

Mario Bertolino

DISTILLERIA E DINTORNI



Photo: Luca Marzadro

LA STORIA

I distillati

I primi ad utilizzare la tecnica della distillazione sono stati i Cinesi nell'800 a.C. trasformando un prodotto fermentato dal riso (tipo Sake).

In Europa la distillazione è stata introdotta tra il 1100 e il 1200. Le popolazioni, in quasi (tutte le parti del mondo, già da millenni conoscevano i prodotti fermentati (i vinosi prodotti da sostanze dolci, zuccherine e le birre ottenute dai vari cereali).

Forse la storia dei prodotti fermentati è iniziata osservando un fenomeno naturale che si compiva su un prodotto già da millenni conosciuto, il miele. Dimenticato in una ciotola e diluito, in continuazione, dalla rugiada mattutina, con il trascorrere dei giorni il miele potrebbe aver iniziato un processo di fermentazione trasformandosi in un liquido leggermente alcolico (in gergo vino di miele).

E' assai probabile che tra i primi a fornire una bevanda fermentata possano essere stati anche il dattero e il lattice di palma. In seguito, con lo sviluppo dell'agricoltura si otterrà frutta sempre più dolce e zuccherina, pertanto i tipi di "vino" diventeranno sempre più numerosi.

Per quanto riguarda i cereali, invece, da tempo immemorabile l'uomo produce "birra" sia dall'orzo che da riso o miglio.

Il "vino" la "birra" e il "latte" sono i prodotti che, oltre a essere bevuti tal quali, costituiscono anche una base per la distillazione.

Epoca	Paese	Bev. Fermentata	Materia Prima	Distillato
Ante 800 AC	Cina	Tchoo	Riso, Miglio	Sautchoo
800 AC	India e Ceylon	Toddy	Riso, Melassa e	

			Lattice di palma	Arrack
	Asia	Kumiss	Latte di asina e cavalla	Arika
	Caucaso	Kefir	Latte di asina e cavalla	Skhou
	Giappone	Sake	Riso	Sochou
500 DC	Inghilterra	Idromele	Miele	Aguamiel
1000 DC	Italia	Vino	Uva	Brandy
	Carpazi	Fermento	Patate	Vodka
	Paesi slavi	Vino di prugna	Prugne	Slivovitz
1100 DC	Irlanda	Birra	Malto, Avena	Usquebaug
1200 DC	Spagna	Vino	Uva	Aqua vini
	Spagna	Melassa di		Ron
	Francia	canna da	Canna da zucchero	Rum
		Zucchero		Rhum
1300 DC	Francia	Vino	Uva	Cognac
1500 DC	Scozia	Birra	Orzo	Acqua vitae
1650 DC	Messico	Fermento	Agave cactus	Tequila

Per diversi secoli i distillati furono realizzati con sistemi molto empirici, senza particolari controlli, pertanto i prodotti che si ottenevano erano molto ordinari. Verso il 1500 furono eseguiti i primi esperimenti realizzando il processo di distillazione a circuito chiuso e apportando alcune modifiche all'impianto per ottenere un flusso di vapori che potesse arrivare gradualmente alla condensazione. Nel corso degli anni successivi le conoscenze della chimica e della fisica permetteranno di migliorare e affinare sempre più i distillati. Alla fine del 1500 si realizzano i primi esperimenti, in Europa, sottoponendo il risultato della prima distillazione ad una seconda distillazione e ci si accorge che il prodotto è decisamente più morbido e delicato.

Nel 1832 viene studiato e realizzato un procedimento di distillazione continua (Coffey Stili) in alternativa al classico procedimento discontinuo (Pot Stili) della doppia distillazione con due alambicchi.

L'avvento di attrezzature quali lo spettrofotometro e il gascromatografo permetteranno di conoscere sempre più in dettaglio le varie componenti dei distillati e costituiranno un preciso strumento di controllo per i produttori al fine di migliorare continuamente gli standard organolettici dei loro elaborati.

I liquori

La storia dei liquori è decisamente più giovane. Si hanno documenti che trattano l'argomento di "acqua vitae " aromatizzata con erbe e spezie che risalgono al 1300. Dal 14° secolo diventano popolari in Italia e tramite Caterina de' Medici si diffondono anche in Francia. La funzione medicinale che caratterizzava all'inizio il consumo si sposta sempre più verso il piacere della degustazione.

I primi distillati aromatizzati con essenze di erbe dal gusto decisamente amaro, infatti, sono diventati, con aggiunta di miele e, in seguito, di zucchero, veri e propri liquori come si intendono oggi.

Un grande impulso viene dato dai conventi che dal 13° al 17° secolo creano ricette che hanno superato la soglia del terzo millennio.

Il monaco benedettino Dom Bernardino Vincelli (Benedictine) nel 1510, l'Elixir di lunga vita (Chartreuse) 1605, l'Abate di Montbenoit (Cusenier) 1637, sono alcuni esempi della diffusione di marche ancora oggi molto conosciute. Dalla metà del sedicesimo secolo molte distillerie private iniziano la produzione di liquori; tra le più vecchie l'olandese Bols, fondata nel 1575, e la tedesca Der Lachs produttrice del Danzig Goldwasser.

Materie prime

Distillati

Tutte le sostanze che contengono alcool o che possono produrlo attraverso un processo di fermentazione (amidi o zuccheri) sono materie prime per la distillazione.

Queste si dividono in:

A) alcoliche - vino , vinello , vinaccia

queste materie prime possono essere direttamente distillate in quanto contengono già alcool etilico ottenuto da una precedente fermentazione;

B) alcoligene

suddivise nei seguenti sottogruppi: amidacee, glucosiche, saccarine, lattosiche queste materie prime devono essere sottoposte alla fermentazione e, successivamente, distillate;

1) amidacee da cereali (avena, frumento, mais, miglio, orzo, riso, segale, sorgo, panico) e tuberi (batata, patata, manioca, topinambur)

2) glucosiche - tutta la frutta in genere e alcune radici quali genziana, cicoria

3) saccarine - (acero zuccherino, agave, canna da zucchero, palma zuccherina)

4) lattosiche - latte o siero (generalmente di asina e cavalla)

Liquori

Materie prime per la produzione dei liquori sono :

- base alcolica

- zucchero

- acqua

- aromatizzanti vegetali (radici ,foglie ,rizomi ,gemme ,frutti ,semi ,cortecce di fusti, cortecce di frutti ,cortecce delle radici, fiori, infiorescenze)

- crema di latte, uova.

Lavorazione distillati

Mosti di frutta e distillazione

Tenere sempre presente:

- Kg 1,800 di zucchero ogni 100 litri conferiscono 1 grado alcolico.
- Gr 120 di ac. Tartarico servono per aumentare di 1 gr l'acidità totale
- Gr 100 di ac. Citrico servono per aumentare di 1 gr l'acidità totale

Mele

Pigiare le mele e metterle in un tino, lasciarle riposare per 48 ore, torchiare, prendere il mosto, analizzare lo zucchero e l'acidità, si tenga conto che un buon sidro dovrebbe avere circa 6,5 gradi alcolici ed una acidità del 6 per mille, quindi mettere lieviti e fosfato biammonico nel quantitativo di gr 60 per hl, quindi si proceda alla fermentazione.

Fichi

Ridurli in pasta, quindi diluire con acqua a 70-75 °C. sino ad ottenere una massa col 17% di zucchero, quando la massa raggiunge i 30 °C. analizzare il mosto per determinare l'acidità totale, se questa è carente aggiungere ac. Tartarico o citrico, quindi si provvede alla fermentazione.

Ciliegie

Si pigiano senza romper il nocciolo, dopo 24 ore si filtra il mosto, si controlla il grado zuccherino, l'acidità, quindi si provvede alla fermentazione.

Prugne – Albicocche – pesche

Si pigiano e si rompono in modo che il nocciolo rimanga integro, si diluisce il mosto con 1/3 di acqua arricchita di zucchero e di ac tartarico, quindi si provvede alla fermentazione.

Ribes

Si riducono le bacche in poltiglia e si diluisce con acqua, si filtra attraverso un setaccio fine, si corregge il tenore zuccherino e l'acidità, quindi si provvede alla fermentazione, si schiuma più volte.

Lamponi

Si riducono le bacche in poltiglia e si diluisce con acqua, si filtra attraverso un setaccio fine, si corregge il tenore zuccherino e l'acidità, quindi si provvede alla fermentazione. È un vino da consumarsi subito perché diventa amaro.

Barbabietola da zucchero

18 litri di succo di barbabietola, 82 litri di acqua, 600 gr. Di ac. Tartarico, si filtra la massa, si fa ribollire, quindi si raffredda a 30 °C si aggiungono attivante e lieviti.

Distillazione

Tutti i vini fatti precedentemente possono essere distillati e daranno dei liquori che riportano il profumo ed il gusto della frutta di origine.

I prodotti di testa escono sotto i 70 °C

I prodotti di cuore da 70°C a 100 °C

I prodotti di coda oltre i 100 °C

Quando si raggiunge l'ebollizione del liquido bisogna ridurre il riscaldamento al minimo, pur mantenendola allegra.

Il distillato alla fine dovrebbe avere una gradazione alcolica di 70° in densità 0,8860.

Questo dovrebbe essere diluito con acqua distillata o comunque con acqua poco calcarea, in quanto il calcio provoca la torpidità del distillato, la diluizione finale dovrebbe essere tra i 45°- 50°, precedentemente nell'acqua distillata bisognerebbe sciogliere un cucchiaino di zucchero bianco raffinato per ogni litro di prodotto finale. Si fa per ammorbidire il gusto del distillato.

Distillati

Aquavite da frutta - il succo zuccherino ottenuto macinando la stessa frutta , in alcuni casi con il nocciolo , viene fatto fermentare per trasformarlo in alcool. Quindi viene distillato.

Acquavite da cereali - I cereali contengono amidi e questi devono essere trasformati in zucchero prima di essere fermentati. Alcuni compiono questa trasformazione con facilità (il chicco d'orzo appena è bagnato innesca una reazione spontanea, con un enzima, che trasforma l'amido in "maltosio") altri (quali il mais o il grano) necessitano di essere frantumati e sottoposti a cottura in acqua perché avvenga questa trasformazione.

La fermentazione

La fermentazione è la reazione chimica prodotta dai lieviti che trasforma gli zuccheri in alcool e anidride carbonica.

I lieviti, microrganismi unicellulari, presenti in natura vivono e si riproducono per gemmazione nutrendosi di zucchero.

Il fenomeno della fermentazione, studiato dall'uomo nel corso dei secoli, è stato affinato con la creazione di vere e proprie colture di lieviti selezionati di microrganismi che lavorano nella direzione desiderata fornendo oltre alla base alcolica anche un gruppo di prodotti che forniscono gli aromi (anch'essi trasportati in corrente di vapore alcolica).

Osservando un tino dove avviene la fermentazione si potrà notare una schiuma che ribolle in superficie; quella è l'azione dei lieviti. Se il mosto deve andare alla distillazione questa operazione avverrà in vasche aperte; se, invece, si dovrà ottenere birra o spumante (operando una rifermentazione sul vino), allora l'operazione avverrà in recipienti chiusi. Ogni azienda ha selezionato particolari famiglie di lieviti per la fermentazione. Esistono anche vere e proprie banche dei lieviti per conservare i ceppi selezionati dalle aziende.

La distillazione

La distillazione è l'operazione che permette di separare da un mosto fermentato la parte alcolica sfruttando il punto di ebollizione specifico dei vari ingredienti. Il processo di distillazione può essere continuo o discontinuo.

La distillazione in continuo viene realizzata con impianti che permettono una alimentazione continua della materia prima fermentata e conseguente separazione delle varie frazioni di distillato.

La distillazione discontinua si realizza con gli alambicchi tradizionali.

Generalmente il mosto viene portato alla distillazione con una gradazione dai 4 ai 9 gradi alcolici.

Con la distillazione discontinua esce a 27 - 30 gradi dalla 1° e dalla successiva 2° distillazione tra i 70 e gli 85 gradi.

Nel mosto si trovano vari tipi di alcoli, esteri e altre sostanze volatili; la tecnica della distillazione, pertanto, deve tener conto che nella prima fase (testa) e nella fase finale (coda) della fascia di temperatura alla quale bolle l'alcool etilico, vi sono anche altre sostanze più o meno volatili che vengono trascinate dalla corrente di vapore.

L'affidabilità dell'operazione, pertanto, consiste oltre che a utilizzare particolari impianti anche nell'esperienza del mastro distillatore, oggi coadiuvato da strumenti di analisi molto sensibili.

Invecchiamento dei distillati

Alcuni distillati vengono imbottigliati appena prodotti (sono i white spirits: vodka ,gin -esclusi gli olandesi- tequila, rum, cachaca (i tipi white));

gli altri: cognac, brandy, whisky vengono invecchiati in botti di legno (generalmente quercia). L'invecchiamento in botte permette al distillato di estrarre alcune sostanze del legno che, con il trascorrere degli anni, lo rendono più morbido e delicato.

Tra tutti i distillati il cognac, generalmente, è quello che resiste meglio all'invecchiamento.

Assemblaggio

Quasi sempre un distillato invecchiato è costituito da una miscela di distillati di annate differenti. Questa tecnica che trova riscontro in molti altri settori del food & beverage (ad es. miscele di caffè) permette al produttore di creare ogni anno un prodotto con lo stesso gusto e la stessa identità. Si useranno pertanto vari tipi di annate e un blended potrà essere il risultato della miscela di 20 e più distillati di epoche diverse. In questo caso la legge impone di indicare sull'etichetta l'anno corrispondente al più giovane distillato utilizzato. Questa regola vale per i Cognac, i Whisky, ecc.

Lavorazione liquori

I liquori, abbiamo detto, si ottengono per miscelazione dei vari ingredienti. In teoria la loro produzione sembra più facile rispetto a un distillato. In pratica, però, per ottenere un liquore che esprima veramente i profumi e il gusto degli ingredienti aromatizzanti, occorre conoscere molto bene l'arte dell'estrazione delle materie prime soprattutto nel mondo dell'erboristeria. Ancora oggi, infatti, nonostante che l'industria abbia messo a disposizione delle aziende gli estratti (cioè i concentrati), molti liquorifici ricavano le essenze dalle materie prime vegetali con differenti metodi.

I più diffusi sono: distillazione, percolazione, macerazione.

Distillazione

E' il metodo più delicato che permette di estrarre dalla materia prima scelta la parte più volatile . I prodotti dai quali si vuole estrarre l'aroma vengono messi nella caldaia di un alambicco in una soluzione acqua/alcool , lasciati qualche giorno a una temperatura max di 50° , poi si procede alla distillazione . Alla temperatura di distillazione dell'alcool etilico passeranno anche le componenti volatili della materia prima disciolte nella soluzione idroalcolica . Si utilizzerà solo la parte distillata .

Percolazione

In un apparecchio , tipo una grossa caffettiera napoletana, vengono introdotte: la soluzione idroalcolica e le erbe dalle quali si vogliono estrarre le essenze, queste però vengono appese al centro della caldaia. I vapori idroalcolici attraversano, in continuazione, il pannello di erbe arricchendosi gradualmente dei componenti solubili. Dopo due tre giorni di lavorazione a una temperatura attorno ai 50-60 gradi, si raccoglie tutto il liquido che conterrà, in questo caso, tutte le essenze solubili e parte di tannino e colorante delle erbe.

Macerazione

La macerazione è l'operazione che si utilizza quando si vuole estrarre la maggior quantità di essenza da erbe o radici. La soluzione idroalcolica in questo caso lavora a contatto del tessuto vegetale per due settimane e la temperatura (anche in questo caso attorno ai 45/50 gradi) facilita l'estrazione.

Per le altre materie prime occorre che lo zucchero sia incolore, esente da tracce di ferro, acqua assolutamente neutra al gusto e demineralizzata, frutta spremuta e il succo lavorato fresco.

Normativa Cee

Distillati

Devono avere un titolo minimo in alcool, espresso in volume:

40% whisky e pastis;

37,5% rum, acquavite di vino, acquavite di vinaccia, acquavite di frutta, acquavite di frutta, acquavite di sidro di mele o pere, gin, grappa, akvavit, vodka, ouzo, kornbrand;

36% brandy, weinbrand;

35% acquavite di cereali, anis;

32% korn;

30% bevanda spiritosa di carvi (tranne akvavit e acquavit);

25% bevanda spiritosa di frutta;

15% bevanda spiritosa all'anice (tranne ouzo ,pastis, anis).

Liquori

I liquori sono bevande spiritose aventi tenore alcolico minimo del 15% in volume e 100 grammi /litro di zucchero.

I liquori aventi un contenuto minimo di 250 grammi/litro di zucchero si definiscono "creme".

Vengono definiti di "fantasia" quando le diverse componenti aromatiche non esprimono una caratterizzazione specifica ascrivibile a uno dei componenti;

si definiscono "naturali" quando un aromatizzante, in particolare , li caratterizza (generalmente si riferisce a un tipo di frutto).

GLOSSARIO

Abricotine

Acquavite d'uva

Agave - pianta grassa (succulente da non confondere con il cactus) presente in natura con centinaia di specie conosciute. Cresce spontaneamente, soprattutto, nel Sud dell'America del Nord. Nel 1902 il botanico Weber classificò l'agave-blu (definita Agave Weber), che oggi viene considerata la migliore per la produzione di Tequila di pregio.

Aguamiel - letteralmente "acqua di miele". Il succo non fermentato dell'agave usato per la produzione del pulque.

Alambicco - (pot stili) apparecchio utilizzato per la distillazione; consiste in una caldaia irradiata, dal basso, da una fonte di calore, collegata mediante un tubo, che convoglia i vapori, a un serpentino di raffreddamento al fondo del quale si raccoglie il distillato.

Alchermes

Alcolometro - densimetro che viene utilizzato per misurare la quantità di alcol etilico presente in una soluzione acquosa. Di varie foggie, sostanzialmente è un tubo di vetro chiuso, con zavorra sul fondo, che sta perfettamente immerso a metà in una superficie liquida e in base al livello di immersione, su una scala graduata, si rileva la lettura.

Alcool Etilico - prodotto ottenuto per fermentazione e successiva distillazione di sostanze contenenti zuccheri o per sintesi. Liquido, volatile, incolore, odore gradevole, pungente, punto di distillazione 78,4°.

Alcool metilico - nocivo se presente in percentuali rilevanti, sottoprodotto che viene scartato nelle "teste" della distillazione, punto di ebollizione 66° circa.

Aldeidi - liquidi incolori e volatili derivati dall'ossidazione dell'alcol.

Almond

Amaretto

Amaro

Americano

Amilasi - enzima che trasforma l'amido in maltosio.

Anejo - invecchiato, attribuito alla tequila invecchiata in botte per un minimo di un anno.

Anesone triduo

Anetolo - essenza di anice utilizzato nella produzione dei liquori.

Angostura - estratto vegetale amaricante. Prodotto a Trinidad – 45°.

Anice - pianta aromatica utilizzata per la produzione dei liquori.

Anis

Anisetta

Apple brandy

Applejack

Apricot brandy

Aquavit o akvavit

Arak o arrak

Armagnac – distillato di vino della Guascogna

Assenzio - pianta amara aromatica, utilizzata nella produzione di liquori.

Avocado - joven abocado, gold - termine che contraddistingue una tequila non invecchiata, quasi sempre un mixto (blend), al quale sono stati aggiunti coloranti o agenti aromatizzanti, generalmente

caramello.

Azeotropica - (miscela) si intende la miscela di due liquidi (di natura diversa) che in una determinata percentuale bollono alla stessa temperatura producendo vapore con la stessa percentuale. Durante la distillazione di una soluzione idroalcolica non si riuscirà a produrre alcool oltre a un grado di 95,5% poiché la rimanente parte di acqua (4,5%) rimane combinata in miscela azeotropica con l'alcol e, praticamente, con lo stesso punto di ebollizione.

Bacanora - distillato, che non può chiamarsi tequila, prodotto con succo di agave nella regione di Sonora.

Bagaceira (Aguardente)

Bagasse - vocabolo francese che definisce la polpa fibrosa che rimane dopo avere estratto succo dall'agave (per tequila) o da zucchero di canna (per rum agricolo).

Barack Palinka

Barenfang

Barentrank

Barrel - termine americano per identificare le botti di maturazione del whiskey. Le varie capacità sono espresse in galloni U.S. dove un gallone U.S. = It. 3.785. I tipi di botte sono: quarter 27-33; american barrel 35-42; hogshead 60-70; butt 100-110.

Baska dropper

Beremburg

Birnengeist (Birnenbrand)

Bitter

Black berry

Blackberry brandy

Blended - termine inglese che sta per mescolato riferito a whisky e anche ad altri distillati ottenuti, appunto, per miscelazione. Ad es. blended whisky (vedi) ottenuto per miscelazione.

Blended Whisky - miscela di differenti tipi di grain whiskies e di differenti tipi di malt whiskies.

Blender - addetto alla miscelazione di varie partite di distillato; il Master Blender ha un ruolo fondamentale in una distilleria.

Blender - frullatore professionale che può raggiungere un altissimo numero di giri.

Bonded - è un whiskey a 100 proof (50% in volume) proveniente da una singola distilleria e prodotto in un'unica annata e invecchiato in un magazzino doganale sotto il controllo governativo. Questo permetteva, un tempo, ai distillatori un doppio vantaggio: utilizzare il magazzino doganale che aveva una temperatura più idonea per l'invecchiamento e soprattutto pagare le accise solo al momento dell'imbottigliamento. Il termine "bottled in bond" oggi è ritenuto, erroneamente, un sinonimo di qualità superiore.

Borovicka

Boucha

Bouquet - in francese "boschetto, mazzo di fiori", definisce l'insieme di sensazioni olfattive che si sprigionano da qualsiasi prodotto del beverage.

Bourbon whiskey - di grano (U.S.A.)

Brandwijn

Brandy

brandy – di vino (tutti i paesi esclusa la Francia)

Brannvin

Brewing - indica il processo della fermentazione.

Broobeegeist

Broombeerlikoer

Cachaca

Caffè liquore

Cajudas

Calvados – è il risultato della distillazione del sidro, vino di mele. È invecchiato in fusti di rovere normanna per 20 anni. Colore ambrato luminoso, profumo possente, sapore citrino. Nel complesso è un liquore abbastanza rude.

Campbeltown - oggi due sole distillerie aperte. L'aria del mare caratterizza sensibilmente questi distillati.

Canadian whisky

Caramello - prodotto trasformazione dello zucchero se sottoposto a una temperatura superiore a 155°C, man mano che la temperatura aumenta si ha un viraggio del colore da giallo pallido sino a un colore bruno intenso. Il prodotto è utilizzato nell'industria liquoristica per dare sfumature ambrate ai distillati e ad alcuni tipi di vermouth.

Carbone - ottenuto dalla combustione controllata di vari tipi di legno, serve per la chiarificazione e il trasferimento di retrogusto ad alcuni distillati (charcoal mellowing = gusto di carbone, tipico di un whiskey del Tennessee).

Cask – botte.

Cask Strength - termine utilizzato per i distillati in botte, che non sono ancora stati ridotti alla gradazione standard, generalmente 40%, prima dell'imbottigliamento.

Cedratine

Charcoal Mellowing - lavorazione tipica del whiskey in Tennessee. Il distillato appena prodotto viene versato dall'alto in una colonna verticale riempita con uno strato compatto di carbone d'acero (tagliato a pezzi di 2-3 centimetri). Il liquido, per caduta, attraversa tutto lo strato di circa 4 mt. Questa operazione permette di filtrare il distillato e lascia al whiskey il retro gusto tipico di affumicato.

Charring - l'operazione di fiammatura all'interno dei barili nuovi. Questo permette di rendere poroso il legno affinché il distillato, durante l'invecchiamento, possa migrare all'interno delle doghe, trascinando al suo interno le sostanze cedute dalle doghe stesse.

Cherry brandy – è un liquore infuso distillato dalle marasche dalmate in acquavite di vino, di un bel colore rosso rubino, moderatamente alcolico.

Chicha

Chili Filtration - filtrazione a freddo del distillato che permette di togliere dal distillato la maggior parte dei congeneri.

China

Choum

Cider brandy

Cinger brandy

Cioccolato liquore

Code di distillazione - sono le ultime frazioni del distillato ottenuto da alambicco (o pot stili) e vengono separate dal "cuore del distillato" poiché contengono prodotti ad alto punto di ebollizione

(oltre i 100° C) con sapori poco gradevoli. Verranno in seguito riunite alle teste e ridistillate per recuperare l'alcol etilico che ancora contengono.

Coffey Stili - inventato nel 1831, permette di procedere alla distillazione "in continuo" senza interrompere il ciclo (come avviene in quella discontinua). Il mosto fermentato viene riscaldato e pompato in cima ad una colonna di rettificazione dove, per caduta, incontra un flusso ascendente di vapore che trascina le componenti più volatili, attraverso una serie di piastre forate, in un'altra colonna di rettificazione dove, continuando a salire si concentra in alcol leggeri. A questo punto verrà inserita una piastra a due terzi circa della seconda colonna per condensare il cuore del distillato, mentre le teste vengono espulse dalla cima della colonna. Le teste sono rimaste alla base della prima colonna e scartate.

Cognac – distillato di vino champagne della Francia

Conac

Congeneri - composti chimici presenti in quantità infinitesimale nell'alcol dopo la distillazione. La presenza di questi congeneri è responsabile della differenza di gusto tra i vari rum e anche di altri tipi di distillati.

Cordiale

Corn whiskey – di mais (U.S.A.)

Curaçao

Darng jung davu

Deflemmazione - separazione di una ulteriore parte di acqua dai vapori idroalcolici per aumentare la gradazione alcolica.

Distillazione - operazione che consente di separare da una miscela di liquidi perfettamente solubili tra di loro, i singoli componenti in base ai differenti punti di ebollizione.

Doornkaat douzico

Draff - è il residuo solido trattenuto dai filtri del recipiente circolare (mash tun) dove viene miscelato l'orzo maltato con l'acqua bollente nella lavorazione del whisky. Il draff viene utilizzato come mangime per gli animali.

Dunder - liquido fermentato prima della distillazione del rum

Eau de vie

Eierweinbrand

Elixir

Enzimi - sono proteine capaci di aumentare selettivamente la velocità di certe reazioni chimiche scindendo una sostanza in due o più altre (v. amilasi, maltasi, invertasi, zimasi).

Essenze - sostanze capaci di apportare profumi e aromi a liquori e distillati (v. vari procedimenti di estrazione essenze: infusione, percolazione, macerazione).

Esteri - composti chimici che si formano per reazione tra un alcol e un acido; si formano durante la fermentazione e anche durante l'invecchiamento.

Falinger

Feints - distillato a scarsa gradazione risultante dalle "code" nella lavorazione del whisky.

Fermentazione alcolica - è il fulcro di tutta la produzione liquoristica mondiale. Si tratta di un complesso processo biochimico che trasforma gli zuccheri contenuti nei vari mosti in alcool. Tutto ciò che nel mondo vegetale può produrre zuccheri: cereali, zuccheri; frutta, piante succulenti, è stato ed è, tuttora, utilizzato dall'uomo per la fermentazione alcolica. Il processo base opera con questa equazione: Zuccheri + lieviti = Alcol + anidride carbonica + energia. In effetti, in natura, il processo che si svolge è molto più ampio e sviluppa la formazione di vari alcoli (gli amminoacidi presenti vengono trasformati in alcoli superiori che modificano il gusto) e altre sostanze.

Fernet

Flemme - derivati dalla distillazione; contengono acqua, alcol e una grande quantità di impurezze.

Fraise

Framboise

Friesenkreuz

Full Proof - letteralmente significa "gradazione piena ", sono distillati che possono avere il doppio della normale gradazione alcolica (anche 75°/80° gradi) espressi in proof 150/160. Sono prodotti di nicchia rivolti ad un pubblico di intenditori, che ama diluirsi il proprio distillato prima di berlo, oppure esistono sul mercato anche prodotti da miscelazione (tipo rum non invecchiati).

Fuse oil - oli leggeri che si formano durante la fermentazione (generalmente nella lavorazione del rum). Possono essere rimossi in un impianto a column stili multiplo, attraverso successive distillazioni. Vengono utilizzati per aromatizzare altre bevande alcoliche.

Gallone - attrezzo per la miscelazione.

Gallone - misura di capacità dei paesi anglosassoni.

- Gallone americano = It. 3,785

- Gallone inglese = It. 4,546;

Genepy

Genever

Gentiane

Genzianella

Gin

Ginsengju

Gold - (per tequila) questo è il termine legalmente riconosciuto per una " joven avocado "tequila. Esiste però un pò di confusione sul mercato perché alcune aziende utilizzano questo termine per la loro 100% tequila reposado.

Gradazione alcolica - quantità di alcol presente in un liquore o un distillato. Si esprime in percentuale pari ai millilitri di alcol presenti su 100 cc. (o millilitri) di liquore o distillato.

Grain Whisky - whisky di cereali (granaglie) prodotto con distillazione continua (Coffey Stili).

Grappa – senapa, fil 'd fer, graspa, su filu e ferru. Ricavata per distillazione diretta delle vinacce fresche, il risultato viene affinato in botti di legno pregiato. Ottimo digestivo.

Green Malt - l'orzo verde, dopo il processo di maltazione, prima di essere essiccato.

Grist - cereale macinato (granaglie) che sarà utilizzato nel mashing.

Hefebrannwein

Heidelbeergeist

Highlands - regione delle Terre Alte della Scozia, vi sono distillerie che producono whisky con più corpo e alcuni con sentore di torba.

Himbergeist

Honey brandy

Honiglikoer

Hopfenbitter

I Single Malt provengono da :

Infusione - estrazione dei principi attivi di una materia prima vegetale per trattamento in soluzione idroalcolica; l'infusione può essere seguita da una distillazione per separare i principi attivi volatili e

solubili in alcool.

Invertasi - enzima che scompone il saccarosio in glucosio e in fruttosio.

Irish cream

Irish whiskey

Islay -questa isola ha riserve inesauribili di torba, alcuni torrenti vi scorrono addirittura sopra. I whisky prodotti in quest'isola (7 distillerie aperte) hanno pertanto una forte connotazione di torba e di mare; le distillerie infatti sono costruite tutte vicino al mare Small Batch (riferito ad alcune marche di bourbon). Si tratta di bourbon imbottigliati da un batch cioè un piccolo lotto ben definito di botti, il cui contenuto è stato precedentemente miscelato.

Jenever

Jerinac

Jersynowka

Jimador - bracciante agricolo che raccoglie la pina centrale dell'agave tagliando via le foglie.

Jinro

Kakshe

Kaniac

Kenia gold

Kirsch – si ottiene distillando il succo fermentato delle ciliegie selvatiche schiacciate insieme ai noccioli. L'aroma gradito di ciliegia è dato dalla presenza di tracce di acido cianidrico.

Kislav

Kiwi liqueur

Kombawoo soju

Korn

Koumiss

Krupnikas

Kummel

Kyeryung paegiliu

Lag tuan

Lakka

Lapponia mesimarja

Lieviti - sono microorganismi unicellulari che si riproducono per gemmazione e si nutrono di zuccheri, i prodotti che ne derivano sono alcol e anidride carbonica.

Lowlands - regione delle Terre Basse della Scozia, caratteristica per la produzione di whisky di malto molto leggeri con breve persistenza al palato.

Macerazione - processo di massima estrazione dei principi attivi da materia prima vegetale. Si immerge la materia prima nella fase solvente e si lascia per un lungo periodo, mescolando in continuazione.

Magji kawn

Maltasi - enzima che trasforma il maltosio in glucosio.

Malting floor - pavimento di pietra dove viene disteso l'orzo bagnato per il processo di maltazione.

Mandarino

Maraschino – infusione di marasche dalmate in alcool, poi distillata, da origine ad un liquore bianco, dolce, moderatamente alcolico, nato nei conventi medioevali.

Mashing - operazione di solubilizzazione del malto (o delle granaglie con acqua bollente).

Mastika

Melassa - sottoprodotto della lavorazione dello zucchero; dopo avere estratto, per cristallizzazione, una certa dose di zucchero, si forma un prodotto molto denso non più cristallizzabile. Nei Caraibi la melassa ottenuta da zucchero bruno viene utilizzata per la produzione del rum.

Menta

Mezcal

Millefiori

Mirabelle

Mirtillo

Mirto

Mistrà

Mixto - un tipo di tequila, di qualità leggermente inferiore, realizzata con una miscela fermentata di succo di agave e soluzioni zuccherine di altre piante.

Mothballed - si definiscono le distillerie chiuse per un certo periodo, ma in stand-by, cioè con la probabilità che possano essere riaperte. Vengono definite "in naftalina", gli impianti hanno una manutenzione accurata pronti per ripartire.

Mure

Newfoundland screech

Nissen weizen doppelkorn

Nocino

NOM - Norma Oficial Mexicana. Il numero assegnato a ogni produttore di tequila, che identifica l'azienda che ha prodotto o imbottigliato la tequila.

Oke

Orange bitter

Orkney - isole Orcadi a nord della Scozia, whisky con retrogusto di erica e miele.

Ounce - oncia cl 2,8 circa.

Ouzo

Pastis

Peach brandy

Percolazione - uno dei vari metodi di estrazione di principi attivi da materie prime vegetali. Consiste nel far passare il solvente attraverso la materia prima senza che questa sia immersa nel liquido.

Pina - termine spagnolo che significa ananas, attribuito al cuore della pianta di agave che assomiglia a un grosso ananas.

Pinga

Pinta – misura di capacità per liquidi.

-Pinta americana - It.0,473

-Pinta inglese - It. 0,568

Pippermint

Pisco

Plata - in spagnolo "argento" - Utilizzato per identificare la tequila bianca.

Proof - gradazione alcolica utilizzata dagli americani (un grado alcolico corrisponde a 2 proof)

Prunella

Pulque

Quetsche

Quila

Rabarbaro

Raicilla - distillato, non tequila, fatto con succo di agave

Raisin brandy

Rari

Ratafià

Reposado - riposato, tequila invecchiata in botti da un minimo di due mesi a un massimo di un anno.

rhum – di canna da zucchero (America centrale)

Rosolio

Rum – Ron – Rhum – originario della Martinica e Jamaica. È ottenuto distillando la melassa di canna da zucchero con l'aggiunta di erbe e fatta fermentare da 48 ore a 5 giorni. Può essere invecchiato in

fusti di rovere che gli conferisce la colorazione bruna.

Rum agricolo - rum prodotto utilizzando, come materia prima, succo fresco di canna da zucchero.

Rum industriale - rum prodotto utilizzando, come materia prima, melassa.

Rum paille - rum color giallo paglierino invecchiato meno dei tre anni richiesti per essere definito rum vecchio (vieux).

Rum très vieux - rum molto vecchio, generalmente invecchiato più di dieci anni

Rum vieux - rum invecchiato in botte per minimo tre anni. La botte deve avere una capacità inferiore a 650 litri.

Rye whiskey

Sake

Sambuca

Schnaps

Scotch whisky

Single Barrell - v. single cask.

Single Cask - il distillato (generalmente whisky o rum) proviene da un unico barile, imbottigliato in edizione limitata; può essere a 40° gradi oppure full-proof .

Single Grain Whisky - grain whisky prodotto da un solo cereale.

Single Malt Whisky - distillato da una sola distilleria e con malto prodotto nella distilleria stessa. Il numero di anni riportato sull'etichetta si riferisce alla botte più giovane utilizzata nella eventuale

miscelazione di diverse annate realizzata in distilleria.

Slivovitz – è un distillato delle piccole e saporitissime prugne dalmate, al palato risulta ardito e bellicoso con un dominante sapore di mandorle amare. Otto come digestivo o come aperitivo.

Sochou

Soju

Solerà (metodo) - si definisce "metodo solerà" un sistema di invecchiamento accelerato che consiste nel travaso a caduta da botti contenenti vini giovani in botti contenenti vini più invecchiati (generalmente questo metodo si utilizza per vini fortificati quali Madera, Sherry, Manzanilla, Marsala) ma anche qualche produttore di distillato adotta questo metodo. Generalmente le file di botti sovrapposte sono almeno quattro. Il vino più giovane si trova sulla fila più alta; con un sistema incrociato di travasi, che non devono superare il quantitativo di metà botte, i vini più giovani vengono trasferiti in botti dove si miscelano e riposano con vini più invecchiati. Dopo aver trascorso il periodo di maturazione, stabilito dall'esperto di cantina, vi sarà un ulteriore travaso e conseguente maturazione fino ad arrivare alla fila a terra. Questa serie di miscele e di riposo nelle varie botti permette al vino giovane di acquisire tutte le caratteristiche finali di maturazione in tempi decisamente più veloci che non con la permanenza in botte secondo i canoni dell'invecchiamento tradizionale.

Sour mash - letteralmente "miscela acida" è un sistema adottato durante il processo di fermentazione che permette di avere un controllo della medesima. Si tratta di prelevare un po' di lieviti esausti e soluzione alcolica e trasferirli nella vasca dove si sta innescando la fermentazione (questo accorgimento agisce da "starter" e regolarizza la fermentazione orientandola su parametri il più possibile vicini ai precedenti). In uso presso alcune distillerie di whiskey in America, secondo alcune fonti pare sia stato addirittura suggerito da uno schiavo proveniente dai Caraibi. Questo fa presumere che la validità di questo accorgimento sia stata scoperta dai distillatori di rum (viene tutt'oggi utilizzato in qualche distilleria di rum).

Speyside - questa è la regione del whisky per antonomasia; di norma hanno retrogusti di erica, leggermente torbati. Grandi marche con etichette particolarmente pregiate.

Spirits stili - alambicchi utilizzati per la seconda distillazione.

Steinhager

Straight - si riferisce, generalmente, a un whiskey proveniente dalla stessa distilleria . In origine il termine definiva un whiskey puro, non tagliato con alcol neutro, che poteva può provenire anche da zone diverse.

Sura

Tafià

Tapui

Tennessee whiskey

Tequila

Teste di distillazione - sono le prime frazioni del distillato ottenuto con procedimento discontinuo (pot stili-alambicco) che contengono tutti i componenti con basso punto di ebollizione e sapore poco gradevoli, oltre a forte presenza dell'indesiderato alcol metilico. Generalmente vengono riunite alle code, diluite e ridistillate per estrarre l'alcol etilico che ancora contengono.

Tiqira

Torba - combustibile fossile di recente formazione costituito da residui di piante paludose. Utilizzata un tempo, in Scozia come risorsa energetica per tutte le fasi della lavorazione del whisky. Da un po' di anni viene utilizzata esclusivamente per essiccare l'orzo germinato (malto) al quale conferisce uno spiccato retrogusto di affumicato che rimane in tutte le fasi della lavorazione e che caratterizza il sapore del whisky.

Torbato - retrogusto, più o meno accentuato, di torba nello scotch whisky; i whisky di malto delle isole (Sky, Islay) hanno un forte sentore di torbato.

Triple distillation - il single malt distillato tre volte: viene prodotto facendo passare per due volte il distillato attraverso lo spirit stili.

Uovo (liquore all')

Vatted Malt - prodotto dalla miscelazione di whisky di malto di differenti distillerie.

Vesou - succo di canna da zucchero.

Vodka – di patate

Wash - il mosto di malto estratto dal mash tun e avviato alla distillazione.

Wheat whiskey

Whiskey – di orzo (Irlanda)

Whisky – di orzo (Scozia)

Williams poire – è l'acquavite di pere William. Di colore bianco cristallino, profumo fruttato molto gradevole e sapore di pere giustamente mature. Ottimo come digestivo.

Wort - la miscela di malto frantumato e acqua, nella lavorazione del whisky , prima dell'aggiunta dei lieviti.

Zimasi - enzima che trasforma il glucosio in alcol.

Zotol

Zwetgenwasser