



LIQUORI ED ELISIR, TRADIZIONE ERBORISTICA E MIXOLOGY

Parte 2

Prosegue il nostro viaggio nel mondo della preparazione dei liquori, tra le caratteristiche delle varie tipologie, le metodologie estrattive sovrapponibili a quelle utilizzate per le preparazioni erboristiche, le modifiche del tenore alcolico, gli accorgimenti per la colorazione e l'invecchiamento. Per il piacere di gustare in compagnia il sapore delle erbe, della storia e della tradizione.

*** Elena Carini**

Una volta ridotte le dimensioni delle droghe vegetali si procede alla preparazione dell'estratto dei principi aromatici. L'estrazione è il pro-

cesso cardine per la produzione dei liquori perché è in gran parte grazie a esso che si ottengono le specifiche caratteristiche organolettiche. Il passaggio dei principi aromatici al solvente, l'alcol in questo caso, può avvenire in due modi:

- per dilavamento: i principi aromatici passano dalla droga al solvente previa rottura delle cellule e dei tessuti vegetali;
- per diffusione: i principi aromatici fuoriescono dalle cellule e dai tessuti vegetali intatti grazie al solvente, instaurando un equili-



Antica distilleria in Olanda primi 900

brio di concentrazione tra interno ed esterno delle cellule.

Le tecniche di estrazione sono innumerevoli e si suddividono in due grandi categorie:

- estrazioni a equilibrio di concentrazione: macerazione, digestione;
- estrazione a esaurimento della droga: spremitura centrifugazione, percolazione, distillazione in corrente di vapore.

Metodi di estrazione delle droghe

Spremitura

La spremitura è una tecnica estrattiva eseguibile su droga fresca allo scopo di ottenere polpe, succhi e in alcuni casi oli essenziali. Nella spremitura, l'estrazione dei principi aromatici avviene per pressatura della droga con conseguente rottura dei tessuti vegetali e liberazione dei conte-

nuti. Nel contesto domestico la spremitura può essere effettuata con il mortaio e successivamente la polpa può essere ulteriormente omogeneizzata con l'ausilio di un frullatore. A livello industriale solitamente si procede direttamente all'omogeneizzazione della droga seguita poi da una centrifugazione per ottenere i succhi. Una volta ottenuti, questi vengono decantati e filtrati con tela o carta.

Dato che la spremitura è la tecnica principale di estrazione da droga fresca, effettuata senza l'utilizzo di calore, risulta di notevole impiego per l'estrazione degli oli essenziali da frutti, (in modo particolare gli agrumi) e principi oleosi da semi (cacao, ricino ecc.). In passato si operava manualmente sul frutto e si trattavano le scorze con acqua e calce per estrarre le essenze. Oggi questi metodi sono stati rielaborati con sistemi meccanici industriali più efficienti e veloci. Esistono due processi diversi: la raspatura e la sfumatura.

Il processo di raspatura viene effettuato sul frutto integro la cui scorza viene abrasa superficialmente con le pelatrici al fine di ottenere un insieme di parti sminuzzate; successivamente le scorze sminuzzate vengono lavate con un flusso d'acqua ottenendo così un'emulsione contenente gli oli essenziali. Questi saranno definitivamente separati dall'acqua mediante centrifugazione.

Il processo di sfumatura, invece, viene effettuato sulle scorze degli agrumi previa spremitura dei frutti. Le scorze vengono piegate e compresse permettendo così all'olio essenziale di fuoriuscire dagli otricoli, che successivamente viene allontanato e separato mediante lavatura e centrifugazione. Quest'ultimo è il processo più utilizzato a livello industriale per la produzione di grandi quantità di essenze.

Macerazione

La macerazione è una tecnica estrattiva effettuabile su droga

fresca o secca. In generale il processo consiste nell'inserire la droga in un recipiente contenente l'alcol, lasciando a macerare per un determinato periodo di tempo a temperatura ambiente ovvero non più di 35 °C. La macerazione può essere semplice quando viene effettuata un'agitazione saltuaria, oppure dinamica quando l'insieme estrattivo viene mantenuto in continuo movimento.

Quando la droga è esaurita si procede con la torchiatura e successiva filtrazione della soluzione estrattiva ottenuta.

Un terzo tipo di macerazione è la doppia macerazione, ovvero si effettua la macerazione di una droga con l'estratto ottenuto da una precedente macerazione semplice.

Dalla macerazione si ottengono due tipi di estratti:

- la tintura alcolica se preparata

con vegetali secchi;

- un alcolaturo se preparato con vegetali freschi.

In entrambi i casi i prodotti contengono, oltre agli oli essenziali, molti altri componenti che la distillazione non riesce a rendere volatili.

La soluzione alcolica di base usata deve essere, come da normativa, alcol etilico di origine agricola opportunamente diluito. In linea generale l'alcol a 90° viene usato per estrarre menta, anice e limone, l'alcol a 60° per i vegetali con principi attivi solubili in acqua, per i balsami, infine, e le altre sostanze viene usato alcool a 80°.

Digestione

La digestione è una macerazione dinamica effettuata con riscaldamento (circa tra i 40 e i 50 °C). Questa tecnica è una delle più

usate in quanto l'estrazione dei principi aromatici è più veloce grazie all'aumento di temperatura. Nonostante ciò, presenta diversi svantaggi:

- la droga non viene mai esaurita completamente, quindi nel caso di droghe pregiate o molto costose risultano esserci perdite molto alte;

- nel caso di droghe mucillaginose o comunque con proprietà di rigonfiamento risulta più adatta la macerazione.

La digestione viene effettuata dentro apparecchiature in acciaio cilindriche con un asse centrale che ne permette la rotazione. Il riscaldamento può essere effettuato mediante una serpentina interna oppure un'intercapedine esterna.

Infusione

Trattamento di una droga fresca o essiccata estratta con un solvente bollente, alcol o acqua, per 10/20 minuti fino a raggiungimento della temperatura ambientale; successivamente l'estratto viene filtrato. L'infusione viene sfruttata per estrarre droghe dai tessuti delicati come fiori e foglie e che non contengono sostanze termolabili. Essendo una preparazione estemporanea viene utilizzata immediatamente in quanto si altera facilmente.

Decozione

Trattamento estrattivo di una droga fresca o essiccata mediante un solvente mantenuto in ebollizione per un determinato periodo di tempo. Successivamente la soluzione estrattiva viene filtrata e utilizzata, infatti anch'essa è una preparazione estemporanea. La decozione è sfruttata per l'estrazione di droghe poco permeabili (legni, cortecce, radici, rizomi e semi), difficilmente estraibili e senza principi termolabili o volatili. Quando si trattano droghe particolarmente pregiate o costose, si preferiscono tecniche di estrazione con esaurimento

Immagine di William Hogarth 1751



di una droga, ovvero l'estrazione completa dei principi aromatici dalla droga.

Percolazione

La percolazione è una tra le tecniche estrattive più utilizzate in campo industriale. Questo procedimento consiste nel far attraversare la droga dal solvente a temperatura ambiente. L'estrazione termina quando il percolato risulta povero di principi attivi (assenza di colore, odore ecc.).

Dato l'elevato consumo di solvente, spesso in campo industriale si ricorre alla ripercolazione: in pratica si effettua una nuova percolazione con materiale vegetale nuovo utilizzando i percolati parziali, ovvero gli ultimi percolati a basso contenuto di principi aromatici. Infatti, nell'industria, spesso si parla di batterie di percolatori dove il percolato del primo diviene il solvente per il secondo percolatore e così via.

Il vantaggio di questa tecnica è il risparmio in termini di droga grazie al completo esaurimento della stessa, nonostante ciò risulti svantaggioso per tutte quelle droghe mucillaginose che tendono a rigonfiarsi, rischiando così di uscire dal percolatore.

Estrazione continua controcorrente

In questa tecnica, la droga vegetale e il solvente vengono fatti scorrere in direzioni opposte tra loro permettendo così un completo esaurimento della droga. Infatti appena la droga entra nell'estrattore incontra solvente già ricco in principi attivi, ovvero un estratto, e man a mano che procede verso l'uscita dell'apparecchiatura incontra solvente sempre meno ricco di principi attivi e con maggior potere solvente. Gli estrattori in controcorrente sono due:

- estrattore a coclea: un cilindro inclinato contenente una coclea trasportatrice che ruotando sposta la droga in direzione opposta rispetto al solvente;

- estrattore a carosello: un contenitore cilindrico ruotante diviso in spicchi: questi ultimi formano degli spazi detti "camere estrattive". Durante la rotazione la droga viene posta nelle camere e il solvente scorre dall'alto verso il basso attraversando il materiale vegetale ed estraendo i principi aromatici. Questa tecnica è molto utilizzata nel campo industriale perché permette di trattare grosse quantità di droga in poco tempo e di esaurirla completamente. D'altro canto, può risultare svantaggiosa:

- nel caso di estrazioni di piccoli lotti che comportano un continuo ricambio della droga;

- nel caso di droghe mucillaginose che rigonfiano;

- nel caso di droghe polverose o dalla triturazione troppo fine che intaserebbero l'apparecchiatura creando dei problemi nella successiva chiarificazione dell'estratto ottenuto.

Oli essenziali

Gli oli essenziali sono miscele complesse di sostanze estremamente volatili e generalmente solubili in solventi organici (alcol, grassi animali ecc.). In liquori tali oli sono molto pregiati per la loro elevata aromaticità. Si ottengono per distillazione in corrente di vapore o con la spremitura (tecniche precedentemente descritte).

Correzione delle caratteristiche organolettiche

Una volta ottenuto l'estratto vegetale caratteristico per il liquore e miscelato insieme a una determinata quantità di alcol (ottenuto dalla tecnica estrattiva o aggiunto in seguito), si procede alla correzione delle caratteristiche organolettiche del liquore stesso (odore, sapore, colore, grado alcolico).

Chiarificazione

Se un liquore venisse posto in commercio torbido, con fondi o sospensioni o velature visibili, ol-

tre alla perdita di gran parte del suo pregio, verrebbe sicuramente giudicato di qualità scadente da parte degli acquirenti. Per ovviare a questo inconveniente, da tempo, si è ricorso all'uso di chiarificanti ovvero materiali che eliminano, grazie a processi fisici, la torbidità. Tra i più utilizzati distinguiamo:

- l'albume d'uovo: per quei liquori che risultano torbidi a causa delle particelle di olio essenziale che si sono diffuse;

- la gelatina: usata per i liquori debolmente spiritosi;

- carbone deodorante: per eliminare possibili odori anomali, tenendo conto però che vengono eliminati anche i profumi;

- il latte: utilizzato sempre per eliminare le torbidità lievi;

- la colla di pesce, per i liquori molto spiritosi.

Decantazione e filtrazione

Alcuni liquori dopo la loro preparazione seguono un periodo di decantazione in maniera tale che eventuali particelle solide rimaste possano decantare sul fondo ed essere successivamente eliminate mediante filtrazione. La filtrazione viene eseguita con filtri a tela filtrando a caduta; oppure con filtri a pressione, che impiegano strati filtranti a media e bassa permeabilità.

Riduzione della gradazione alcolica

La riduzione del grado alcolico si effettua mediante taglio con acqua. L'acqua da aggiungere per ottenere la riduzione del grado alcolico non deve contenere sali che in ambiente alcolico siano poco solubili, poiché ne comprometterebbero la stabilità; la legge infatti impone l'impiego di acqua distillata. Inoltre con la riduzione del grado alcolico, alcuni componenti solubili in miscele ricche di alcol si insolubilizzano divenendo così più facilmente separabili con una semplice filtrazione o con una chiarificazione.



Contenuto di zucchero

Come descritto all'inizio, ciò che distingue un liquore da un distillato è proprio il contenuto di zucchero. Infatti una volta ottenuta una miscela di alcol ed estratti vegetali si procede all'aggiunta di zucchero nelle quantità richieste dalla tipologia di liquore che si sta producendo.

Colorazione

Il consumatore generalmente identifica determinati liquori in commercio dal colore: gli aperitivi amari dal loro classico colore rosso, gli amari digestivi dal colore marrone o differenti gradazioni di verde, o di giallo, e così via. Quando in questi prodotti i colori non vengono determinati o per macerazione o per distillazione, la tecnica usata è la colorazione tramite sostanze naturali e sintetiche. Le principali sostanze naturali utilizzate sono:

- il caramello che, opportunamente regolato, può dare tonalità che vanno dal giallo ambrato al bruno scuro, quasi nero. Le diverse gradazioni cromatiche si possono ottenere variando le quantità, oppure usando diversi tipi di zucchero;
- la calendula, una pianta erbacea molto comune nel bacino del Mediterraneo, che dona un bel colore giallo;
- lo zafferano anch'esso usato per varie tonalità di giallo;
- l'indaco, che viene ricavato dalla fermentazione e successiva ossidazione delle foglie di *Indigofera tinctoria* L. e dal guado *Isatis tinctoria* L.;
- la cocciniglia: un insetto del quale viene usata la femmina raccolta dopo la fecondazione. Può essere di due tipi principali: la cocciniglia nera che polverizzata dà un rosso scuro, e la cocciniglia grigia che, con lo stesso trattamento, produce rosso vivo;
- il sandalo, un legno che, polverizzato, fornisce una tintura rossa delicata;
- la clorofilla, estratta industrialmente dall'ortica, che conferisce il

classico colore verde intenso. Naturalmente componendo fra loro queste sostanze si può ottenere una vasta gamma di colorazioni.

L'invecchiamento

L'invecchiamento è il processo di conservazione per un certo periodo di tempo all'interno di botti di legno, che abbiano subito impermeabilizzazione, allo scopo di raggiungere la maturazione e l'affinamento. Pochi sono i liquori che subiscono questo processo, infatti la maggior parte viene messa in commercio subito dopo l'eventuale chiarificazione e filtrazione. Alcuni liquori, dopo il processo di stabilizzazione, gradiscono l'affinamento in botti di grandi capacità per periodi che arrivano sino a due o tre anni; per altri sono sufficienti passaggi di pochi mesi in piccole botti di legno oppure in recipienti di materiali inattaccabili come vetro e acciaio, che non influenzano i caratteri organolettici, anzi, fanno raggiungere ai componenti del liquore, armonia ed equilibrio. I legni usati sono:

- il rovere, che a seconda della sua provenienza conferisce al liquore prerogative diverse;
- il frassino, ricco di tannini, con caratteristiche molto simili al rovere;
- il ciliegio e tutte le specie appartenenti al genere *Prunus* (pero, pesco e pruno), che sono legni aromatici per la consistente presenza della cumarina;
- in altri casi: la quercia, il castagno, l'acacia, il gelso, il pino dell'Oregon, l'abete di Douglas e il larice.

Le forme e le dimensioni delle botti dipendono dalle tradizioni locali e dal tipo di invecchiamento che si vuole ottenere. In una botte piccola l'invecchiamento è più veloce che in una di grandi dimensioni, perché in quella piccola è minore il rapporto tra volume del liquido contenuto e superfici a contatto con l'aria. Un altro aspetto importante è l'età della botte: una botte nuova cede al

distillato un apporto maggiore di sostanze rispetto una botte vecchia. Per quanto riguarda la costruzione di una botte, una volta deciso il tipo di legno che verrà utilizzato e ottenute le tavole dagli alberi, queste vengono lasciate all'aria aperta per un periodo di tre o quattro anni, in modo che il legno stagioni, perdendo parte dei polifenoli, astringenti amari, che per ossidazione vengono trasformati in tannini più gradevoli. Trascorso tale periodo le tavole non dovranno essere segate, ma ricavate a spacco, per evitare una forte porosità che causerebbe, per evaporazione, forti perdite di liquore. Durante la costruzione, per poter piegare soprattutto le botti piccole, le doghe vengono leggermente tostate all'interno: il grado di tostatura del legno sarà poi importante per la definizione del gusto del distillato da immettervi. Una volta montate, le botti devono essere lavate con acqua calda e vapore per togliere eventuali residui legnosi e riempite per almeno sei mesi con del liquore di minor pregio, prima di immettervi il prodotto principe da sottoporre all'invecchiamento. Un aspetto da non sottovalutare sono gli ambienti dove alloggiare i fusti, che devono avere una temperatura media intorno ai 20 ai 30 °C e un'umidità relativa non inferiore al 70%. Infatti, se gli ambienti sono troppo caldi o troppo secchi, il liquore subirà una forte perdita in volume; se invece sono troppo freddi le reazioni chimiche proprie dell'invecchiamento verranno notevolmente rallentate. All'interno della botte avvengono reazioni di rilevante complessità che determinano il gusto del liquore. Compito del legno è quello di cedere importanti composti polifenolici, quali la quercetina, la quercitrina e altri tannini che danno il tipico colore, come pure l'emicellulosa e la lignina che idrolizzano trasformandosi in zuccheri e tendendo ad ammorbidire il sapore.

IL NOCINO TRADIZIONALE MODENESE

Infuso alcolico di noci, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo simbolo di tradizione e ospitalità modenese. Sin dall'antichità il noce veniva considerato una tra le più preziose specie di albero domestico simbolo di equilibrio e sacralità; infatti in passato esisteva la consuetudine matrimoniale di far "gettare noci" alla coppia appena sposata "Sparge marite nuces, tibi desierit Hesperus Oetam..." ovvero "Spargi le noci, o sposo, per te Vespero lascia l'Eta..." (monte della Tessaglia). Nonostante le formulazioni medicamentose a base di noce siano antichissime, il vero e proprio nocino è nato dalla tradizione contadina durante il periodo storico del ducato degli Estensi. La tradizione vuole che la notte migliore per raccogliere i mali di noce è quella di San Giovanni (24 giugno), ovvero la notte più corta dell'anno; non a caso nello stesso periodo si riscontra il "tempo balsamico" del noce (momento in cui i frutti verdi contengono la maggior quantità di oli essenziali e altri componenti importanti). In passato le contadine, durante la famosa notte, si dedicavano alla raccolta di frutti facendo attenzione a non rovinarli e a maneggiarli il meno possibile per non eliminare la rugiada dalla superficie. Una volta raccolti, i frutti, si stendevano su sacchi vuoti in modo tale che potessero ricevere tutta l'umidità della notte.

Definizione organolettica del nocino modenese:

"Si presenta con una leggera scorrevole sciropposità, di colore bruno carico, a volte con venature iridescenti non molto dissimili dal colore base, evidenziando una lucente e cristallina limpidezza. Di profumo complesso, ma sempre ed esclusivamente riferito alla noce, penetrante e gradevole e piacevolmente armonico con alcol e altri "leggerissimi" profumi di contorno. Ha corpo consistente pieno con giusta ed equilibrata pastosità; di sapore caratteristico e inimitabile di noce ben evidenziato, con sfumature vellutate in perfetto accordo con i profumi di contorno che gli sono propri e che lo caratterizzano."

Ricetta del nocino secondo l'antica tradizione dell'Ordine del Nocino Modenese

Ingredienti

1 litro di alcool 95°

700-900 gr di zucchero

1 Kg di noci

(33-35 noci circa a seconda della dimensione ma sempre in numero dispari)

Le noci devono essere rigorosamente di provenienza locale e prive di qualsiasi trattamento. Esse inoltre devono essere, così come indica la tradizione, raccolte nel periodo a cavallo della festività di S. Giovanni Battista. La giusta consistenza della noce va valutata forandola con uno spillo e/o verificata visivamente spaccandola a metà con un coltello. Facoltativi: chiodi di garofano e cannella in minime quantità e dosati in modo tale che l'aroma prevalente nel liquore sia sempre quello della noce e che il bouquet complessivo che si crea risulti armonioso.

Procedimento

Le noci, una volta raccolte, devono essere tagliate in 4 parti e riposte in un contenitore di vetro (privo di guarnizioni di gomma) insieme allo zucchero.

Dopo averle conservate al sole per 1-2 giorni e mescolate periodicamente, le noci sono pronte per essere addizionate dell'alcool e degli eventuali aromi.

Il prodotto così ottenuto dovrà essere posizionato in una zona parzialmente esposta al sole, saltuariamente aperto e rimescolato, e filtrato non prima di 60 giorni.

Si consiglia di effettuare l'imbottigliamento in contenitori di vetro scuri e/o affinare il prodotto in botticelle di legno.

È possibile scegliere sia legno di rovere che di castagno a condizione che la botticella sia stata adeguatamente trattata prima dell'utilizzo. La conservazione del nocino deve essere effettuata in un luogo fresco e per un tempo minimo di 12 mesi se si desidera apprezzare a pieno tutte le caratteristiche organolettiche di questo liquore.

A. MINARDI & FIGLI S.R.L. Via Boncellino 32 - 48012 Bagnacavallo (Ra) - Tel. 0545 61460 - Fax 0545 60686

DAL 1930 LAVORAZIONE E COMMERCIO PIANTE OFFICINALI



www.minardierbe.it

info@minardierbe.it



Attraverso il legno il liquore viene a contatto con l'ossigeno, che facilita le reazioni di ossidazione a carico dell'alcol etilico e degli alcoli superiori, e vengono lentamente a formarsi nuovi acidi i quali, reagendo con gli alcoli, formano gli esteri, fondamentali per l'aroma del liquore. Per ogni anno di permanenza in botti, il liquore diminuisce di volume in tenore alcolico dall'1 al 5%. Altri fattori per un proficuo invecchiamento sono il tempo che il liquore trascorre nella botte, la qualità del prodotto e il risultato che, di conseguenza, si vuole ottenere. Questi fattori sono a totale carico del maestro liquorista che, con l'assaggio, stabilisce il tipo di legno ideale per quel liquore specifico e l'opportuno periodo di stazionamento. Al termine di questo processo, egli deciderà se il prodotto finale potrà essere destinato alla confezione o alla miscelazione con i prodotti di altre botti e di diverse annate, in modo da ottenere un risultato perfettamente armonico.

Le tipologie dei liquori

Il liquore è una bevanda alcolica derivante da un alcol dolcificato e aromatizzato preparata a caldo o a freddo, oppure miscelando oli essenziali e/o estratti aromatici vegetali.

In sintesi, secondo la tipologia di estrazione adottata otterremo: i liquori per infusione, quelli per distillazione e quelli di miscelazione.

- I liquori per infusione sono ottenuti per macerazione e sono bevande con l'aroma delle droghe vegetali infuse e con un caratteristico colore. Per esempio il limoncino avrà l'aroma del limone, ma ne avrà anche il colore, poiché i carotenoidi presenti nella buccia e solubili in alcol saranno passati nel solvente.

- I liquori preparati per distillazione permettono di ottenere una bevanda che abbia l'aroma delle droghe infuse nell'alcol, ma che si

presenta limpida e incolore perché sottoposta a distillazione (infatti le sostanze coloranti restano in caldaia). I più famosi: Bénédictine, Chartreuse, Curaçao, Maraschino ecc.

- I liquori preparati per miscelazione sono quelli in cui vengono miscelati gli estratti dei principi aromatici vegetali (ottenuti con metodi chimico-fisici) con alcol, acqua e zucchero. In sintesi è un sistema di produzione tipico industriale, in cui vengono accorciati i tempi di lavorazione, si ha una maggior standardizzazione del prodotto e si ha inoltre una maggiore resa economica di lavorazione rispetto alla macerazione o alla distillazione. Per esempio, per ottenere il limoncino, anziché macerare le scorze di limone in alcol si aggiunge direttamente l'olio essenziale della scorza (estratto e isolato prima con altre tecniche) alla base idroalcolica-zuccherina. Ovviamente questi prodotti, nonostante l'accuratezza delle tecniche di estrazione degli oli essenziali, non eguagliano la qualità organolettica dei prodotti ottenuti per macerazione o quelli fabbricati per distillazione.

Classificazione dei liquori

I liquori si possono classificare in base al prodotto da cui derivano:

- liquori naturali: sono bevande che presentano aroma e sapore della materia prima con la quale sono state prodotte (per esempio Limoncino, Cherry, Apricot);

- liquori di fantasia: sono bevande che presentano aromi particolari caratteristici e il cui nome non è legato alle materie con le quali sono state prodotte (Curaçao, Triple Sec, Bénédictine, Chartreuse, Cordial Campari ecc.);

- creme: sono bevande che hanno un elevato contenuto di zucchero (300 g/L espresso in zucchero invertito) e un singolo aroma. Di solito sono denominate "crema di" seguita dal nome del frutto o della materia prima utilizzata (fio-

ri, erbe aromatiche, ecc.). Sono utilizzate nella preparazione dei dessert o nella miscelazione dei cocktail. Tra le più conosciute: Crème de Cassis (con ribes nero), Crème de Noyau (liquore francese ottenuto con noccioli di pesca), Crème des Barbados (ottenuto con scorze di arancia e spezie), Crème de Yvette (liquore americano alle viole).

I liquori sono classificati anche in base alla gradazione alcolica in:

- liquori correnti: dai 15° ai 20°;

- liquori fini: dai 20° ai 30°;

- liquori extrafini: dai 30° in su.

Esiste inoltre una classificazione commerciale riguardante l'origine del prodotto:

- nazionali;

- esteri.

I liquori si classificano anche in base al sapore:

- dolci (rosoli, cordiali, liquori al latte o a base di cacao o caffè);

- amari (aperitivi, intermedi, digestivi, chine e rabarbari).

A seguire sarà dedicata particolare attenzione ai liquori amari in quanto essi manifestano l'attività biologica caratteristica delle droghe vegetali di cui sono composti.

Gli amari

Il termine amaro deriva dal latino "amarum", e significa "essere forte". Nella liquoristica italiana, gli amari ricoprono un ruolo di eccellenza grazie alla meticolosità delle formulazioni che realizzano aromi e sapori del tutto particolari. La caratteristica principale risiede nell'armonizzazione dell'alcol etilico di origine agricola con il gusto di amaro, al quale si può aggiungere un'eventuale dolcificazione. In genere gli ingredienti (erbe, radici, miscele di droghe e spezie, ecc.) sono infusi in alcol, oppure una parte è distillata e l'altra successivamente viene infusa e talvolta viene addizionata con una quantità di zucchero sotto forma di sciroppo semplice. Infine queste bevande vengono sottoposte a un periodo di riposo dopo

il quale viene effettuata la correzione della gradazione alcolica mediante diluizione con acqua distillata. Infatti sulla base della gradazione alcolica e del potere amaricante gli amari vengono suddivisi nelle categorie che saranno trattate più avanti. L'identificazione di un amaro può essere definita in base all'ingrediente che lo caratterizza (per esempio il carciofo per il Cynar) oppure mediante un nome di fantasia, in quanto la loro formulazione prevede un bouquet di essenze, spezie, erbe e loro estratti che non permette l'identificazione precisa del singolo ingrediente (per esempio l'Averna, Centerbe). Gli amari sono estremamente versatili infatti alcuni talvolta possono essere utilizzati come digestivi ma anche come aperitivi, questo grazie alle diverse caratteristiche che li accomunano; in seguito sarà presentata una possibile classificazione. La grande versatilità dei liquori permette un'ampia scelta delle modalità di consumo; infatti alcuni si consumano lisci, oppure on the rocks (con ghiaccio), altri caldi oppure miscelati con altri liquori o ingredienti sotto forma di cocktail.

Amari aperitivi

La parola aperitivo deriva dal latino "aperire" che significa "aprire"; essa infatti indica quelle bevande che per la loro composizione, "aprono" lo stomaco ai cibi e a una buona digestione. Gli amari aperitivi possiedono formulazioni costituite da miscele di erbe con attività prevalentemente aperitiva, e in genere presentano una gradazione alcolica bassa (intorno ai 20°). Spesso vengono serviti freddi, allungati con soda o seltz e con una fettina di agrume per renderne più stimolante l'aroma.

Amari intermedi

Gli amari intermedi hanno una gradazione alcolica media (intorno ai 30°), un gusto prevalentemente amaro-secco e un retrogusto

leggermente dolce. Si servono lisci, on the rocks oppure caldi accompagnati da una scorza di agrume.

Amari digestivi

Gli amari digestivi sono quelli che, grazie all'alta gradazione alcolica (intorno ai 40°), ai loro principi amari e all'assenza della componente dolce, sono indicati alla fine del pasto. Si consumano unicamente lisci e, a causa del loro tenore alcolico, in piccole quantità.

Chine e rabarbari

Le Chine sono liquori con gradazione media di 30° che si ottengono per macerazione alcolica della corteccia di China grigia con una successiva addizione di zucchero. In alcune formulazioni è prevista anche l'infusione di una miscela di erbe aromatiche. Il liquore viene poi invecchiato per migliorarne l'aroma. Le chine possiedono un sapore amarognolo persistente e un colore rosso-ocra, con un tenore alcolico intorno ai 25°. Si consumano liscie come liquori da meditazione, si possono gustare con acqua calda e limone per favorire la digestione oppure si diluiscono con acqua frizzante fredda per ottenere un effetto dissetante. I Rabarbari invece possiedono una gradazione alcolica bassa (16°-20°) e sono prodotti alla stessa maniera delle Chine con la differenza che la pianta predominante nella formulazione è il rabarbaro cinese.

I Rabarbari e le Chine sono le bevande con potere amaricante maggiore, in quanto le omonime droghe vegetali da cui derivano sono estremamente ricche dei principi attivi amari che ne conferiscono attività digestiva.

*** L'articolo rielabora la tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Erboristiche presentata dall'Autrice presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia - Dipartimento Di Scienze Della Vita, relatore dr.ssa Elisa Andreotti.**

Bibliografia e sitografia

- 1 - <http://www.alberghiera.it>
- 2 - <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110&from=IT>
- 3 - <http://www.fippo.org>
- 4 - <http://www.ilpuncocoldiretti.it/Documents/Bozza%20Piano%20Settore%20ufficiali.pdf>
- 5 - <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.../pdf>
- 6 - <http://www.distribuzionemoderna.info/mercati/amari-e-liquori-tipici-i-preferiti-dagli-italiani>
- 7 - <http://www.inumeridelvino.it/2014/05/il-consumo-di-bevande-alcoliche-in-italia-aggiornamento-istat>
- 8 - <http://www.istat.it/it/archivio/117897>
- 9 - <http://www.barbusiness.it/2015/03/liquori-alla-ricerca-di-nuovi-gusti/#sthash.IUV5G1hB.dpuf>
- 10 - <http://www.massmarket.it/superalcolici.htm>
- 11 - Ezio Falconi. *Distillati e liquori*, Arnoldo Mondadori Editore, 1997, ISBN 978-8-8044-2938-98.
- 12 - <http://www.saperebere.com>
- 13 - <https://it.wikipedia.org>
- 14 - *Manuale dell'erborista*, Tecniche nuove editore, 2005, ISBN 978-8-8848-1173-64.
- 15 - *Manuale di botanica farmaceutica VIII edizione*, E. Maugini, L. Maleci Bini, M. Mariotti Lippi, Editore PICCIN ISBN 978-88-299-1789-1.
- 16 - *Curarsi con erbe e piante medicinali*, Alberto Fidi, Fratelli Melita Editori, 1988, ISBN 978-88-403-6003-4
- 17 - *Liquori d'erbe e grappe medicinali*, Luciano Bisante, Edizioni Ottaviano Mistral, 1990, ISBN 978-88-7122-150-8.
- 18 - <http://actaplantarum.org/>
- 19 - <http://botanica.funghiitaliani.it/>
- 20 - <http://www.calderini.it/hycald/calderini>
- 21 - <http://www.centerbatoro.it/>
- 22 - <http://www.cordola.it/enogastronomia/elisir-liquori-e-digestivi-di-montagna/>
- 23 - <http://www.prodottitipicimiliaromagna.it/liquori>
- 24 - *Liquori e distillati d'Italia*, Touring Club Italiano, 2005, ISBN 978-88-365-334-18.
- 25 - <http://www.jagermeister.it/it-it/home/>
- 26 - <http://www.camparigroup.com/it/brands/aperitifs/aperol>
- 27 - <http://www.branca.it/>
- 28 - <http://www.ordinedelnocinomodenesse.it/>
- 29 - <http://www.spilambertonline.it/index.php/consorzio-del-nocino-modenese>
- 30 - *Il nocino modenese*, Renato Bergonzi, Gruppo Sigem Editore, 2003, ISBN 20000001225