

CENNI DI LIQUORISTICA

Dr. Giuseppe NICOLA

RIFERIMENTO NORMATIVO

REGOLAMENTO (CE) N. 110/2008

**DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO del 15 gennaio 2008**

**relativo alla definizione, alla designazione, alla
presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle
indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che
abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio**

BEVANDE SPIRITOSE

Definizione di bevanda spiritosa

Ai fini del regolamento, per «bevanda spiritosa» si intende la bevanda alcolica:

destinata al consumo umano;

avente caratteristiche organolettiche particolari;

avente un titolo alcolometrico **minimo del 15 %**

PRODUZIONE

mediante DISTILLAZIONE, in presenza o meno di aromi, di prodotti fermentati naturalmente mediante macerazione o trattamento simile di materie vegetali in alcole etilico di origine agricola e/o distillati di origine agricola

(DISTILLATI)

PRODUZIONE

mediante macerazione o
trattamento simile di materie
vegetali in alcole etilico di
origine agricola e/o distillati di
origine agricola

PRODUZIONE

mediante aggiunta di aromi, zuccheri o altri prodotti edulcoranti o di altri prodotti agricoli alimentari **all'alcole etilico** di origine agricola e/o a distillati di origine agricola e/o a bevande spiritose

LIQUORI

I PRODOTTI DEL LIQUORISTA

SONO FORTEMENTE LEGATI ALLE
PRODUZIONI AGRICOLE LOCALI, O
ANCHE SOLO ALLE TRADIZIONI
COMMERCIALI, E HANNO FORTI
CONNOTATI ANCHE SALUTISTICI, IN
GENERE **SCORRETTI**

oltre alle bevande spiritose troviamo:

- VINI AROMATIZZATI
- LIQUORI DI FRUTTA (BS)
- AMARI (BS)

I PRODOTTI DEL LIQUORISTA

SONO QUINDI:

- VINI AROMATIZZATI
- BEVANDE SPIRITOSE (LIQUORI
DI FRUTTA, LIQUORI, AMARI)

VINI AROMATIZZATI

- VERMOUTH
- VINI CHINATI
- MARSALA ALL'UOVO
- MARSALA ALLA MANDORLA
- BAROLO CHINATO
- VINO BRULE'

VERMOUTH

È UN VINO alcoolizzato, aromatizzato, amaricato e ricco in zucchero, **DI GRANDE TRADIZIONE PIEMONTESE.**

Il nome deriva dal tedesco wermouth, cioè assenzio.

L'assenzio è, se non sempre il principale, sicuramente uno dei più importanti ingredienti.

Il vino di partenza dev'essere di buona qualità, di acidità regolare e scarico di profumi; meglio se invecchiato e può essere bianco o rosso.

L'alcolizzazione evita la comparsa di fermentazioni indesiderate e può spingersi fino ai 17-18 gradi.

Lo zucchero dovrebbe essere circa il 15-16%.

Il sapore amaro e l'aroma non devono essere troppo pronunciati per evitare di dare un sapore "medicinale" al prodotto.

VERMOUTH

Le erbe possono essere aggiunte al vino o messe a macerare in infusione idroalcolica.

Sarà questa che si utilizzerà per amaricare il vino stesso.

Le ricette sono gelosamente custodite e si basano su una serie di spezie tra cui:

Assenzio, genziana, angelica (radice o semi), cardo santo, calamo, enula campana, camedrio, cannella, noce moscata ecc...

nota bene: controllare il contenuto di tujone quando si usano erbe come l'assenzio!

VINI AMARI

**Altri vini amari che si possono produrre
con buoni abbinamenti tra droghe sono:**

vino chinato

vino chinato alla camomilla

vino chinato al rabarbaro

vino di asperula (maintrank)

ecc...

VINO CHINATO

**LA BASE AMARICANTE È LA CHINA
CALISSAIA, CHE NON È UN PRODOTTO
LOCALE**

**L'UNICO VINO CHE SI PUÒ DEFINIRE
CHINATO CON IL NOME SPECIFICO DEL
VINO È IL BAROLO**

**TUTTI GLI ALTRI DEVONO RIPORTARE LA
DENOMINAZIONE GENERICA DI “VINO
CHINATO”**

VINO CHINATO

China: proprietà eupeptiche, antimalariche ed aperitive

L'aggettivo eupeptico sta ad indicare che la droga ha proprietà benefiche, o meglio ancora, normalizzanti sulle attività digestive

Le proprietà aperitive sono quelle che determinano, proprio per il sapore amaro della droga e dei suoi derivati, una stimolazione della secrezione salivare ed epato - gastrica. Una droga aperitiva, quindi, prepara l'apparato digerente a ricevere il cibo e digerirlo.

L'importanza erboristica e liquoristica della china risiede nelle proprietà eupeptiche, per il comparto erboristico, ed in quelle aperitive per il comparto liquoristico.

PRODUZIONE VINI AROMATIZZATI

MISCELARE IL VINO CON LO
ZUCCHERO

AGGIUNGERE LE SOSTANZE
AROMATIZZANTI (in genere macerati
vari)

AGGIUNGERE ALCOOL PER PORTARE
AL GRADO VOLUTO

PRODUZIONE VINI AROMATIZZATI

REFRIGERARE FINO AL PUNTO DI
CONGELAMENTO

DECANTARE

FILTRARE

DECANTARE

FILTRARE

IMBOTTIGLIARE

È possibile infondere direttamente il vino,
creando un macerato vinoso.

Questa tecnica grossolana porta a prodotti
instabili per molto tempo, anche se si
praticano filtrazioni

LIQUORI D'ERBE

- **SI COMINCIA CON LA PREPARAZIONE DEGLI ESTRATTI, DELLE TINTURE E DEI DISTILLATI**
- **MACERAZIONE**
- **FILTRAZIONE, PRESSATURA O DISTILLAZIONE**

LIQUORI (semilavorati)

La preparazione dei semilavorati aromatici è la parte più delicata e difficile della preparazione dei liquori.

Consiste nell'estrarre dalla parte vegetale i principi desiderati senza alterarne le caratteristiche.

LIQUORI (semilavorati)

Le attuali tecniche di estrazione solido-liquido sono essenzialmente basate sulla diffusione e l'osmosi.

Per ridurre il tempo di estrazione ed aumentare la resa, si tende a aumentare la temperatura del sistema estrattivo, oppure realizzare più volte il contatto del solvente estraente con il solido da estrarre (droga)

LIQUORI (semilavorati)

L'estrazione solido-liquido ha, alla base, il seguente principio : se una matrice solida contenente del materiale estraibile è immersa in un liquido, quest'ultimo inizia ad arricchirsi delle sostanze ad esso chimicamente affini. Questa tecnica di estrazione, la **macerazione**, è economica e semplice, perciò è molto comune, ed è quella più utilizzata in liquoristica

LIQUORI (semilavorati)

In queste condizioni l'estrazione avviene a temperatura ambiente e non c'è alterazione dei composti termolabili;

L'uso di acqua come sostanza estraente non è mai consigliato, poiché i processi putrefattivi e degradativi sono comunissimi

In liquoristica si usano soluzioni idroalcoliche

LIQUORI (semilavorati)

È necessario agitare il sistema o comunque rinnovare il più possibile il contatto del liquido estraente con la sostanza solida da estrarre, per evitare una sovrasaturazione localizzata nell'intorno della superficie del solido da estrarre, la quale porterebbe ad un rallentamento del processo estrattivo globale, di per sé già abbastanza lento.

LIQUORI (semilavorati)

Un sistema più veloce prevede che il liquido estraente si fatto ripassare più volte, continuamente, sulla sostanza da estrarre.

Mantenendo i vantaggi della macerazione statica si accelerano i tempi.

Questa tecnica è detta **percolazione**

RICETTE

I MACERATI (TINTURE) POSSONO
ESSERE SEMPLICI O MISTI,
A SECONDA CHE CONTENGANO UNA
SOLA ERBA O PIÙ DROGHE

SOLO L'ESPERIENZA PERMETTE DI
EVITARE INTERAZIONI TRA PRINCIPI
DIVERSI

RICETTE

LE ERBE E LE PIANTE IN
GENERE SONO IN RAPPORTO
DI 10 – 20 g DI DROGA PER 100
ml DI MISCELA ALCOLICA, A
SECONDA DEL CONTENUTO DI
SOSTANZE ATTIVE.

RICETTE

LA GRADAZIONE ALCOLICA HA UN
RUOLO FONDAMENTALE RISPETTO
ALLE SOSTANZE DA ESTRARRE

PER LE RESINE ALCOOL A 80 °

PER GLI ALCALOIDI ALCOOL A 70 °

IN GENERE ALCOOL A 60°

USO DELLE TINTURE

le tinture subiscono sempre un processo di separazione tra la parte esausta e il solvente.

In genere si usa una torchiatura o una pressatura (per estrarre tutto l'alcool dal solido e recuperare tutto il macerato)

USO DELLE TINTURE

Dopo la pressatura si può RIDISTILLARE la tintura, eliminando così eventuali sostanze indesiderate.

Questa distillazione permette una grande raffinatezza nei gusti e negli aromi che si ottengono

Il distillato non ha quasi colore, e contiene solo le componenti più volatili

TINTURE DI FRUTTA

Il principio è identico a quelle di erbe e piante, si deve tenere conto del contenuto di acqua della frutta per il calcolo della gradazione finale della tintura, da cui dipende la stabilità, e anche la conservazione del colore

PREPARAZIONE DI UN LIQUORE

UNA VOLTA OTTENUTA LA TINTURA:
PREPARARE LO SCIROPPO DI ACQUA E
ZUCCHERO

AGGIUNGERE L'ALCOOL QB

AGGIUNGERE LE TINTURE

RIPOSO O INVECCHIAMENTO

FILTRAZIONE

MATERIE PRIME

Consistono in

ERBE PIANTE RADICI FOGLIE FUNGHI
O FRUTTA

SEMPRE ESSICCATI, RARAMENTE
FRESCHI (SOLO LA FRUTTA)

IMPORTANTE LA CONSERVAZIONE

MATERIE PRIME

BANALMENTE SONO SUFFICIENTI
SACCHI DI IUTA, PLASTICA O
SCATOLE DI CARTONE

ALCUNE DROGHE SI DIFENDONO DA
SOLE DAI PARASSITI, ALTRE LI
ATTIRANO

TIPI DI ALTERAZIONI

spontanee, per l'instaurarsi di processi chimici endogeni in relazione alle condizioni ambientali determinate dalla presenza o meno di ossigeno, umidità, luce e temperatura;

indotte, per l'azione di agenti biotici esterni come insetti, batteri e funghi.

TIPI DI ALTERAZIONI

- OSSIDAZIONE

Tipica degli olii essenziali i cui composti insaturi, con l'esposizione all'aria, tendono ad ossidarsi; l'essenza perde quindi l'aroma caratteristico,
ad esempio le forme ossidate dei terpeni sono meno aromatiche

TIPI DI ALTERAZIONI

- EVAPORAZIONE

Tipica degli oli essenziali i quali, essendo costituiti soprattutto da sostanze volatili, ne perdono grande quantità se interessati da volumi d'aria eccessivi. L'evaporazione è accentuata quando le strutture che contengono l'olio sono dislocate all'esterno delle foglie o dei fiori, mentre quando sono poste all'interno dei tessuti l'evaporazione avviene molto più lentamente.

TIPI DI ALTERAZIONI

ISOMERIZZAZIONE

Molti prodotti naturali, se provvisti di atomi di carbonio asimmetrici posseggono una determinata attività ottica. Interessa soprattutto gli alcaloidi, che possono modificare la loro attività ottica e di conseguenza anche l'attività biologica. La temperatura è la principale causa di questa alterazione.

TIPI DI ALTERAZIONI

ALTERAZIONI ENZIMATICHE

Molti enzimi favoriscono processi di alterazione dei principi attivi soprattutto in condizioni per cui la presenza di acqua è superiore al 5%. I più importanti sono le *ossidasi* e le *idrolasi* che causano rispettivamente l'ossidazione e l'idrolisi, le *lipasi* che liberano gli acidi grassi dai trigliceridi.

ALTRI TIPI DI ALTERAZIONI

- Polimerizzazione
- Imbrunimento
- Irrancidimento
- Ammuffimento

I LIQUORI DEL TERRITORIO

Liquori d'erbe

Liquori amari

Liquori di frutta

LA DISTINZIONE È IMPORTANTE,
PERCHÉ SONO DIVERSE LE
CONCENTRAZIONI DI PRINCIPI
ATTIVI AMMESSE

ES: TUJONE 10 PPM NEI LIQUORI,
35 PPM NEI LIQUORI AMARI

ERBE DELLA LIQUORISTICA

Sul territorio si usano:

tutte le artemisie, achillea, anice, finocchio,
liquirizia,, cannella, china, coriandolo,
rabarbaro, menta, cardo, genziana,
angelica, genzianella, ginepro, iperico,
issopo, melissa, santoreggia, tanaceto, timo

PRODOTTI FINITI

CONTENUTI A VOLTE DOVUTI PER
LEGGE:

TITOLO ALCOLOMETRICO

CONTENUTO IN ALCUNE SOSTANZE

LIQUORI

Il liquore è la bevanda spiritosa:

- i) avente un tenore minimo di zuccheri, espresso in zucchero invertito, di:
 - 70 g/l per i liquori di ciliegia il cui alcole etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie,
 - 80 g/l per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come sostanza aromatizzante,
 - 100 g/l in tutti gli altri casi;

GENZIANA

Genziana

- a) La genziana è la bevanda spiritosa proveniente da un **distillato di genziana ottenuto da radici di genziana fermentate**, con o senza aggiunta di alcole etilico di origine agricola;
- b) il titolo alcolometrico volumico minimo della genziana è di 37,5 % vol.;
- c) la genziana non è aromatizzata.

PASTIS

- a) Il *pastis* è la bevanda spiritosa aromatizzata all'anice che contiene anche estratti naturali della radice di liquirizia (*Glycyrrhiza spp.*), il che comporta la presenza di sostanze coloranti dette «calconi», nonché la presenza di acido glicirrizico, i cui tenori **minimo e massimo devono essere rispettivamente di 0,05 e 0,5 g/l;**
- b) il titolo alcol. volumico min. del *pastis* è di **40 % vol.;**

IL GENEPEY



IL GENEPEY

ALMENO TRE CATEGORIE DI COMPOSTI

OLIO ESSENZIALE : contenuto nelle foglie e nei fiori – più di cento costituenti dell'olio sono stati identificati (Bicchi et al. 1982 e 1984). Sono quelli che conferiscono le proprietà sedative, antisettiche e spasmolitiche. Comprende il tujone (neurotossico)

PRINCIPI AMARI: si tratta di lattoni sesquiterpenici dal gusto amaro

FLAVONOIDI

IL GENEPEY

Della famiglia delle *asteraceae*, l'Artemisia Genipi è una pianta erbacea perenne, con la base parzialmente lignificata, ampiamente ramificata a formare un cespuglio alto fino a 30 cm.

L'infiorescenza è un racemo terminale composto da numerosi capolini di 15-20 fiori gialli.

L'Artemisia glacialis è simile ma di piccole dimensioni.

Cresce sulle Alpi da 1600 fino anche a 3500 m in Val d'Aosta, si trova nei luoghi rocciosi e nei ghiaioni.

Le sommità fiorite contengono due principi attivi (olio essenziale (cineolo) e sostanze amare) che le conferiscono proprietà salutari caratteristiche delle Artemisie, e cioè proprietà aromatiche, amaricanti, aperitive, digestive e balsamiche.

È una pianta delle più note ed usate nell'erboristeria liquoristica.

IL GENEPEY

PIANTE UTILIZZATE:

ARTEMISIA GENIPI : genepey “maschio” o spontaneo. La sua raccolta è limitata o proibita.

ARTEMISIA UMBRELLIFORMIS: genepey femmina, generalmente coltivato

IL MERCATO E' CARENTE. LA RICHIESTA SUPERA L'OFFERTA

IN QUESTA LEZIONE NON È STATA
PRESA IN CONSIDERAZIONE LA
GRAPPA, COSÌ COME LE ACQUEVITI,
CHE PREVEDONO TECNICHE DIVERSE.

IMPORTANTE COMUNQUE LA
DISTINZIONE TRA DISTILLATI E
LIQUORI

IL MERCATO È IN MODERATO MA
COSTANTE CALO

IL CONSUMO “TRADIZIONALE” NON È
SOSTENUTO

IL LEGAME CON IL TERRITORIO è
QUASI RESIDUALE

LA RISTORAZIONE SNOBBA I
PRODOTTI DEL TERRITORIO
(LIMONCELLO???)

- LA PRODUZIONE (E IL CONSUMO) DI LIQUORI, SOPRATTUTTO DI LIQUORI D'ERBE, POTREBBE ESSERE UNA OCCASIONE PER CREARE FILIERE PRODUTTIVE ESCLUSIVAMENTE LOCALI,
- CON PRODOTTI CHE POTREBBERO VEICOLARE IL PATRIMONIO CULTURALE DEL TERRITORIO, SU PRODOTTI DI FACILE TRASPORTO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

