sul risultato finale. La scelta di fornitori affidabili garantisce uniformità tra lotti, costanza aromatica e assenza di contaminanti, offrendo una base solida su cui costruire distillati e liquori di alta qualità.

In sintesi, **la conservazione ottimale e la selezione accurata delle botaniche** rappresentano una fase strategica della produzione: non si tratta solo di preservare gli ingredienti, ma di salvaguardare l'integrità aromatico e la coerenza sensoriale dei prodotti finali.

Una gestione attenta delle materie prime è quindi il primo passo per ottenere distillati, liquori e amari di eccellenza.

8. ETICHETTATURA E LEGISLAZIONE

L'etichettatura degli alcolici rappresenta un elemento centrale nella filiera del beverage, fungendo da ponte tra il produttore e il consumatore. Non si tratta semplicemente di un'etichetta decorativa, ma di uno strumento fondamentale che garantisce trasparenza e correttezza, fornendo informazioni precise sulle caratteristiche del prodotto, sulla sua origine e sulla composizione.

Per il consumatore, un'etichetta chiara significa poter fare scelte consapevoli, conoscere la gradazione alcolica, il volumetrici effettivo e, nei casi di distillati protetti da denominazioni geografiche, l'autenticità e la qualità del prodotto stesso.

Dal punto di vista del produttore e dei professionisti del settore, la conoscenza approfondita delle normative è altrettanto cruciale. Rispettare le regole di etichettatura non solo evita sanzioni e problemi legali, ma diventa anche uno strumento di valorizzazione del prodotto, contribuendo a costruire credibilità e fiducia nel marchio.

In un mercato competitivo, dove i consumatori sono sempre più attenti alla qualità e alla trasparenza, un'etichettatura corretta e completa può rappresentare un vero e proprio vantaggio strategico.

8.1 Informazioni obbligatorie

Le etichette dei distillati devono riportare alcune informazioni obbligatorie per legge, stabilite sia dalla normativa italiana sia dalla legislazione europea.

Punti chiave delle informazioni obbligatorie:

- **Denominazione del prodotto:** Il nome del distillato deve essere chiaro e conforme alle categorie riconosciute (es. Whisky, Rum, Grappa, Liquore).
- **Gradazione alcolica:** Deve essere indicata in percentuale di volume (% vol.) con due cifre decimali.
- **Volume nominale:** Indica la quantità di prodotto contenuta nella bottiglia (es. 700 ml, 500 ml).
- **Paese di origine e produttore:** Nome e indirizzo dell'azienda responsabile della produzione o dell'immissione sul mercato.

8.2 Etichettatura facoltativa

Oltre agli obblighi legali, alcune informazioni aggiuntive possono valorizzare il prodotto e guidare il consumatore.

Punti chiave delle informazioni facoltative:

- **Ingredienti e aromi:** Utili per liquori o distillati aromatizzati; indicano presenza di zuccheri, spezie o frutta.
- **Invecchiamento o affinamento:** La durata in botte e il tipo di legno utilizzato sono elementi distintivi per distillati di pregio.
- **Indicazioni geografiche protette (IGP, DOP):** Alcuni distillati come Grappa o Cognac devono riportare certificazioni di origine e qualità.

8.3 Normative e regolamenti: aspetti legali

La legislazione sugli alcolici è complessa, in quanto combina norme fiscali, sanitarie e commerciali. È fondamentale conoscerne i principi per operare correttamente.

Punti chiave della legislazione:

- **Normativa europea:** Il Regolamento UE 1169/2011 disciplina le informazioni alimentari al consumatore, incluse quelle sugli alcolici.
- **Leggi italiane:** Il DPR 238/1964 e successive modifiche regolano produzione, distribuzione e vendita di bevande alcoliche in Italia.
- **Tassazione e accise:** La gradazione alcolica influenza il calcolo delle imposte; distillati ad alta gradazione richiedono adempimenti specifici per l'etichettatura fiscale.

8.4 Consigli pratici

Conoscere le normative sulle etichette è solo il primo passo: la vera abilità sta nel tradurle in un servizio di qualità e in un racconto efficace per il cliente.

Punti chiave pratici:

- Verificare sempre che le bottiglie in bottiglieria o in esposizione abbiano l'etichetta rivolta verso il cliente, pulita e leggibile.
- Tenere a portata di mano le informazioni su gradazione, provenienza e tipologia per rispondere con precisione alle domande dei clienti.
- Utilizzare i dettagli presenti in etichetta (denominazione, anno, ingredienti particolari) per creare storytelling e valorizzare l'esperienza di degustazione.



Autore

DANIEL SPORTELLI

BARMAN & FORMATORE

Daniel Sportelli