

I superalcolici



La modalità professionale di denominare e distinguere i vari prodotti alcolici serviti al bar.

Nella vita quotidiana indichiamo spesso ogni superalcolico con la denominazione di liquore, ma per avere un quadro dettagliato sull'argomento è necessario distinguere le varie categorie di prodotti sulla base del loro processo produttivo e in relazione alle rispettive caratteristiche organolettiche.

Nel gergo tecnico, i superalcolici, cioè tutti i prodotti che superano i 21° alcolici, sono denominati rispettivamente:

1. distillati
2. liquori
3. creme di liquore
4. amari

Per *distillati* si intende un prodotto che deriva dalla distillazione dell'alcol etilico mediante evaporazione i quali, secondo i rispettivi disciplinari possono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento.

Fanno parte di questa categoria di prodotti:

- Distillati di vino: Cognac, Armagnac, Brandy italiani, Brandy spagnoli.

Sono realizzati attraverso la distillazione mediante alambicco discontinuo e sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento in botti di rovere.

- Distillati di vinacce: Grappe, Marc.

Prodotti dalla distillazione di vinacce, rispettivamente in Italia e Francia.

Hanno caratteristiche diverse a seconda se si trattano di Grappe giovani, invecchiate, aromatiche o aromatizzate.



- Distillati di cereali: Whisky, Whiskey, Gin, Vodka.

Prodotti diversi realizzati in varie parti del pianeta, hanno in comune solo la materia prima utilizzata. Il Whisky viene prodotto in Scozia e Canada mentre i Whiskey in Irlanda e Stati Uniti.

Il Gin viene fabbricato per la prima volta in Olanda ma attualmente viene prodotto in Inghilterra.

La vodka che oltre ai cereali può essere fabbricata con un fermentato di patate viene prodotta in Russia e Polonia.

- Distillati della canna da zucchero: Rum, Cachaça.

Prodotti rispettivamente in vari paesi dell'America centrale (Rum) e Brasile (Cachaça).

Di Rum ne esistono diverse tipologie e possono essere prodotte direttamente dalla canna da zucchero (Rum agricolo) o dalla melassa (Rum industriale).

- Distillati di frutta: Tequila, Calvados, Williams, Kirsch, ecc.

Categoria di distillati ottenuti dalla distillazione di varie tipologie di frutta quasi sempre lavorate separatamente.

I distillati vengono commercializzati ad una gradazione alcolica compresa tra i 38 e i 46°. Per ridurre il loro grado alcolico, se superiore ai valori indicati, viene utilizzata acqua distillata.

I *liquori* sono prodotti ottenuti mediante aromatizzazione dell'alcol etilico o di un distillato attraverso l'uso di frutta, spezie, erbe, radici, semi, cortecce, ecc. e successiva dolcificazione.

La legge prevede che devono avere un contenuto di zucchero non inferiore a 200 grammi per litro.



Essi sono suddivisi in due categorie:

- *liquori fantasia*, nei quali non prevale un aromatizzante particolare, ma tutti gli aromi utilizzati contribuiscono alla formazione dell'aroma finale (liquore Strega, Galliano, Chartreuse, ecc. ;

- *liquori naturali*, nei quali vi è un aromatizzante principale facilmente individuabile (Limoncello, Mandarinetto, Cointreau, Grand Marnier, ecc.

La commercializzazione dei liquori avviene generalmente riducendo, mediante diluizione con acqua distillata, il tenore alcolico per ottenere prodotti compresi tra i 30 e i 42°.

Le *creme di liquore* sono prodotti che si ottengono con lo stesso procedimento dei liquori. Le differenze riguardano il loro tenore alcolico, generalmente compreso tra i 21 e i 30°, e la maggiore densità che è dovuta ad una presenza di zucchero di almeno 400 grammi per litro. Talvolta hanno come componente aggiuntivo la crema di latte che contribuisce a dare loro maggiore gradevolezza come nel caso del Bailays, della Crema di Limoncello, Crema di Strega, ecc.

Gli *amari* sono assoggettabili alla categoria dei liquori ma spesso sono il frutto di ricette elaborate al fine di sfruttare i principi attivi presenti in erbe, spezie, radici, fiori e semi. Molte ricette sono scaturite dalla sapienza monastica che studiando i rimedi terapeutici delle piante ne hanno realizzato degli infusi o macerazioni per fini curativi.

Solo in un momento successivo sono diventate bevande che si servono come aperitivo o digestivo.

Gli *amari aperitivo* (Cynar, Bitter, Rabarbaro, Aperol, ecc.) sono generalmente di tenore alcolico meno elevato e serviti con ghiaccio, soda e mezza fetta di agrume.

Il Cynar e il Rabarbaro, serviti al naturale o con un cubetto di ghiaccio, possono essere anche dei digestivi.

Gli amari digestivo si dividono in:

amari dolci (Averna, Montenegro, Lucano, ecc.);

amarissimi (Fernet, Unicum, Jagermeister, ecc.)

Entrambi si servono al naturale, con aggiunta di un cubetto di ghiaccio o come correttore del caffè.

Franco Tacconelli