

PIERO VALDISERRA

50 calici
di un bevitore curioso



UN'AFFETTUOSA PREFAZIONE

Bere qualcosa con Piero Valdiserra è sempre divertente. Che si sia in un'enoteca, in un wine bar o all'osteria poco importa: la cosa si fa sempre avventurosa e il quotidiano allarga il suo orizzonte in un safari di speculazioni sensoriali in cui le prede sono costrette nel bicchiere dalle armi delle tante e argute esperienze personali. E sempre con il naso sprofondato nel bicchiere, mentre la mente spazia e compara odori e sapori già incontrati chissà dove, inizia immancabilmente il lungo e grato percorso della condivisione delle idee, del gioco, dei progetti, delle possibilità....

La componente ludica del carattere di Piero sa affascinare l'interlocutore. La "leggerezza" con cui è capace di affrontare anche i problemi e le scelte che il suo lavoro gli impone, sembrano salvarlo dalle nevrosi così diffuse e comuni che gli uomini di marketing solitamente manifestano.

Ora che compie cinquant'anni si starà senz'altro chiedendo come sarà da grande e forse non considera di essere un uomo senza tempo: era già così quando lo conobbi (e di calici e di anni ne sono passati tanti) e sarà così anche in futuro: bagliori di intensa curiosità che brillano al di sopra di una mente razionale.

Le cinquanta piccole storie che trovate in queste pagine sono state scritte nel corso degli ultimi anni e dimostrano quanto vi ho appena detto di Piero. Alcune gli sono state richieste proprio da me, altre da riviste di settore o quotidiani; poche sono inedite. Leggerle tutte assieme, oppure usarle come metro di confronto con quanto si incontra bevendo, è lasciato alla discrezionalità del lettore che sicuramente, tra queste righe, incontrerà a proposito delle vicende del bere alcune risposte a domande che non si era ancora posto.

Bologna, 6 settembre 2007

Andrea Dal Cero

50 calici di un bevitore curioso

2007 Piero Valdiserra

© 2007 Andrea Dal Cero Editore - Bologna

Tutti i diritti riservati

UNA NECESSARIA INTRODUZIONE

Cinquanta calici. Cinquanta metaforici brindisi. Cinquanta profili di liquori e distillati, con qualche puntata nel campo dei bitter, delle bollicine, dei vini fortificati.

Perché cinquanta? Perché questo è l'anno del mio cinquantesimo compleanno, perbacco. E come certuni si regalano un mazzo di cinquanta rose, o un gioiello del valore di cinquantamila euro, o un viaggio di cinquanta giorni attorno al mondo, così io ho voluto dedicarmi cinquanta pezzi. Scritti da me, nel corso del tempo, su prodotti e produttori che mi hanno incuriosito, e raccolti tutti assieme con l'occasione del mio personale giubileo.

C'è un'altra buona ragione per riunire in volume i cinquanta articoli che seguono. Quest'anno compie mezzo secolo anche la Fratelli Rinaldi Importatori, la Società per la quale lavoro, che come me è nata nel 1957, e che tanta parte ha avuto nell'approfondimento degli argomenti etilici che mi hanno indotto a scrivere. Mi è sembrato dunque giusto e doveroso unire al mio anche il cinquantenario aziendale. Con tanti auguri a entrambi.

Le pagine che seguono non sono propriamente da leggere. Sono da scorrere velocemente, magari saltando qua e là, per farsi un'idea sommaria di un certo prodotto; sono da consultare al momento, per richiamare un nome, una data, un aneddoto; sono da scandagliare alla ricerca dell'acquavite strana, del liquorino locale, dell'elisir dimenticato. Sono anche da compulsare, con una punta di malizia, alla scoperta dell'asserita competenza, ma anche delle distrazioni e delle lacune, dell'autore.

Dalle mie parti si direbbe che sono pagine da piluccare. Come si piluccano le ciliegie da un vassoio di frutta, o i cioccolatini in una scatola dal fondo sagomato in oro. Ecco, l'augurio che voglio fare a chi avrà la bontà di piluccare alcune di queste pagine è di passarsela, in tutta tranquillità: allo stesso modo in cui me la sono passata io scrivendo.

15 settembre 2007

Piero Valdiserra

ALCHERMES

Senza scomodare Proust, certamente ognuno di voi avrà i suoi profumi d'antan, ma anche i suoi colori e i suoi sapori, che si ricollegano a periodi antichi e quasi dimenticati del suo gusto personale. Su di noi una reazione del genere viene innescata dal solo sentire la parola "alchermes" (può scriversi anche "alkermes", con la "k", ma preferiamo la prima versione, più domestica): e ci tornano alla mente i dolci delle nonne e delle zie, quelli che riempivano allegramente le stanze con le loro fragranze caserecce, dai quali spesso occhieggiava l'inequivocabile linea rossa della bagna di alchermes...

Bene, non ci crederete ma l'alchermes può considerarsi un vero e proprio prodotto tipico italiano, più precisamente fiorentino. Nel capoluogo toscano l'alchermes arrivò dalla Spagna, con una ricetta di origine probabilmente araba: si narra che questo liquore, considerato una specialità medicinale, fosse già prodotto come elisir di lunga vita dalle suore fiorentine dell'Ordine di Santa Maria dei Servi, fondato nel 1233. Agli inizi del Cinquecento si hanno notizie della sua preparazione anche da parte dei frati di Santa Maria Novella e dei Certosini. Quando Caterina de' Medici, figlia di Lorenzo, sposò nel 1533 Enrico II di Orléans, re di Francia, fece conoscere Oltralpe, oltre a vari cibi e dolci, anche l'alchermes, che divenne noto appunto come "liquore dei Medici". La sua ricetta venne poi trascritta due secoli dopo da fra' Cosimo Bucelli, direttore dell'Officina di Santa Maria Novella, mentre nel 1859 venne redatto il più antico prezzario di questo liquore a noi rimasto.

Parlare di alchermes vuol dire innanzitutto partire dal suo nome curioso. Alchermes deriva dai termini arabi *al qirmiz*, che letteralmente significano..."il verme". Niente paura: il verme in questione è la cocciniglia, il cui corpo essiccato e ridotto in polvere fornisce una sostanza rossa fortemente colorante, che da sempre viene impiegata nella preparazione del liquore. Oltre alla cocciniglia in polvere, gli altri ingredienti sono l'alcool, lo zucchero, l'acqua di rose, la

scorza d'arancia, la vaniglia e varie spezie: cannella, coriandolo, macis, chiodi di garofano, fiori di anice, cardamomo.

Il metodo di preparazione è ancora quello artigianale, secondo la ricetta codificata dalla tradizione. Le spezie sono messe a macerare in alcool per ottenere la cosiddetta "tintura", a cui verranno aggiunti l'acqua distillata di rose, la scorza (o i fiori) d'arancia, lo zucchero e il composto colorante ottenuto con la cocciniglia. Il tutto viene mescolato e messo ad affinare in botti di rovere per circa sei mesi. Seguono quindi la filtrazione e l'imbottigliamento, che precedono immediatamente la messa in commercio.

Il processo produttivo viene effettuato con strumenti e attrezzature in acciaio inox, ad esclusione naturalmente delle botti di maturazione da 300 – 700 litri che sono fabbricate in legno di rovere.

Nella sua versione più tipica, l'alchermes viene ancora prodotto nell'Officina Erboristica di Santa Maria Novella a Firenze. Non si conoscono altre produzioni originali, salvo le preparazioni casalinghe secondo le ricette presenti nei vari repertori di cucina tradizionale. Le produzioni industriali esistenti, che pure non mancano, danno soluzioni idroalcoliche aromatizzate, che però non vengono colorate con la polvere di cocciniglia.

Le vendite sono per lo più dirette, e solo per una piccola parte passano attraverso grossisti, per la distribuzione al di fuori della provincia di Firenze o nel circuito della ristorazione locale. C'è comunque da aggiungere che, almeno a livello promozionale, il prodotto partecipa ancora a molti eventi enogastronomici che annualmente vengono organizzati sia in Toscana sia nel resto d'Italia.

Secondo le consuetudini classiche, l'alchermes ha un impiego importante in gastronomia e in pasticceria, come elisir colorante e aromatizzante. Si usa ad esempio nella preparazione della mortadella di Prato e serve per insaporire le pesche di Prato, la zuppa inglese e il rotolo ripieno al cioccolato. Oggi comunque l'alchermes è caduto largamente in disuso anche nella preparazione dei dolci, perché considerato da molti troppo sciropposo e soprattutto troppo colorato. Non c'è che da attendere che la ruota delle mode gastronomiche si rimetta in movimento, coltivando nel frattempo la memoria confortante delle torte e dei dessert di una volta.

AMARI

Che cosa sono gli amari lo sapete tutti. Alzi la mano chi, al termine di un lauto pranzo o di un'allegria cena in compagnia, magari sotto l'influenza di una seducente pubblicità televisiva, non ha mai ordinato al cameriere un bicchierino di tonificante digestivo. Quello che forse non tutti sapete, invece, è che gli amari vengono da lontano, molto lontano...Proviamo a rintracciarne le origini.

Gli antenati degli amari di oggi furono prodotti nel Medioevo, quando gli europei appresero dagli arabi le tecniche di elaborazione dei primi elisir (il nome stesso di elisir deriva dall'arabo *al-iksir*, in origine "pietra filosofale"). La liquoreria di quei secoli lontani andò sviluppandosi nei conventi, dove i frati, depositari dell'antica cultura fitoterapeutica, lasciavano in infusione radici, frutti o piante nell'alcool, per estrarne le essenze. In Italia le attività officinali (da "officina", l'antico nome del laboratorio di lavorazione delle erbe) erano sparse dal nord fino alle zone dell'Appennino umbro; al sud invece c'era una maggiore influenza mediterranea e orientale, e venivano usate di preferenza le spezie rispetto alle erbe.

Nacquero in tal modo prodotti dalle proprietà curative, somministrati come stimolanti o come digestivi; quest'ultima funzione, in particolare, divenne prevalente quando fu chiaro che il sapore amaro stimola la salivazione, e di riflesso attiva la secrezione dei succhi gastrici.

Col passar del tempo si cominciò ad apprezzare il gusto e la combinazione degli ingredienti. Le aziende industriali si sostituirono progressivamente ai conventi, conservandone però i segreti e introducendo nuove preparazioni. Nel nostro Paese la tradizione di produrre e consumare amari si consolidò più che altrove, e ogni regione o città poté vantare ricette particolari, conseguenza del fatto che le erbe e le piante impiegate nella loro fabbricazione crescevano in quel particolare territorio e ne condizionavano la formulazione.

Veniamo ai nostri giorni. Gli amari nascono da piante medicinali (p.es. genziana, assenzio, ginepro, achillea, rabarbaro, ecc.), spezie

(cannella, zafferano, chiodi di garofano), cortecce, bucce di agrumi o estratti vegetali. Gli ingredienti vengono pestati e/o triturati, quindi messi a macerare in una soluzione alcolica o idroalcolica. Il composto è successivamente filtrato, poi mescolato con acqua e zucchero. Gli amari, dunque, hanno paradossalmente una punta di dolcezza che li contraddistingue, e che probabilmente contribuisce al loro successo di mercato.

Per quanto oggi vengano consumati soprattutto per la loro piacevolezza di gusto, gli amari mantengono le loro tradizionali virtù digestive. Il modo migliore per apprezzarli è quindi a fine pasto, lisci, dopo il caffè. Potete però vedervi servire in (quasi) tutte le maniere: molto caldi, molto freddi, con ghiaccio, con selz e buccia di limone, con acqua e fetta d'arancia, addirittura come ingredienti di cocktail. Viva la fantasia!

Le grandi marche di amari sono notissime, e appartengono ad autentici colossi della liquoristica nazionale: Montenegro, Averna, Lucano, Ramazzotti, Jägermeister. Gli altri protagonisti del mercato, come ad esempio Petrus, Unicum e Braulio, si rivolgono a consumi di nicchia, o sono radicati in particolari realtà regionali.

Una nota finale. Come abbiamo visto gli amari vantano una lunghissima tradizione di produzione e di consumo, ma hanno una scarsa letteratura tecnica e commerciale a disposizione degli appassionati. Se volete saperne di più vi consigliamo perciò di visitare il bellissimo sito www.amariamari.com, opera benemerita dei giovani ricercatori Fabio Greco e Asami Miyazaki. Gli autori vi intratterranno sulla storia secolare degli amari, sulla loro classificazione, sull'erboristeria, sulle ricette, sul museo delle bottiglie e delle etichette, sui mignon, addirittura sui manifesti pubblicitari e sugli spot televisivi del settore. Da non perdere.

ANGOSTURA

Se siete al bar all'ora dell'aperitivo o dell'*happy hour*, date un'occhiata dietro al bancone, dove il barman tiene le sue bottiglie e tutti i suoi ferri del mestiere: accanto a bicchieri, coppette, cucchiaini e colini vedrete senz'altro una bottiglietta piccola, scura, dall'incarto bianco e sovradimensionato. Non potete sbagliarvi: si tratta di Angostura.

Lasciateci fare un salto indietro nel tempo di circa due secoli. Siamo nel 1820. Un giovane medico prussiano di nome J.G.B. Siegert, che ha prestato servizio nelle guerre napoleoniche europee, si trasferisce in Venezuela e si pone sotto le bandiere dell'esercito liberatore di Simon Bolivar. Il giovanotto è acuartierato nella città fluviale di Angostura (letteralmente: "restringimento"), che prende il proprio nome dall'essere situata in uno dei luoghi in cui il grande fiume Orinoco si restringe. Uno dei problemi sanitari più urgenti per Siegert consiste nel trovare un valido rimedio per alleviare i disturbi di stomaco che angustiano i soldati. Il medico dedica quattro lunghi anni a ricercare e ad analizzare le virtù delle piante tropicali, e finalmente nel 1824 perfeziona il suo "bitter", destinato a stimolare l'appetito e la digestione dei militari. In onore della città in cui ha condotto i suoi esperimenti, Siegert chiama Angostura il suo elisir; e dal centro fluviale sull'Orinoco, già diventato porto commerciale importante e visitato da navi di tutto il mondo, i marinai cominciano a portare con sé nel loro viaggio di ritorno le brune bottigliette di amaro aromatico digestivo.

Nel 1850 Siegert si congeda dall'esercito venezuelano, e si dedica alla produzione e alla diffusione del suo Angostura. Il primo grande successo arriva nel 1862, dopo l'esposizione mondiale di Londra, dove per la prima volta il bitter aromatico viene impiegato nella preparazione di bevande miscelate: straordinario è soprattutto il successo del *pink gin*, il gin rosa, nel quale il tradizionale distillato di ginepro viene addizionato con una spruzzata di Angostura (da cui l'accattivante colore rosa).

Nel 1870 Siegert muore; i suoi familiari, per sfuggire all'instabilità politica del Venezuela, si trasferiscono nella vicina isola di Trinidad, dove proseguono la redditizia attività produttiva di famiglia che dura ancora oggi.

Che cosa contiene la piccola bottiglia di colore scuro chiamata Angostura, con quell'etichetta dall'aspetto un po' *rétro* che la fa sembrare quasi una preparazione farmaceutica? Contiene una miscela di rare erbe e spezie tropicali, usata in piccolissime quantità per aromatizzare e per insaporire. La sua formula di produzione, che è ancora quella originale di Siegert, è tenuta segreta, ed è gelosamente custodita in una banca di New York. Solo quattro persone, si dice, ne sono a conoscenza. Sentite che cosa afferma Dom Costa, in un suo colorito testo sull'argomento: *“Circa venti anni fa l'inchiostrato dei documenti ufficiali cominciò a sbiadire, e dopo un'accurata trascrizione in un luogo segreto, il documento con la formula venne diviso in quattro, chiuso in buste separate, sigillate con ceralacca e inviate alla banca di New York, una dopo l'altra, solo dopo avvenuta conferma di ricevimento della precedente, e depositate in una cassetta di sicurezza senza essere state più aperte”*. Una storia degna del miglior legal thriller, non c'è che dire.

Di colore fulvo scuro, dall'aroma composito di frutti, erbe e spezie, il bitter aromatico Angostura viene utilizzato sotto forma di gocce a causa del suo gusto molto forte, così deciso da non poter essere apprezzato liscio. In tutto il mondo Angostura è protagonista indiscusso del bere miscelato: moltissime sono le grandi ricette nel bicchiere che non possono fare a meno del suo tocco enfaticizzante, dal Manhattan al Manhattan Dry, dallo Champagne Cocktail all'Old Fashioned, dal Mai Tai al Rob Roy. Anche i cocktail più alla moda possono avere uno sprint in più da un goccio di Angostura: per esempio il Cuba Libre, il Mojito o il Singapore Sling.

Non è finita. Potete usare Angostura anche in cucina, sugli arrosti di carne, sul pesce o sui crostacei; oppure potete centellinare il bitter aromatico come una specie di aceto balsamico centroamericano, ad esempio sulla frutta caramellata o sul gelato. *Last but not least*, un tocco di Angostura può dare un brio inconsueto anche al classico caffè di fine pasto.

AQUAVIT

Quando pensiamo a un superalcolico che viene dalle latitudini fredde, ci viene in mente subito la vodka, o tutt'al più il whisky scozzese. Raramente, per non dire mai, ci ricordiamo invece dell'aquavit (o akvavit, o akevit, a seconda delle lingue nazionali), una bevanda ad alta gradazione alcolica diffusissima in tutti i Paesi scandinavi.

L'aquavit si ottiene dalla distillazione del frumento o delle patate, e normalmente viene aromatizzata con cumino, aneto o altre spezie. Talvolta viene addizionata di zucchero, mentre generalmente non viene invecchiata.

La Svezia è considerata il principale Paese produttore di aquavit. La prima licenza di vendita di aquavit a Stoccolma fu accordata nel 1498; a quei tempi, la bevanda era molto costosa ed era impiegata esclusivamente a fini medicinali. Inoltre la produzione era soggetta alle alterne vicende del clima: se la raccolta di cereali era scarsa, o di cattiva qualità – cosa che accadeva piuttosto di frequente – le autorità locali proibivano la distillazione. Soltanto nel XVIII secolo vi fu una svolta importante, che diede nuovo slancio ai consumi: si scoprì che la patata poteva costituire un'alternativa abbondante ed economica al frumento, come materia prima della distillazione, e da allora divenne la base fondamentale per la produzione di aquavit.

Oggi quasi tutte le distillerie svedesi di aquavit si trovano nel sud del Paese; le marche prodotte e commercializzate sono circa una ventina, e la più importante è la O.P.Anderson.

In Danimarca la produzione della locale akvavit ebbe inizio nel XV secolo e rimase libera fino alla metà dell'Ottocento, quando passò sotto il controllo del governo. Oggi l'akvavit è considerata la bevanda nazionale danese, e rappresenta oltre i due terzi del consumo locale di superalcolici. La marca più conosciuta, in Danimarca e all'estero, è la Aalborg, fondata nel 1846; altri nomi da ricordare sono Brøndum Kummén, Harald Jensen e Perikum.

La Norvegia è considerata il terzo Paese produttore di aquavit, anche se i quantitativi ottenuti sono largamente inferiori. Le marche norvegesi più note sono Lysholm, Løitens e, soprattutto, Linie. L'aquavit Linie ha una storia molto suggestiva, che merita di essere raccontata per intero. Nell'Ottocento un distillatore di Trondheim spedì un certo numero di barili di aquavit in Australia, ma le vendite non andarono secondo le sue previsioni: cinque barili rimasti invenduti vennero così rimandati in Norvegia. Al loro arrivo in distilleria si notò che la bevanda aveva un gusto più morbido e più ricco. Era successo ciò che già da tempo i portoghesi avevano scoperto con le spedizioni del loro Madeira: il continuo scuotimento dell'aquavit all'interno dei barili di rovere, unito alle variazioni di clima incontrate durante il viaggio oceanico, aveva migliorato sensibilmente la qualità del distillato. Il distillatore decise allora di lanciare sul mercato l'aquavit Linie: l'aquavit della linea, cioè della linea dell'equatore, attraversata all'andata e al ritorno dai cinque barili norvegesi. Da quel momento altri barili vennero caricati sui vascelli che portavano lo stoccafisso nei Paesi a sud dell'equatore; tali barili facevano un bel viaggio di andata e ritorno per luoghi lontani, e al loro arrivo il distillato veniva imbottigliato per poi raggiungere ogni angolo della Scandinavia. La pratica continua ancora ai nostri giorni; anzi, dal 1985 i viaggi marini sono stati allungati fino a diventare veri e propri giri del mondo, sempre però passando dall'Australia. Una curiosità: se prendete una bottiglia di aquavit Linie, sull'etichetta trovate indicato il nome della nave che ha trasportato il barile, e la data della sua partenza.

Come si beve l'aquavit? I puristi la preferiscono liscia, ghiacciata, nel tipico elegante bicchiere a forma di V e con lo stelo allungato. Di solito viene accompagnata agli antipasti nordici dal sapore molto deciso, come le aringhe marinate, i crostacei e i pesci affumicati. Qualcuno la utilizza come ingrediente di originali cocktail e long drink, unita soprattutto al succo di pomodoro o di arancia. In Svezia non è infrequente vederla consumata in abbinamento alla birra locale, alternando le sorsate dei due prodotti.

ARMAGNAC

L'Armagnac è un tradizionale distillato di vino prodotto nell'omonima regione della Francia sud – occidentale: i confini della zona di produzione, se guardati su una carta geografica, si inscrivono curiosamente nei contorni di una foglia di vite. Con civetteria tutta francese, gli studiosi transalpini dell'Armagnac sostengono che è la più antica acquavite di vino del mondo, distillata e consumata già nel XV secolo. Un manoscritto del 1411, in dialetto guascone, tratta della locale *aygue ardente* e sostiene con decisione che “se l'uomo la beve, essa vivacizza l'ingegno e l'allegria”. Se questo non può considerarsi un vero e proprio certificato di nascita, sicuramente è anteriore alla prima testimonianza scritta sul Whisky (risalente al 1494), e viene circa duecento anni prima della nascita del Cognac (collocabile all'inizio del Seicento).

La zona di produzione dell'Armagnac, delimitata dal 1909 e a Denominazione d'Origine Controllata (A.O.C.) dal 1936, copre circa 15.000 ettari: a occidente il Bas-Armagnac produce acquaviti rotonde e fruttate; al centro la zona Ténarèze dà acquaviti vive e corpose; a oriente infine l'Haut-Armagnac è caratterizzato da “isole” di produzione con vigne molto apprezzate.

Dopo la vinificazione delle uve base, quello della distillazione è un momento cruciale dell'elaborazione dell'Armagnac, e viene condotto attraverso l'alambicco tradizionale in maniera continua o, a volte, con l'alambicco “double chauffe”. Dopo la distillazione, l'Armagnac viene messo a invecchiare in fusti di quercia da 400 litri; con il passare del tempo si arricchisce di tutti i profumi del legno (vaniglia, frutta candita, prugne), diminuisce di volume a causa dell'evaporazione naturale e prende un bel colore che evolve dal dorato al mogano. Conclusa un'eventuale fase di assemblaggio, il distillato è pronto per essere messo in commercio.

Da qualche tempo l'interesse per l'Armagnac è in crescita in tutto il mondo per un motivo nuovo: come i grandi vini rossi, pare abbia effetti benefici sulla salute delle popolazioni che lo consumano abi-

tualmente e con moderazione. È quanto è stato dimostrato dal medico francese Anwar Umar, dell'Università di Bordeaux.

Umar è partito dalla constatazione di una morbilità e di una mortalità cardiovascolari inferiori nel sud – ovest della Francia rispetto alle altre regioni transalpine; ciò pone la questione del contributo dell'Armagnac (più consumato, appunto, nel sud – ovest) al cosiddetto “paradosso francese”. Conosciuto da tempo, il “paradosso francese” evidenzia come i nostri cugini d'oltralpe (noti per avere una cucina ricca di grassi animali) dovrebbero essere in testa alle classifiche di mortalità per malattie cardiovascolari: in realtà ciò non avviene grazie al gran consumo di vini rossi che tradizionalmente si registra in Francia.

Lo studio di Umar ha previsto la somministrazione di 3 centilitri giornalieri di Armagnac 5 anni, nell'arco di due settimane, a un campione volontario di venti maschi adulti di età compresa fra i 22 e i 54 anni. I risultati di laboratorio successivi al test hanno indotto il ricercatore bordolese a concludere che “un'assunzione moderata e regolare di Armagnac può contribuire al cosiddetto paradosso francese nel sud – ovest della Francia, area di consumo preferenziale dell'Armagnac stesso”.

Confortati dai risultati della scienza, volete dunque brindare – letteralmente – alla vostra salute? Procuratevi allora un bicchiere a *ballon*, leggermente chiuso, non troppo grande, in modo da permettere la concentrazione dei profumi senza accentuare la forza alcolica. Riempitolo per un terzo, impugnate il bicchiere al piede e fate-lo roteare accostandolo al naso a brevi e frequenti riprese, e alla bocca, con sorsi piccoli e ripetuti, cercando e scoprendo ogni volta sensazioni diverse. È a fine pasto il momento in cui meglio si apprezza un eccellente Armagnac: roteando tranquillamente il bicchiere, in silenzio, o conversando, o ascoltando buona musica...

Se vi rivolgete alla vostra enoteca di fiducia, per degustare lo storico distillato di Guascogna fra le pareti domestiche, annotatevi i nomi delle marche migliori: Janneau, Dartigalongue, Marquis de Montesquiou, Larressingle, Laberdolive, Francis Darroze, Baron de Sigognac.

ASSENZIO

Uno spirito si aggira per l'Europa. Tranquilli: è uno spirito innocuo, un po' nostalgico, che suscita comunque molta curiosità.

Parliamo dell'assenzio, la mitica bevanda alcolica dei poeti decadenti e dei pittori dell'Impressionismo, che un manipolo di valenti produttori sta riportando sulla cresta dell'onda.

L'assenzio nasce nella seconda metà del XVIII secolo, e diviene popolare soprattutto in Francia dal momento in cui entra ufficialmente a far parte del corredo da viaggio dei soldati dell'esercito transalpino. Di ritorno dalle loro spedizioni all'estero, i militari francesi cercano anche in patria l'assenzio (la “fata verde”, come nel frattempo l'hanno ribattezzato per via del suo colore, dovuto alla macerazione in alcool della pianta *Artemisia Absinthium*), e ne diffondono così il consumo con grande rapidità. Verso la fine dell'Ottocento, i maestosi *boulevard* parigini, all'ora dell'aperitivo, profumano letteralmente di assenzio, e dell'aromatica bevanda alcolica diventano consumatori appassionati molti esponenti dell'intelligenza francese dell'epoca. Il successo porta però con sé i germi della rovina: l'assenzio della Belle Époque contiene un'elevata quantità di tuione, una sostanza attiva sul sistema neurovegetativo che – oltre certi livelli – può provocare crisi di tipo epilettico e, si dice, con l'assuefazione può condurre alla pazzia. Sulla verde bevanda si scatena così una violenta campagna di opinione che, negli anni immediatamente precedenti la Prima Guerra Mondiale, la mette fuorilegge in Francia e negli altri Paesi europei.

Il proibizionismo per l'assenzio dura così per oltre ottant'anni, finché una recente legislazione UE, recepita dalle singole normative nazionali, ne disciplina nuovamente la produzione, e soprattutto pone limiti severissimi e di assoluta sicurezza al contenuto di tuione. Ecco fatto, la strada è di nuovo aperta per la produzione e il consumo della “fata verde”. Che ritorna in breve tempo a occupare la scena delle bevande alcoliche, forte com'è della grande suggestione che deriva dal suo passato di prodotto colto e “maledetto”.

I locali di tendenza di New York, di Londra, naturalmente di Parigi, e ora anche delle principali città italiane, tengono oggi in assortimento e propongono ai loro clienti una o più marche di assenzio. Come degustarlo? Potete apprezzarlo liscio, secondo i canoni classici, oppure come ingrediente di molti fantasiosi cocktail. Potete anche aggiungervi acqua, in ragione di 6-10 parti di acqua per ogni parte di assenzio, così da preparare una rinfrescante bevanda alcolica dal finale piacevolmente amaro. Oppure, da veri raffinati, potete ricostruire tutto il magico cerimoniale della Parigi di Baudelaire e di Van Gogh: su un bicchiere, contenente un dito di assenzio, ponete l'apposito cucchiaino traforato, sul cucchiaino appoggiate una zolletta di zucchero, sulla zolletta versate lentamente acqua fresca (magari dalla tipica "fontana" da tavolo in vetro). L'acqua scioglierà la zolletta e il tutto andrà ad allungare, e ad addolcire, il verde assenzio sul fondo del bicchiere. *Santé!*

BELLINI

Il crescente apprezzamento per il colore rosa nel bicchiere non si limita ai vini e alle bollicine rosé (spumanti e champagne), che pure stanno riscuotendo grande successo in Italia e nel mondo. C'è un altro prodotto che sta cavalcando l'onda, in questo caso un'onda lunga che viene da lontano. Il suo nome è Bellini.

Nato a Venezia nel 1948 ad opera dell'allora barman Giuseppe Cipriani, fondatore dell'*Harry's Bar*, il Bellini è forse tra i cocktail più conosciuti del mondo. Nella recente, fortunatissima versione in bottiglia, il Bellini è un cocktail composto – secondo i dettami della ricetta originale – da due parti di Prosecco, una parte di succo di pesche bianche romagnole della varietà Maria Bianca, di Forlimpopoli, selezionate e raccolte a giusta maturazione, e alcune gocce di lampone di bosco. Un aperitivo classico di grande piacevolezza, dall'inebriante profumo di pesca e dal moderato contenuto alcolico e calorico.

Presenza chiave nella ricetta del Bellini è dunque quella delle pesche della qualità Maria Bianca (nome dovuto anche al loro colore), che crescono solamente a Forlimpopoli, in provincia di Forlì – Cesena. Questi frutti, coltivati in zone a denominazione di origine protetta, sono caratterizzati da un gusto particolarmente delicato e da un profumo molto intenso. Una volta effettuata la raccolta, rigorosamente a mano, le pesche vengono lavorate sul posto, private del nocciolo e della buccia e infine frullate. Si ottiene così la polpa, che verrà conservata a temperatura costante in apposite celle frigorifere e che verrà successivamente impiegata per la produzione del Bellini.

Il Bellini in bottiglia è il risultato di lunghe e scrupolose ricerche, che garantiscono la totale naturalità del prodotto, privo di aromi, antifermentativi e antiossidanti. L'unico conservante utilizzato nella sua produzione è...il Prosecco che ne costituisce i due terzi. Queste caratteristiche gli hanno consentito di conquistare progressivamente i palati di milioni di persone, in ogni angolo del mondo.

Benché gli italiani siano ancora i principali consumatori del Bellini, un aperitivo unico nel suo genere, soddisfazioni crescenti stanno arrivando anche dai mercati esteri, Germania, Austria e Stati Uniti in prima fila. Da *Alfredo of Rome* a Disneyworld, in Florida, si vendono 180 bicchieri di Bellini al giorno, e anche dalla mitica Hollywood stanno arrivando notizie entusiasmanti. Sarà forse per questo che dal 2003 il Bellini si fregia anche del marchio della città di Venezia, il leone alato scelto con il contributo del celebre designer e architetto Philippe Starck, che identifica i prodotti della città lagunare più rappresentativi nel mondo.

I periodi di alta stagione per il consumo del Bellini sono nel corso dell'anno tre: quello pasquale, quello dei mesi più caldi, da maggio a settembre, e infine quello delle festività natalizie. Anche se in realtà ogni momento è buono per un drink fruttato e rinfrescante come questo...

Vincitore del prestigioso Premio Oscar Cibus Aida 1990, il Bellini viene tradizionalmente servito ben freddo in un classico bicchiere tumbler alto. Recentemente è nato anche un nuovo bicchiere esclusivo per servire il celebre cocktail veneziano: un elegante calice di cristallo a flûte, di forma particolare, che si chiude in alto per concentrare al massimo i profumi dell'ingrediente più importante, la pesca bianca di Forlimpopoli.

BOLLICINE ROSÉ

Se avete in programma una ricorrenza particolare, un appuntamento romantico o un anniversario del cuore, certamente vi preoccupere di mettere in fresco una bottiglia importante, che vi consentirà un brindisi spumeggiante e suggestivo.

A questo proposito il panorama delle bollicine, nostrane e d'importazione, negli ultimi tempi si è animato per un piacevole ritorno: quello dei rosé. La moda, come spesso succede, è partita dalla Francia, ma ora ha contagiato anche tutti i templi italiani del bere bene. Nei migliori *bar à vin* parigini i clienti hanno ricominciato a ordinare i rosé perché, a parte il gusto intensamente fruttato, il loro aspetto richiama il rosa vellutato di molti capi di alta moda. Ci voleva la passerella degli stilisti per riportare in auge questi vini tecnicamente difficili, poco conosciuti, amati dagli intenditori per il loro carattere e per la loro vinosità e considerati una rarità dagli stessi produttori.

Giunti al limite della scomparsa dal mercato, spumanti e champagne rosé riprendono dunque consensi, a differenza dei rosati fermi che restano ancora una spanna indietro. A parte le considerazioni di ordine estetico e psicologico, questi prodotti si fanno apprezzare soprattutto per la forza e per la struttura che deriva dal loro ingrediente principe, il pinot nero, ed evidenziano tratti organolettici decisamente più complessi rispetto alle bollicine in bianco. La tecnica per ottenerli può essere duplice. Un primo metodo consiste nell'aggiunta alla *cuvée*, prima della messa in bottiglia, di una percentuale di vino rosso fermo, di solito contenuto entro un 15%. Un secondo procedimento prevede invece la spumantizzazione di un vino che nasce già rosato, e che viene successivamente portato al giusto grado di effervescenza.

Vi starete forse domandando, a questo punto, come servire dei prodotti così particolari. Troppo spesso si sente ancora al ristorante la faticosa intimazione al cameriere o al sommelier di turno: "Mi raccomando, la bottiglia ben ghiacciata!". I profumi e i sapo-

ri evoluti dei rosé ne risulterebbero irrimediabilmente coperti. Dovrete cercare una temperatura di servizio più vicina possibile a quella di cantina, attorno cioè ai 10 gradi, senza dimenticare che la soluzione più funzionale, oltre che più suggestiva, resta quella del classico secchiello.

E per gli accostamenti con la cucina? Le bollicine color salmone nascono per esaltare abbinamenti inconcepibili con gli spumanti e gli champagne normali, e quindi sulla tavola si rivelano molto versatili. Amano ad esempio sposarsi a preparazioni di pesci e crostacei crudi marinati, agli affumicati, soprattutto di mare, alle pietanze a base di carni bianche dalle medie cotture. C'è poi chi serve i rosé su piatti molto impegnativi come la *cassoeùla* lombarda, sulle carni rosse e persino su certa selvaggina. In questo momento sono richiestissimi dai patiti della cucina *fusion*. Infine sono eccellenti anche a fine pasto, a patto di accompagnarli con scaglie di parmigiano-reggiano o con dessert ai frutti di bosco, crostate o frutta secca.

È venuto il momento di prendere carta e penna per annotare alcune delle marche migliori. Fra gli spumanti, sono magnifici produttori di rosati Berlucchi, Ferrari, Cesarini Sforza, Vivaldi – Arunda, Bellavista, Cà del Bosco, Monte Rossa. Se scegliete oltralpe, potete andare sul sicuro con gli champagne rosé di Billecart Salmon, Gosset, Krug, Dom Pérignon, Roederer, Bollinger, Jacquart.

Buon brindisi, dunque, e che i calici rifulgano delle sfumature rosate del sole del tramonto!

BRANDY ITALIANO

Ogni anno si festeggia il 19 marzo, il giorno che la tradizione popolare associa a San Giuseppe. In virtù dell'illustre discendenza del santo falegname, il 19 marzo coincide da sempre anche con la "festa del papà", che viene ricordata e celebrata in molte regioni italiane con l'allestimento di sontuosi banchetti. Ai papà vengono inoltre riservati omaggi particolari, spesso di natura alcolica: fra le bottiglie, protagoniste assolute sono quelle di brandy.

Sono ormai più di mille anni che in Italia si fabbrica quello che oggi è conosciuto come brandy (e che gli antichi, con un pizzico di poesia, chiamavano *aqua ardens*, *aqua permanens* o *lucerna coelica*), mettendo il vino in cucurbite e alambicchi, facendolo bollire e cavandone l'essenza. Dell'acquavite di vino furono grandi consumatrici le corti di Caterina de' Medici e di Giulia Gonzaga, e fu tassando questo prodotto che i sovrani di Napoli, intorno al Seicento, cercarono di risollevare le dissanguate sostanze del regno.

L'industria moderna del brandy fece tuttavia il suo vero esordio soltanto nell'Ottocento, quando nacquero molte delle grandi dinastie alcoliche italiane: Ramazzotti, Buton, Gambarotta, Branca, Stock. In quegli anni eroici il distillato si chiamava ancora "cognac", come quello francese, e ciò fu oggetto immediato di interminabili dispute fra i produttori italiani e quelli transalpini. Solo dopo la Seconda Guerra Mondiale venne varato un accordo intergovernativo, a seguito del quale si giunse alla definitiva "pace" del 7 dicembre 1951: la denominazione "cognac" sarebbe rimasta esclusiva dei francesi, mentre sulle etichette italiane sarebbe comparsa la dicitura attuale "brandy".

Per fare il brandy ci vuole vino soprattutto bianco, acido, neutro (cioè poco profumato, perché altrimenti gli aromi passerebbero al distillato), giovane, non trattato. Trebbiano romagnolo, dunque, ma anche asprino della Campania o prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, per dirne alcuni. Attraverso la distillazione si estraggono dal vino, insieme con l'alcool, le parti volatili, nobili:

quelle sostanze, cioè, che danno al brandy le sue caratteristiche organolettiche peculiari. Quando sgocciola dagli alambicchi, il distillato non può comunque ancora chiamarsi brandy. Prima deve invecchiare pazientemente in fusti di rovere, non verniciati e privi di qualsiasi rivestimento interno o esterno. È questa una maturazione che in genere avviene in due fasi: da principio in botti più piccole, dove il distillato acquista in aroma; poi in tini più grandi, nei quali guadagna in armonia. Dopo l'invecchiamento viene il momento del taglio: le varie partite, stagionate in vario grado, si mischiano insieme fino a ottenere un prodotto definitivo, che dovrà essere sempre uguale, anno dopo anno, produzione dopo produzione. Per questo i maestri cantinieri, personaggi quasi da leggenda, si danno da fare con gli assemblaggi per ottenere un brandy che abbia sempre lo stesso gusto, sposando le tecniche più avanzate con il naso e il palato per cui vanno giustamente famosi.

In gastronomia il brandy è forse il distillato più usato, e vanta al suo attivo diverse centinaia di ricette; è inoltre un protagonista indiscusso del bere miscelato (basti pensare al celebre cocktail internazionale *Alexander*), ed è squisito per correggere il caffè. Ma è nel consumo liscio che si sprigiona la magia più autentica del brandy: nel classico, panciuto bicchiere a *ballon* o nel più moderno bicchiere a tulipano, dal vetro molto sottile. Il tepore della mano riscalda leggermente il brandy e favorisce lo sviluppo dell'aroma; la temperatura ideale, ovviamente, è quella dell'ambiente circostante. Da sconsigliare quindi l'esposizione del bicchiere al calore della fiamma diretta, come alcuni facevano un tempo: il caldo eccessivo potrebbe nuocere al prodotto, alterandone le caratteristiche organolettiche.

Qualche nome da ricordare? Le grandi marche sono ancora quelle dell'aristocrazia liquoristica italiana: Buton, Stock, Branca. Alcuni fra i piccoli produttori eccellono invece per la qualità particolare delle loro acquaviti e per la raffinata eleganza del loro packaging, come ad esempio Villa Zarri e Marchesi de'Bianchi.

BRANDY SPAGNOLO

Sembra che l'arte della distillazione sia stata introdotta in Spagna dagli arabi, durante la loro dominazione negli ultimi secoli del primo millennio. Tracce documentali attestano che nel Medioevo, nelle città di Granada, Cordova, Siviglia e Jerez, i mori distillavano nei loro alambicchi diversi tipi di prodotti alcolici. Così come lo conosciamo oggi, il brandy spagnolo nacque però nel 1874, quando Pedro Domecq Lustau decise di distillare il contenuto di alcune botti di sherry invecchiato: nacque così il Fundador. In quel periodo le aree di Cognac e Armagnac erano infestate dalla fillossera, l'insetto che distrusse le viti in gran parte dell'Europa e che in Spagna giunse solo nel 1890. La produzione del nuovo tipo di distillato spagnolo ebbe quindi un rapido sviluppo, dato l'eccezionale e repentino incremento della domanda internazionale.

Oggi la maggior parte del brandy spagnolo (90%) è prodotta nella zona di Jerez de la Frontera, sulla costa atlantica della Spagna del sud, mentre il restante 10% proviene dal Penedès, in Catalogna, nelle vicinanze di Barcellona. La principale differenza tra il brandy spagnolo, pieno, sontuoso e dolce, e tutti gli altri brandy è dovuta al fatto che solo nella penisola iberica la qualità dei vini utilizzati per la distillazione è eccellente di per sé, non eccedendo in acidità. La varietà ampelografica più usata per la produzione del brandy è l'*airen*, a bacca bianca, mentre le uve *bobal*, *abente* e *cencibel* sono rosse. Le zone di produzione delle uve sono la Mancia, l'Estremadura e i dintorni di Barcellona.

Gran parte della distillazione viene fatta nelle zone in cui si trovano i vigneti, e i distillati vengono poi trasportati a Jerez per essere invecchiati in fusti usati in precedenza per la maturazione del vino sherry. Il sistema di invecchiamento è di tipo *solera*, simile cioè a quello impiegato per lo sherry. Una *solera* è una serie di botti, ognuna delle quali contiene del distillato un po' più vecchio di quella accanto. Quando il brandy viene prelevato dall'ultima botte (viene estratto al massimo un terzo del volume), questa viene riem-

pita con del brandy preso dalla botte seguente nella linea, ripetendo il processo su tutta la linea fino alla prima botte, dove sarà aggiunto brandy appena distillato. Questo sistema dinamico di passaggio del brandy attraverso una serie di botti miscela assieme una grande varietà di annate, e produce un'accelerazione del processo di maturazione.

Per distillare il brandy spagnolo si possono utilizzare metodi continui o discontinui, e si ottengono acquaviti dal titolo alcolico molto differente. Il consorzio di tutela (*Consejo Regulador*) classifica il brandy di Jerez in tre categorie:

Solera: di colore chiaro, giovane ed esuberante, invecchiato per almeno sei mesi;

Solera Reserva: di colore ambrato, più scuro rispetto al *Solera*, ha riflessi aranciati, e al palato è leggermente più dolce, con un retrogusto più prolungato; il suo invecchiamento è di almeno un anno;

Solera Gran Reserva: di colore mogano, con un bouquet che risulta caldo e morbido sul palato e con un prolungato retrogusto vellutato; il suo invecchiamento è di almeno tre anni.

Il brandy catalano del Penedès ha invece caratteristiche più simili ai distillati francesi, a causa delle differenti condizioni climatiche della regione, delle diverse qualità di uve utilizzate e del procedimento statico di invecchiamento.

Il brandy spagnolo viene esportato in oltre 70 Paesi del mondo. L'Italia è uno dei mercati più grandi e più sofisticati: il nostro Paese infatti è il terzo consumatore a livello mondiale nella categoria di maggior pregio, il *Solera Gran Reserva*, ed è il quarto nella categoria *Solera Reserva*.

Come degustare questo affascinante distillato? Preferibilmente liscio, a temperatura ambiente, nel tradizionale ballon o nel più moderno bicchiere a tulipano. Accostatelo a un morbido sigaro dominicano, o a qualche scaglia di cioccolato fondente artigianale di alta qualità; oppure concedetelo come suggestivo bicchiere da meditazione, centellinandone i profumi barocchi e i lunghissimi sentori dolci.

I marchi fra cui potete scegliere sono autentici "Grandi di Spagna": Lepanto, Carlos I, Cardenal Mendoza, Gran Duque d'Alba.

BRASILE NEL BICCHIERE

Frequenti viaggi d'affari in Brasile consentono di conoscere e di apprezzare al meglio anche l'enogastronomia del più grande Paese del Sudamerica: un aspetto, questo, altrettanto vario e interessante quanto tutte le altre caratteristiche che rendono unica e affascinante la patria del carnevale, della musica e del calcio.

Questa volta vogliamo fare una carrellata a 360 gradi sulle tante bevande brasiliane, a cominciare da quelle calde. Innanzitutto il caffè, bevuto in Brasile in quantità minori di quanto la sua tradizione di grande coltivatore possa far pensare, che è servito forte, bollente e molto zuccherato. Il the viene bevuto solo nel sud del Paese, dove anche il piacere di sorbirsi un *mate* o un *mate* aromatizzato è reso unico e speciale da piccole zucche a forma di tazza, nelle quali questa bevanda viene degustata.

Grazie alla grande varietà di frutta, che in Brasile cresce rigogliosamente dovunque, è possibile scegliere fra molti tipi diversi di succhi di frutta nei chioschi, nei bar e nei locali tipici in genere. Passati in un mixer con zucchero e ghiaccio, i nettari di arancia, ananas, mango, maracuja, guava, banana ecc. sono un modo decisamente efficace per vincere la sete. Dal frutto del guaranà, la grossa liana della foresta amazzonica coltivata dagli indios maué, si ottiene poi la rinfrescante e tonificante bibita omonima.

Diffusissima nel grande Paese verdeoro è la birra, che da molti è collocata fra le migliori del mondo; la sua produzione è stata supervisionata per anni dai tedeschi e dagli olandesi, che ne hanno messo a punto il procedimento industriale. La birra brasiliana è nettamente diversa da quella europea, non lascia la bocca amara ed è adatta ad accompagnare qualsiasi piatto tipico, a base di carne o di pesce. Quando viene servita alla spina, semi-pastorizzata, la birra carioca è detta *chope*, ed è ideale da abbinare a un'infinità di finger food come le crocchette di baccalà o di scampi, la carne disseccata o le polpettine di pastella frita.

Nel sud del Brasile, dove si sono insediati gli italiani, si producono

anche ottimi vini, partendo da vitigni internazionali quali lo Chardonnay, il Cabernet e il Merlot. Le grandi cantine brasiliane oggi non hanno nulla da invidiare a quelle europee quanto a tecnologia: dispongono infatti di botti in acciaio per la vinificazione a temperatura controllata e di tutte le attrezzature più moderne. In via di introduzione sono invece le migliori e le numerose innovazioni da apportare ai vigneti. Il consumo locale di vino, pur se in crescita, è ancora ridotto; ciò è dovuto al fatto che nelle zone più calde del Paese non si beve affatto vino, per cui la diffusione di questa bevanda si limita alle grandi città, soprattutto degli stati meridionali, dove il clima è più temperato.

Dalla lavorazione della canna da zucchero si ottiene poi il distillato brasiliano più tradizionale, la cachaça. Con una specie di equivalenza etilica, si può dire che la cachaça sta al Brasile come la grappa sta all'Italia; e, come accade per la classica acquavite di vinaccia nelle varie regioni italiane, anche la cachaça è conosciuta nel Paese del carnevale con un'infinità di nomi diversi. Qualche esempio? La chiamano acqua che brucia, acqua che l'uccellino non beve, acqua santa, cappotto del povero, dannata, graziosetta, immacolata, medicina, mia consolazione, morso di serpente, pericolosa, sette virtù, sudore di alambicco, tizzone...Recentemente un istituto di ricerca brasiliano si è cimentato in un improbabile censimento di tutti i nomi del popolare distillato di canna da zucchero: ne ha contati oltre duecento, poi ha abbandonato l'impresa.

La cachaça è solitamente messa in commercio nella versione bianca, cioè senza l'aggiunta di caramello e senza essere invecchiata. Soltanto una piccola parte di distillato è lasciata ad affinare in botti di quercia bianca, e prende il nome di "velha" o "black". Bevanda alla portata di qualsiasi portafoglio, in Brasile la cachaça viene bevuta pura, ma più spesso viene utilizzata per realizzare i cocktail più celebri: la caipirinha (cachaça, zucchero di canna, lime e ghiaccio tritato), la caipiroska (con vodka), la caipirissima (con rum) e la caipimelon (con pezzetti di melone). Miscelata con frutta e frullati, la cachaça può inoltre essere impiegata per un'altra categoria di tropicali molto conosciuta, le cosiddette *batidas* (la più nota delle quali, cioè la Batida de Côco, è diffusissima anche in Italia).

BRODO DI GIUGGIOLE

Nel 1612 venne pubblicato in prima edizione il *Vocabolario* dell'Accademia della Crusca, nata a Firenze alcuni decenni prima con lo scopo di dare dignità, stabilità e identità alla lingua italiana. Già al suo primo apparire, la grande opera lessicografica riportava l'espressione metaforica "andare in brodo di giuggiole", e la definiva come una situazione in cui è possibile "godere di molto di chicchessia".

Si tratta dunque di un modo di dire molto antico. Ma qual è la sua origine? E a quale strano significato letterale è legata?

L'origine va ricercata nel giuggiolo, un piccolo albero di provenienza asiatica che nel corso dei secoli si è diffuso largamente anche in tutti i paesi mediterranei. I suoi frutti, naturalmente, si chiamano giuggiole: una volta giunte a maturazione, sono delle drupe ovoidali, lisce e lucenti, di color marrone tendente al rosso, con polpa dalla consistenza farinosa e dal sapore dolce – acidulo. Le giuggiole possono essere consumate fresche o, trascorso qualche giorno dalla raccolta, avvizzite; sono inoltre molto indicate per preparare confetture e sciroppi, per essere messe sotto spirito o anche per entrare nella ricetta di alcuni liquori.

I liquori a base di giuggiole erano già noti presso molte civiltà del bacino del Mediterraneo. Egizi e Fenici crearono i preparati più antichi di cui siamo a conoscenza. Nelle sue *Storie*, Erodoto ebbe a paragonare la dolcezza della giuggiola a quella del dattero, sottolineando come dalla polpa fermentata della prima si ottenesse un liquido molto inebriante. Si ipotizza inoltre da parte di alcuni che il loto di cui parlò Omero nel nono libro dell'*Odissea* fosse una specie di giuggiolo selvatico, e che quindi l'incantesimo dei Lotofagi non fosse provocato da narcotici, ma dalla bevanda alcolica preparata con i frutti del nostro piccolo albero. Presso i Romani il giuggiolo divenne il simbolo arboreo del silenzio, e come tale fu usato per adornare i templi della dea Prudenza; ciò non impedì comunque alle popolazioni latine di farne anche un uso profano, e in particolare di ottenerne prepa-

rati liquidi fermentati.

Nel corso del Medioevo la sapienza artigianale delle popolazioni antiche riuscì a conservarsi nella tranquillità delle campagne e all'ombra dei conventi. Ed ecco finalmente che col Rinascimento il giuggiolo e i suoi frutti conobbero una specie di seconda giovinezza, anzi un autentico momento di nobiltà. In quell'epoca infatti in prossimità del lago di Garda, la potente famiglia dei Gonzaga aveva la propria residenza estiva, "Il Serraglio": qui veniva prodotto, e offerto agli ospiti, un delizioso elisir a base di giuggiole – il "brodo di giuggiole", appunto – ideale per accompagnare le torte e i biscotti secchi che venivano inzuppati nel liquido, oppure per essere centellinato come liquore in eleganti bicchierini. Il successo e la fama del brodo di giuggiole furono tali che in breve l'espressione assunse un carattere addirittura proverbiale, a indicare qualcosa di talmente buono da far sdilinquere, da far uscire quasi di sé per la contentezza.

I tempi dei Gonzaga sono ormai passati, ma la coltivazione del giuggiolo è ancora diffusa nel Basso Garda (Desenzano, Maderno), nel padovano (Arquà Petrarca) e nel vicentino. La ragione è semplice: pur essendo in grado di adattarsi a terreni di varia natura, il giuggiolo predilige climi piuttosto temperati, con inverni abbastanza miti e con estati lunghe e calde; la sua coltivazione richiede in particolare le condizioni atmosferiche che si creano in prossimità di laghi o di colline con buona esposizione.

Negli ultimi tempi, dello storico liquore è nata una produzione dalle ambizioni più alte, vale a dire farsi conoscere e apprezzare anche al di fuori del territorio classico. La ricetta odierna si basa sull'infusione idroalcolica di giuggiole mature, mele cotogne, scorze di limone, uva bianca e altra frutta, intera o in succo, con l'aggiunta di zucchero. Si lascia macerare per un paio di mesi e poi si filtra e si imbottiglia. Il risultato è un liquore dal colore rosso, dal profumo tipico di giuggiole e dal gusto pieno, dolce, vellutato e avvolgente. Può essere servito ghiacciato, in piccoli calici, oppure a temperatura ambiente a fine pasto, come digestivo. Grazie alla sua composizione si abbina egregiamente al gusto del cioccolato; può infine essere usato come ingrediente in pasticceria, nell'elaborazione di dolci particolari, o al bar, per preparare insoliti cocktail.

CACHAÇA

Se arrivate in Brasile dall'estero e raggiungete il vostro hotel, prima ancora di cominciare tutte le pratiche di accettazione, vi vedrete offrire un invitante bicchiere di caipirinha, a mo' di benvenuto nella terra del samba e del calcio. L'ingrediente di base della caipirinha è un distillato locale tradizionale, ottenuto dalla lavorazione della canna da zucchero e ancora non molto conosciuto in Italia: la cachaça.

Questa acquavite ha trascorsi storici che risalgono al XVI secolo, al tempo della prima colonizzazione, in quanto fu proprio allora che la canna da zucchero cominciò a essere coltivata. Secondo la tradizione, furono gli schiavi delle piantagioni che per primi scoprirono le qualità rinvigorenti del fermentato della canna da zucchero, così che in breve si passò alla produzione di una potente bevanda alcolica che nel Settecento, a causa del suo enorme consumo, arrivò addirittura a ostacolare il commercio dei vini e dei brandy della madrepatria. I portoghesi, dal canto loro, la tassarono duramente, per rinsanguare le casse della corona lusitana; e quando il Brasile si liberò della dominazione di Lisbona, la cachaça fu presa a simbolo dell'indipendenza nazionale.

Con una specie di equivalenza etilica, si potrebbe dire che la cachaça sta al Brasile come la grappa sta all'Italia. E, come accade per la classica acquavite di vinaccia nelle varie regioni italiane, anche la cachaça è conosciuta nel Paese del carnevale con un'infinità di nomi diversi. Qualche esempio? La chiamano acqua che brucia, acqua che l'uccellino non beve, acqua santa, cappotto del povero, dannata, graziosetta, immacolata, medicina, mia consolazione, morso di serpente, pericolosa, sette virtù, sudore di alambicco, tizzone... Recentemente un istituto di ricerca brasiliano si è cimentato in un improbabile censimento di tutti i nomi del popolare distillato di canna da zucchero: ne ha contati oltre duecento, poi ha abbandonato l'impresa.

La canna da zucchero è tuttora coltivata su vasta scala in diversi stati del Brasile, dove sono prodotti annualmente circa 95 milioni di quin-

tali di prodotto finito. Per quanto riguarda la cachaça, il procedimento di produzione ricorda quello del rum. Si inizia con lo sfibramento e la pressatura della canna da zucchero, per estrarre la frazione zuccherina, poi si passa alla fermentazione e alla distillazione. A differenza del procedimento utilizzato per il rum, la cachaça utilizza però tecniche miste di produzione. Innanzitutto con l'aggiunta di lieviti specifici, perlopiù prodotti da chi distilla, sono fatti fermentare sia il succo allo stato puro sia le melasse (residui derivanti dalla lavorazione per l'ottenimento dello zucchero). Si procede quindi alla distillazione di entrambi gli elementi; la cachaça così ottenuta è messa a riposare fino a raggiungere il suo inconfondibile aroma, per poi essere messa in commercio, solitamente nella versione bianca, cioè senza l'aggiunta di caramello e senza essere invecchiata. Soltanto una piccola parte di distillato è lasciata ad affinare in botti di quercia bianca, e prende il nome di "velha" o "black".

Leader nella produzione artigianale di cachaça è lo stato di Minas Gerais, nel sud-est del Brasile, dove a Caeté è visitabile un interessante "Museo della Cachaça", che custodisce circa 6.000 bottiglie storiche. Un'altra vetrina d'onore si trova a Rio de Janeiro, a due passi dalla mitica spiaggia di Ipanema, dove l'"Accademia della Cachaça" raccoglie oltre 2.000 bottiglie diverse del classico distillato verdeoro (con degustazione ammessa per una cinquantina di tipologie diverse). Bevanda alla portata di qualsiasi portafoglio, in Brasile la cachaça viene bevuta pura, ma più spesso viene utilizzata per realizzare i cocktail più celebri: la caipirinha appunto (cachaça, zucchero di canna, lime e ghiaccio tritato), ma anche le strepitose caipiroska (con vodka), caipirissima (con rum) e caipimelon (con pezzetti di melone). Miscelata con frutta e frullati, la cachaça può inoltre essere impiegata per un'altra categoria di tropicali molto conosciuta, le cosiddette "batidas".

Nonostante una crescita nell'export che negli ultimi tempi è stata letteralmente esplosiva, soltanto una piccolissima quota di produzione di cachaça varca annualmente i confini brasiliani. Le marche più diffuse e più note in Italia portano i nomi di Nega Fulo, 51 Pirassununga, Ipanema, Sagatiba, Mangaroca.

CALABRIA ALCOLICA

La Calabria ha una lunghissima tradizione nel campo del bere alcolico, che risale ai tempi in cui la regione faceva parte della Magna Grecia. I suoi vini erano, e ancora oggi rimangono, un'espressione d'eccellenza delle produzioni enologiche più tipiche dell'area mediterranea.

La punta dello Stivale non si limita tuttavia a offrirci i suoi prelibati nettari di Bacco, ma ci stupisce anche con una ricchissima e variegata produzione liquoristica.

In tutte le province della regione si ottengono liquori dolci a base di anice, di finocchietto selvatico (di cui si usano i fiori o i semi) e di fragoline di bosco. Sono prodotti semplici, consuetudinari, che affondano le loro radici nel terreno di una tradizione senza tempo e senza memoria codificata. Un altro infuso a diffusione regionale è quello di agrumi, che utilizza diverse materie prime calabresi e che può essere realizzato in più varianti, a seconda delle zone e delle scelte dei produttori. Antico prodotto familiare, usato tradizionalmente nelle feste principali, nei matrimoni e nel ricevimento degli ospiti importanti, il liquore di agrumi va normalmente servito freddo; per renderlo più dissetante può essere allungato con acqua tonica.

Con il nome locale di "agrumetto" o "agrumello" viene invece indicato il liquore di bergamotto, diffuso in area grecanica e nell'intero territorio della provincia di Reggio Calabria. Trapiantato dall'Asia in area reggina, il bergamotto è oggi largamente impiegato sia in profumeria sia nella liquoristica. Ottenuto anch'esso per infusione delle profumatissime bucce, il liquore di bergamotto viene bevuto freddo dopo i pasti; se servito caldo, aiuta invece a combattere i malanni di stagione tipici dell'inverno.

Passando dalla zona di Reggio Calabria a quella di Cosenza, e più precisamente alla costa tirrenica fra Tortora e Cetraro, incontriamo la "riviera dei cedri", in cui si ricava la quasi totalità della produzione nazionale di cedri. In Calabria questo tipo di agrume sarebbe giunto intorno al III secolo a.C., a opera di popolazioni ebraiche fondatrici di

numerose colonie della Magna Grecia. Non essendo un frutto commestibile allo stato fresco, il cedro necessita di opportune trasformazioni: è quindi una materia prima ideale per l'impiego nell'industria liquoristica. Le sue scorze, messe in infusione alcolica, producono un liquore di colore verde chiaro, da consumarsi molto freddo, dopo i pasti, per favorire la digestione. In alternativa, il liquore di cedro può essere usato per aromatizzare gelati o per preparare granite.

Sempre nella zona costiera della Calabria, grazie alla natura felice del terreno e grazie al clima straordinario della regione, cresce spontanea la migliore liquirizia del Mediterraneo – e probabilmente del mondo. Da sempre la liquirizia ha costituito per la Calabria un'enorme ricchezza potenziale, ma solo con l'intervento del Duca di Corigliano, che nel 1715 impiantò la prima fabbrica del genere, essa divenne una fonte di reale progresso economico. Dai fusti sotterranei della liquirizia, detti stoloni, si estrae un succo dal gradevole sapore dolce-amaro, che trova impiego nel settore dolciario e in quello liquoristico. Il liquore alla liquirizia, prodotto in diverse varianti, è molto denso e corposo, ha colore scuro tendente al nero, aroma intenso di liquirizia e gusto deliziosamente dolce. Si beve di preferenza molto freddo, anche se non ghiacciato, come aperitivo o come digestivo. Può essere però degustato anche caldo o tiepido, servito con panna montata. Si sposa infine molto bene anche con gelati e con mousse.

Concludiamo la nostra carrellata alcolica calabrese con un amaro, anzi con l'amaro per eccellenza: l'*Amaru du Capu*, cioè l'Amaro del Capo. Ottenuto da un'antica ricetta calabrese, rielaborata e migliorata dalla famiglia Caffo di Limbadi nei primi anni Trenta del secolo scorso, l'Amaro del Capo utilizza soltanto ingredienti di accertata provenienza regionale: arancia amara e dolce, mandarino, liquirizia, camomilla, ginepro e issopo. Questi ingredienti, addizionati di zucchero e alcool, vengono macinati e mescolati ripetutamente. In seguito, lo sciroppo ottenuto viene decantato e filtrato. Il prodotto viene quindi affinato in botti di rovere, in ambienti freschi e non condizionati, prima di essere imbottigliato e destinato alla vendita. Di colore scuro, di profumo speziato e di sapore gentile e aromatico, l'Amaro del Capo chiude in maniera ineccepibile un pranzo o una cena a base dei generosi piatti di Calabria.

CALVADOS

In primavera, la fioritura degli alberi di mele promette una raccolta generosa: e fa già immaginare quei pomi fragranti che verranno subito messi sul mercato, o trasformati in confetture, in torte casalinghe, in piccola e grande pasticceria artigianale. In Normandia, nell'estremo nord della Francia, 9 milioni di alberi di mele si vestono di rosa e di bianco per un'altra ragione: aspettano cioè di fornire la materia prima al Calvados, la raffinata acquavite locale ottenuta per distillazione del sidro.

Antiche testimonianze celtiche e poi romane segnalano già la presenza copiosa sul suolo normanno di alberi di mele, allora selvatici ma nondimeno considerati sacri dalle popolazioni indigene. Nel Medioevo la storia della mela iniziò a confondersi con quella del sidro, ma fu solo nel XVI secolo che un primo scritto ufficiale menzionò la distillazione del "vino di mele" allo scopo di ottenere un'acquavite. Più tardi, ai tempi della Rivoluzione Francese, il distillato del dipartimento di Calvados – presto ribattezzato a sua volta Calvados – si diffuse rapidamente a Parigi, e dalla capitale prese lo slancio per essere distribuito in tutta la Francia e in molti altri Paesi del mondo.

Oggi in Normandia vengono coltivate alcune centinaia di varietà diverse di mele: piccole, ricche di quei tannini su cui sono fissati gli aromi, sono poco adatte all'assaggio. Sono invece eccezionali per essere lavorate assieme e per dare al sidro un equilibrato bilanciamento delle loro caratteristiche differenti: dolcezza, amarezza, acidità.

Una volta raccolte e selezionate meticolosamente, le mele vengono avviate alla produzione del sidro base, il prodotto intermedio che, sottoposto a distillazione, dà origine al Calvados. Sgorgando dagli alambicchi, il Calvados è ancora incolore, e ha quindi bisogno di essere invecchiato in fusti di quercia. Le sostanze tanniche del legno gli donano così il suo tipico colore ambrato, e grazie all'interazione incessante tra la giovane acquavite e le doghe di rovere, il Calvados acquisisce col tempo la propria finezza, la propria pienezza.

za, il proprio aroma elegante.

Sulle etichette, la menzione dell'invecchiamento non è obbligatoria. Tuttavia alcune diciture ormai tradizionali danno un'idea indiretta dell'età dei vari prodotti: "Trois Étoiles" o "Trois Pommes" (invecchiamento in legno di almeno 2 anni), "Vieux" o "Réserve" (almeno 3 anni), "VO", "Vieille Réserve" o "VSOP" (almeno 4 anni), "Napoléon", "XO", "Extra", "Hors d'Age" o "Age Inconnu" (almeno 6 anni). A completare un ventaglio così ampio ci sono poi gli assemblaggi, che indicano l'età dell'acquavite più giovane, e i millesimati, che riportano l'anno di distillazione. Per quanto riguarda invece la provenienza geografica, il Calvados del Pays d'Auge (autentico cuore della regione DOC) è considerato quello col gusto più autentico e più pieno.

La tradizione dei tempi andati suggeriva, su una tavola riccamente imbandita, il rito del *trou normand*, letteralmente il "buco normanno": un bicchierino di Calvados liscio, cioè, interrompeva un pasto importante, e veniva bevuto dopo le portate di pesce e prima delle carni. Lo stacco facilitava la digestione e donava nuove energie per la seconda parte del pranzo o della cena. Inutile sottolineare che ai nostri giorni l'energico brindisi è spesso sostituito da un sorbetto. Oggi il Calvados è usatissimo in gastronomia (nei secondi, nei sorbetti, sulle macedonie e sui gelati), ed è base di gradevoli cocktail e long drink. Tuttavia è come raffinato distillato da meditazione che il Calvados, soprattutto se invecchiato, offre il meglio di sé: dopo il caffè, centellinato in un esile bicchiere a tulipano o in un piccolo e raccolto *ballon*, lo spirito normanno sprigiona l'alchimia segreta dei suoi assemblaggi, e combina mirabilmente il fruttato delle mele del nord con l'avvolgente complessità del legno che l'ha affinato. I nomi dei Calvados migliori sono già evocativi di un mondo affascinante e lontano: Père Magloire, Boulard, Lecompte, Morin, Château du Breuil, Groult.

CENTERBE

Liquore di antichissima tradizione, il centerbe viene prodotto da secoli per uso domestico in molte località dell'Italia Centrale, e nel corso del tempo è stato arricchito in ogni casa con sfumature, aromatizzazioni e sapori originali, spesso tenuti gelosamente segreti.

La sua diffusione è particolarmente estesa in tutto il territorio abruzzese: qui per lunghissima consuetudine si raccolgono numerose erbe che crescono spontanee in montagna e con il loro impiego viene preparato un liquore a uso domestico e curativo, chiamato in dialetto *cianterba* (forse dal latino volgare *centum herborum*).

Fra tutti i borghi e i villaggi abruzzesi uno in particolare, Tocco da Casauria, nell'entroterra pescarese, ha legato il proprio nome e la propria fama al *cianterba*. Fin dal Medioevo a Tocco esisteva un'abbazia molto frequentata dai pellegrini di passaggio e dai pastori che, servendosi dei tratturi, portavano le greggi a svernare in Puglia; i viandanti, quando si fermavano per rifocillarsi, bevevano anche un liquore potente dall'aroma inconfondibile. Col tempo l'abbazia perdette in parte la propria notorietà, ma il vigoroso liquore continuò a essere usato nelle case vicino a Tocco da Casauria finché alla fine del XVIII secolo lo speciale Beniamino Toro, trasferitosi da poco nella nuova farmacia locale, cominciò a produrre il *cianterba*, trasformando in liquore artigianale quello che fino ad allora era stato un prodotto a uso familiare e medicamentoso. Le sue caratteristiche singolari e le sue asserite virtù terapeutiche lo resero ben presto famoso in tutto il Reame Napoletano, e si narra che durante l'epidemia di colera che colpì la regione partenopea nel 1884 tutte le sere partissero per Napoli carretti carichi di bottiglie di *cianterba*.

Ancora oggi a Tocco da Casauria i discendenti di Beniamino Toro continuano a produrre il loro centerbe (anzi centerba, con la "a", per mantenere la fedeltà all'antica dizione dialettale), senz'altro uno dei prodotti più caratteristici della liquoristica tradizionale italiana. L'originalità di questa bevanda alcolica risiede nella miscela segreta di erbe spontanee raccolte a mano sulle ultime propaggini del Gran

Sasso d'Abruzzo e del Monte Morrone. Dopo la raccolta, le erbe vengono trasportate in particolari sacchi al laboratorio e vengono essiccate in ambienti al riparo da sbalzi di temperatura e di umidità; successivamente vengono selezionate per utilizzare solo le parti migliori delle foglie e, dopo un accurato dosaggio, vengono messe a macerare in alcool. Il dosaggio delle varietà scelte e il tempo di infusione (da due a quattro mesi) possono variare a seconda delle caratteristiche climatiche dell'anno di raccolta. Il confezionamento del prodotto finito viene effettuato in bellissime bottiglie impagliate.

Il centerba di Tocco da Casauria è un elisir verde smeraldo, privo di zuccheri e di aromatizzanti, ad alta gradazione alcolica (la sua versione forte dichiara addirittura 70 gradi!) e dai raffinati profumi vegetali, tra i quali predominano le mente. Il suo sapore è potente e deciso se bevuto in purezza, a fine pasto, ma delicatamente aromatico se usato come correttivo del caffè, della cioccolata o del latte, ed è per questo motivo che viene molto utilizzato al bar e in pasticceria. Svariati e fantasiosi sono anche i suoi impieghi in cucina: dalla pizza ai risotti e alle paste, per finire con l'aromatizzazione delle carni (lepre, coniglio, galletto) e del pesce (trota al sale, scampi gratinati).

Il vanto alcolico di Tocco da Casauria ha anche una sua consolidata nobiltà letteraria. Alla fine dell'Ottocento l'abate Antonio Stoppani, nel suo libro "Il Bel Paese", scrive testualmente che *"il cent'erbe di Tocco è liquore conosciuto assai nel Napoletano, dov'era anche in voce di anticolerico. Si ottiene colla distillazione di erbe aromatiche, ed è liquore gustoso, piccante e stomatico."*

Nel 1963 il grande giornalista enogastronomico Paolo Monelli scrive il suo "O.P. ossia il vero bevitore", nel quale afferma: *"bevendo di questo prezioso smeraldo liquido ci mettiamo in comunicazione con la grande montagna, con tutto il massiccio di roccia nobile e di gelo splendente che sorge a custodire il cuore d'Italia...una linfa veemente, mordente, di gagliardissimo aroma, che scatena in bocca la bufera, penetra in tempesta nel cuore...Di questo centerbe un alpino abruzzese bevve una fiaschetta tutta d'un fiato, ruzzolò a terra, rimase sbronzo due giorni; e quando rinvenne uccise un mulo con un pugno."*

CHINA

"Oggi tutto è una lusinga / dura minga, dura no / vive solo chi non se la prende / e cantare sempre può. / Fino dai tempi dei garibaldini / China Martini, China Martini / niente bevande, ma nei bicchierini / China Martini / come ai tempi di oggi!". Scusate l'attacco smaccatamente pubblicitario, ma quando ci vuole ci vuole. Il jingle a due voci di Ernesto Calindri (quello del logorio della vita moderna, per intenderci) e del grande caratterista Franco Volpi è stato uno dei maggiori tormentoni commerciali della prima televisione in bianco e nero, e non poteva non venirci in mente nel momento in cui ci accingiamo a scrivere di un prodotto della più genuina tradizione liquoristica italiana: la china, appunto.

Con il nome generico di china si indicano alcune specie di piante arboree originarie delle Ande, la cui corteccia può essere utilizzata per la preparazione di estratti, bevande ed elisir oppure, a fini farmacologici, per l'estrazione degli oltre 30 alcaloidi che in essa sono stati isolati. Se ne accorse per prima Ana de Osorio, contessa di Chincon e moglie del viceré del Perù, che scoprì su se stessa le virtù terapeutiche della corteccia di china: la nobildonna guarì dalle febbri malariche di cui soffriva e decise nel 1639 di far importare in Europa la preziosa sostanza di origine vegetale.

Grande estimatore della china fu anche il padre nobile della gastronomia italiana, Pellegrino Artusi, che nel suo classico *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891, quasi al termine del capitolo dedicato ai liquori, incluse l'elisir di china commentandolo con queste parole: "Non tutte le ricette che io provo le espongo al pubblico: molte ne scarto perché non mi sembrano meritevoli; ma questo elisir che mi ha soddisfatto molto, ve lo descrivo." Ed ecco, subito dopo, un elenco di ingredienti divenuto ormai tradizionale: china peruviana, corteccia secca di arancio amaro, spirito di vino, acqua, zucchero bianco.

Mentre Artusi componeva il suo capolavoro, i mercanti olandesi – che ne detennero il monopolio sino alla seconda guerra mondiale –

provvidero a diffondere la coltivazione della china in molte regioni del mondo, come le Indie, Ceylon e Giava, fino ad estenderla anche all’Africa Centrale e al Caucaso. Con il crescere della sua diffusione, la corteccia aromatica e medicamentosa della china venne sempre più impiegata nella preparazione di un’innumerabile quantità di liquori e aperitivi. In Francia, ad esempio, si affermarono marche molto note come Ambassadeur, Byrrh, Dubonnet, Saint – Raphaël. Nel nostro Paese, oltre alla già ricordata China Martini, si imposero la China Massagli, il Ferrochina Bisleri e un gran numero di infusi a distribuzione regionale, in particolare in Emilia, in Toscana e in Campania. Per non parlare del vermouth chinato, eccellente aperitivo, e del barolo chinato, recentemente tornato alla ribalta come accompagnamento ideale per il cioccolato.

La preparazione di un liquore a base di china prevede la macerazione in alcool puro, o in soluzione idroalcolica, della corteccia polverizzata della pianta, con l’aggiunta della scorza di arancia amara e di eventuali altre erbe officinali e spezie, che talvolta vengono incluse nella ricetta. Dopo un adeguato riposo, il liquido ottenuto viene filtrato, poi addizionato con zucchero o sciroppo di zucchero; il tutto viene quindi messo a maturare. A maturazione conclusa, previa aggiunta di acqua demineralizzata fino al raggiungimento della gradazione alcolica voluta, il liquore può considerarsi pronto. Le sue caratteristiche organolettiche salienti sono il colore bruno, il bouquet armonico di profumi vegetali, in cui nessuno prevale sull’altro, e il gusto tipicamente e gradevolmente amaro.

I liquori e gli elisir che contengono china possono essere apprezzati lisci, a fine pasto, come digestivi. Oppure possono essere addizionati di acqua calda, zucchero e scorza di limone per creare una rinvigorente bevanda invernale. D’estate, per un piacere invece rinfrescante, possono essere serviti con abbondanti cubetti di ghiaccio. Infine sono una base originale nella preparazione di alcuni cocktail, uniti ad esempio al rabarbaro o al bitter.

Per concludere una curiosità: molti prodotti alcolici a base di china, soprattutto quelli artigianali a diffusione più locale, sono ancora venduti al pubblico nelle stesse farmacie nelle quali è stata messa a punto la loro prima formulazione.

CILIEGIE NEL BICCHIERE

Le ciliegie sono un pregiato frutto-base per la preparazione di diversi prodotti alcolici.

Vini. Pochi, ma molto caratteristici, sono i vini ottenuti con l’impiego delle ciliegie. Nelle Marche, secondo una tradizione di origine medievale, è diffusa la consuetudine di ottenere vino dalle ciliegie selvatiche, le visciole (*prunus cerasus*). La raccolta delle visciole avviene a inizio estate, tra fine giugno e inizio luglio. Per ottenere il cosiddetto visciolato alcuni macinano le visciole e le uniscono al vino dell’anno precedente – un Rosso Conero, ad esempio, o un Lacrima di Morro d’Alba; la miscela viene fatta fermentare fino a raggiungere il gusto desiderato, e viene poi bloccata con alcool per equilibrare l’alta presenza degli zuccheri. Altri aggiungono lo sciroppo di visciole al mosto di vino rosso, e dopo una fermentazione non completa aggiungono alcool per calibrarne il gusto e per garantirne l’invecchiamento. Alcune versioni aggiungono anche spezie, come cannella, chiodi di garofano o scorzette d’arancia o di limone.

Se ci spostiamo in Sicilia, a Casteldaccia di Palermo, incontriamo un nome d’alto lignaggio dell’enologia nazionale da dessert: l’Ala – Antico Liquorvino Amarascato. Questo nettare è un autentico pezzo di storia, e non solo isolana: è addirittura il simbolo di una storia d’amore, quella per cui il duca Enrico Alliata decise di creare un vino da abbinare al cioccolato, vero peccato di gola della moglie Sonia. Così nacque l’Ala, ottenuto da vitigni rossi di tradizione siciliana, invecchiato in botti di rovere e infine aromatizzato con infusi di mandorle e marasche.

Liquori. La liquoristica italiana fa da sempre un largo uso delle ciliegie. In Piemonte, e in specie nella provincia di Torino, uno degli elisir più antichi e tipici è il ratafià a base di ciliegie nere: piccoli frutti dalla forma rotonda che per il loro sapore acidulo non sono molto apprezzati come frutta fresca ma vengono ampiamente usati per produrre sciroppi, marmellate e - appunto - liquori. Il ratafià ha sapore deciso di ciliegie, insieme forte e asprigno, ha aroma intenso e grada-

zione alcolica moderata. Può essere consumato liscio a temperatura ambiente, o con ghiaccio come bevanda rinfrescante, o infine può essere usato per arricchire dessert, insalate di frutta o gelati.

Se dal Piemonte ci trasferiamo in Veneto, e precisamente a Torreglia, in provincia di Padova, incontriamo la storica Casa Girolamo Luxardo, qui trasferitasi dall'originaria Dalmazia. Utilizzando le acidule marasche delle proprie piantagioni, la Luxardo produce un celebre maraschino, ancora confezionato nelle tradizionali bottiglie impagliate a mano, e un liquore più scuro, sempre a base di marasche, curiosamente ribattezzato dal poeta Gabriele d'Annunzio "Sangue Morlacco", a causa del suo colore rosso cupo e dei suoi ascendenti slavi (i Morlacchi erano una fiera popolazione dell'entroterra dalmata).

In molte altre regioni italiane viene poi prodotto un liquore dolce, chiamato cherry, ottenuto dalla macerazione delle ciliegie in alcool etilico di origine agricola. Qualora venga impiegata acquavite di vino al posto dell'alcool, si ha invece il cherry brandy. In entrambi i casi si tratta di un liquore rosso, aromatico, ideale per accompagnare i dessert, per guarnire i gelati e per entrare nella composizione di alcuni pregiati cocktail.

Distillati. Come in molti Paesi del Nord Europa, anche in Alto Adige viene prodotta infine un'acquavite ad elevata gradazione, denominata kirsch. Il suo nome deriva dalla contrazione del termine "kirschwasser", cioè "acqua di ciliegie" in tedesco. Questo prodotto viene appunto ottenuto spezzettando le ciliegie (noccioli compresi) e facendole poi fermentare dopo averle addizionate di zucchero. In seguito si distilla il composto che ne deriva in un alambicco discontinuo, ottenendone un superalcolico estremamente aromatico. L'affinamento prevede un tempo normalmente non superiore ai sei mesi in vetro, in recipienti di terracotta o in piccole botti di frassino, dopodiché il kirsch può maturare ulteriormente per periodi anche molto lunghi prima di essere imbottigliato. Completamente incolore, con eventuali sfumature paglierine, il kirsch è caratterizzato da un gradevole gusto fruttato; consumato ben freddo a fine pasto, come digestivo, può essere impiegato anche in pasticceria o per dare un tocco finale alle macedonie di frutta fresca.

COGNAC

Negli anni più recenti noi italiani abbiamo forse disimparato ad apprezzare pienamente il Cognac, presi come siamo da molte altre "mode" alcoliche. Eppure, la grande acquavite *charentaise* ha una tradizione internazionale lunga e gloriosa, che col tempo ne ha fatto, in tutti i sensi, l'autentico « spirito di Francia ». Abbiamo voluto ripercorrerne in breve le tappe salienti.

Quella che oggi è l'area di produzione del Cognac era già nota in epoca romana per il suo vino: un vino problematico, di basso grado alcolico e di elevata acidità, che durante il trasporto diventava con facilità aceto. Qualcuno pensò di "fortificarlo" aggiungendovi acquavite, ma fu solo nel XVII secolo che fu introdotta l'innovazione decisiva: per favorire la conservazione, oltre che per ridurre il volume da trasportare nella stiva delle navi, tutto il vino della regione venne distillato, per poi essere diluito con acqua all'arrivo nei ricchi mercati del Nord (Inghilterra e Olanda). Era nato il precursore dell'attuale Cognac: un'acquavite adatta però solamente ad essere allungata con acqua, o addirittura a essere usata sulle imbarcazioni allo scopo di "correggere" l'acqua putrida distribuita ai marinai.

In seguito si scoprì che l'acquavite, lasciata maturare nei fusti di legno di quercia, diventava molto più armonica e gradevole. Per un lungo periodo il distillato venne esportato direttamente nelle botti in cui era maturato; l'impiego delle bottiglie si diffuse solo a partire dal 1830.

Verso la fine dell'Ottocento una gravissima crisi colpì la regione del Cognac, quando l'attacco della fillossera distrusse tutte le viti della zona. La ricostruzione dei vigneti, reimpiantati per resistere al terribile parassita, fece sì che agli inizi del XX secolo le nuove aree vitate entrarono in produzione e l'industria della distillazione riprese a pieno ritmo, per diffondere il Cognac in tutti i Paesi del mondo. La storia dei successi del Cognac coincide sostanzialmente con quella delle grandi famiglie produttrici, come ad esempio Rémy Martin, Courvoisier, Martell, Hennessy e Camus. Le vicende di

queste famiglie sono spesso singolari e affascinanti: basti pensare, ad esempio, a Gaston Camus, che per esser stato fornitore dello Zar di Russia si stabilì addirittura a San Pietroburgo – salvo poi incorrere in qualche problema con l'avvento della Rivoluzione d'Ottobre...

Uno dei grandi nomi cui è sovente associato il Cognac è quello di Napoleone, che ne fu un moderato consumatore: celebri rimasero le riserve di Cognac che gli vennero sequestrate dagli inglesi prima dell'esilio a Sant'Elena. Nell'Ottocento, un altro Napoleone, cioè Napoleone III, si rivelò un vigoroso bevitore di Cognac.

In tempi più recenti Winston Churchill, il grande primo ministro inglese, è stato un appassionato estimatore del Cognac. Egli visse in piena salute e lucidità fino a 91 anni, versandosi Cognac persino dall'enorme teiera che teneva sul tavolo di lavoro, in deroga all'austero regolamento della Camera dei Comuni.

Veniamo ora alla degustazione: come si beve il Cognac? Se si tratta di un distillato lungamente invecchiato, va bevuto preferibilmente puro, senza alcuna aggiunta. Per degustarlo meglio, e per suscitare le più durature sensazioni, oggi si tende a non berlo più nel vecchio e panciuto *ballon* di napoleonica memoria, ma nel più maneggevole calice a tulipano. La temperatura di servizio ottimale è quella ambiente. Il caldo eccessivo nuoce al Cognac, perciò è preferibile non riscaldare il bicchiere con una fiamma. Il rituale di degustazione classico vale soltanto per Cognac austeri, rari e preziosi, tipo i Napoléon, gli XO, gli Extra, gli Hors d'Age; le acquaviti più giovani possono essere bevute lisce o allungate con acqua, o con le più comuni bevande gassate. Ci sono poi moltissimi cocktail e long drink che hanno come base il Cognac. Negli ultimi tempi, infine, si sono progressivamente imposti alcuni abbinamenti fortemente innovativi, come Cognac e sigari e Cognac e cioccolato.

CREMA AL WHISKY

Non sono abituato a scrivere in prima persona, e me ne scuso fin d'ora con chi mi sta leggendo. La circostanza però è particolare, e assolutamente personale, come si vedrà dalle righe che seguono. Nel 1974 ero uno studente di liceo, e frequentavo spesso la zona universitaria di Bologna, dove all'epoca lavorava mio padre. Mi capitava allora di andare quasi ogni giorno con lui in un vecchio bar – drogheria, uno di quei locali che vendevano un po' di tutto, dal vino al caffè in grani, e che oggi purtroppo non esistono più, soppiantati da superette, paninoteche o wine bar. Una mattina, mentre stavamo bevendo qualcosa al bancone, il titolare mostrò a mio padre e a me una bottiglia scura, tozza, dalle forme arrotondate e dall'etichetta coloratissima. Nel porgercela ci disse: "Portatela a casa e provatela. È una crema nuova, dolce. È buona". Era la prima bottiglia di crema al whisky che vedevo in vita mia e, come avrei imparato più tardi, una delle prime bottiglie del genere ad arrivare in Italia.

Il 1974 è stato infatti l'anno di nascita di quella nuova categoria alcolica chiamata crema al whisky (o meglio, per usare i termini originali, "Irish cream"). In quell'anno, a voler essere più precisi, venne lanciato il Baileys Irish Cream, a partire da una ricetta che nei decenni successivi avrebbe poi fatto scuola: 50% di freschissima panna liquida, con l'aggiunta di Irish whiskey (il distillato irlandese per eccellenza, scritto con la "e" per distinguerlo anche nel nome dal whisky scozzese), zucchero prodotto da barbabietole locali, vaniglia e cacao. Il nome Baileys fu pensato in funzione del suo suono tipicamente irlandese, al tempo stesso relativamente universale, facile a pronunciarsi, neutro e semplice da ricordare. Un nome di marketing, insomma. La marca capostipite fu la prima a usare crema autentica, e soprattutto fu la prima a impedire la separazione della crema stessa dalla base alcolica.

La bevanda ci mise tre o quattro anni ad affermarsi, e in quel periodo fu praticamente priva di concorrenza. Da allora, comunque, la

strada percorsa è stata molta: oggi Baileys non solo è l'indiscussa marca leader tra le creme al whisky, ma è anche il liquore dolce più venduto al mondo. Si pensi che per la sua produzione vengono impiegati ogni anno oltre 180 milioni di litri di latte irlandese, equivalenti a poco meno del 5% dell'intera produzione dell'isola di smeraldo.

La crema al whisky è oggi conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, ed è percepita come prodotto naturale di alta qualità, con un ridotto contenuto alcolico, un gusto molto gradevole e una buona versatilità nei modi di consumo. Si può infatti gustarla liscia, a temperatura ambiente, oppure *on the rocks*. Il suo uso gastronomico si indirizza ai dolci e ai gelati, a cui viene spesso aggiunta, ed è inoltre una piacevole correzione per il caffè espresso. Non mancano infine barman innovativi che cercano di inserirla in svariate ricette, giovani e fantasiose, del bere miscelato.

Queste caratteristiche hanno fatto della crema al whisky uno dei consumi alcolici preferiti dai giovani, con una grossa quota della componente femminile.

L'enorme fortuna di Baileys ha fatto risuonare il nome d'Irlanda in milioni di bar e di case di tutto il mondo, e ha suscitato nel tempo schiere nutrite di imitatori, non tutti destinati a conoscere le medesime fortune commerciali. Fra i concorrenti irlandesi più noti, citiamo Carolans, Waterford e Dubliner. Lo sviluppo dei consumi globali ha poi fatto nascere produzioni simili, ovviamente non a base di whiskey irlandese, in altri Paesi del mondo, come ad esempio la Francia, la Germania, l'Italia (p.es. Franciacorta Whiskream, Davis, ecc.) e persino il lontano Sudafrica, patria di creme alcoliche dagli ingredienti assolutamente originali e dall'altissimo valore organolettico.

DISTILLATI DI FRUTTA

Nel settore della distillazione il radicamento al territorio non è una moda, ma è da sempre una convinzione profonda, diremmo quasi una necessità. Nel corso dei secoli la gente ha distillato ciò che aveva a portata di mano. Per questo nei Paesi mediterranei, dalla Spagna alla Francia, dall'Italia alla Grecia, le materie prime della distillazione sono stati il vino e i suoi derivati: così sono nati brandy, cognac, armagnac e grappe. Nei Paesi nordici invece, laddove il clima non era favorevole alla coltivazione della vite, al posto di vino e vinacce sono stati impiegati i cereali, che hanno dato origine ad esempio ai whisky delle isole britanniche e alle vodka dell'Europa Orientale.

C'è un'altra materia prima, storicamente e geograficamente ben localizzata, della quale meno si parla a proposito di acquaviti, a dispetto della sua evidente importanza. Parliamo della frutta. Le aree tradizionali di provenienza dei migliori distillati di frutta sono i Paesi di lingua tedesca (Germania, Svizzera e Austria), cui si aggiungono le loro più vicine propaggini geografico-culturali: le regioni francesi in prossimità del Reno, cioè Alsazia e Lorena, l'Alto Adige italiano, gli ex territori dell'antico Impero Austro-Ungarico, come l'Ungheria, la Slovenia e la Croazia.

Nei tempi andati, la frutta di scarto che era caduta a terra, o che era stata danneggiata dalla grandine, oppure che aveva raggiunto una surmaturazione indesiderata, veniva fatta fermentare e quindi distillata, per ottenere acquaviti casalinghe da usare come digestivi o come corroboranti contro i rigori del clima. Oggi i distillati di frutta sono prodotti soltanto a partire da frutti perfettamente sani e aromatici. Il processo di produzione prevede che la frutta venga lavata, sminuzzata e, talvolta, privata dei noccioli; dopodiché segue la fermentazione, che dà luogo a una sorta di "vino di frutta" che viene poi distillato, una o due volte. In altri casi le bucce e/o la polpa della frutta vengono sottoposte a infusione o macerazione alcolica, cui fa seguito la distillazione. Dopo un adeguato riposo, i distillati vengono portati alla gradazione alcolica desiderata con l'aggiunta di acqua demineralizzata, e ven-

gono quindi lasciati ad affinarsi prima dell'imbottigliamento. Quest'ultima fase è normalmente condotta in contenitori neutri, come ad esempio vasche d'acciaio, damigiane di vetro o botti di frassino, in modo da non influire sull'aspetto cristallino delle acquaviti e soprattutto sui loro delicati aromi primari.

La qualità e la freschezza della frutta sono fondamentali per la bontà di questi distillati. Le varietà maggiormente impiegate sono l'albicocca (che dà luogo alla celebre *Barack Pálinka* ungherese), la ciliegia (che in tutti i Paesi di lingua tedesca viene impiegata per produrre il *Kirsch*), la fragola, il lampone, la mela, la susina gialla *Mirabelle*, la mora, la pera (soprattutto del tipo aromatico *Williams*), la prugna (che nei Paesi balcanici viene usata per distillare la robusta *Slivovitz*).

In Italia alcuni dei più classici distillati di frutta provengono, come si diceva, dall'Alto Adige: ad esempio l'*Obstler*, che si ricava dalle eccellenti mele locali, oppure il *Birnenbrand*, ottenuto dalle pere. Una terza acquavite è invece friulana, ed è invenzione recente, con tanto di data di nascita (1984): si tratta dell'acquavite d'uva di Giannola e Benito Nonino, che per primi hanno distillato uva intera in alambicchi a vapore ricavandone un prodotto dalla grande ricchezza aromatica, dalla nota fruttata superiore e dal sapore estremamente complesso. Oggi sono molte le distillerie italiane che producono acquaviti d'uva, partendo soprattutto da vitigni aromatici come verduzzo, traminer, moscato, müller thurgau, malvasia.

Come si degustano i distillati di frutta? Il bicchiere ideale è di formato piccolo, con lungo stelo e calice raccolto. La temperatura di servizio è quella dell'ambiente se l'acquavite è invecchiata, mentre è fresca – non ghiacciata – se l'acquavite è più giovane; in questo secondo caso è inoltre raccomandabile il raffreddamento del bicchiere prima del servizio. Anche quando è già versata nel calice, l'acquavite di frutta va lasciata decantare per alcuni minuti prima di assaporarla, in modo che il contatto con l'ossigeno faccia sprigionare tutte le delicate sfumature aromatiche del liquido. Per concludere, ricorderemo che i distillati di frutta hanno un largo impiego anche in cucina, per aromatizzare i dolci o per intridere alcune preparazioni a base di pan di Spagna o di pasta da babà.

FERNET

“Se riesci a immaginare che cosa si prova venendo colpiti violentemente sul naso con un pugno mentre si ha in bocca una caramella per la tosse, ti puoi fare un'idea dell'indelicata impressione che il Fernet fa la prima volta che lo si assaggia”. Oppure: “La prima volta che lo senti ti viene da dire: aaargh! Quest' affare è assolutamente orribile!”. O ancora: “All'inizio è terribile, ma dopo cinque minuti – è sorprendente – ti senti molto meglio. A questo punto è ora di berne un altro”. Non impressionatevi: sono i commenti raccolti a caldo in alcuni bar di San Francisco, dove il Fernet italiano è diventato negli ultimi anni un'autentica bevanda *cult*.

Chissà se l'erborista autodidatta Bernardino Branca era consapevole del grandissimo successo internazionale che il suo elisir avrebbe conosciuto col passar del tempo...Si era a Milano, in una casa che ancora esiste in Corso di Porta Nuova, nel lontano 1845: Bernardino Branca creò un nuovo amaro, e dopo averlo prudentemente sperimentato in famiglia iniziò a commercializzarlo assieme ai suoi tre figli, Luigi, Giuseppe e Stefano, aiutati dalla nuora Maria Scala, moglie di Stefano. Il nome “Fernet” (dal milanese *fer net*, cioè “ferro pulito”) venne coniato allora, in omaggio, pare, alle apparecchiature in metallo scintillante utilizzate nella lavorazione del prodotto. In quegli anni pionieristici non mancarono comunque versioni alternative, che contribuirono a creare un alone di leggenda attorno al neonato liquore: dapprima il fantasioso Bernardino attribuì la formula a un certo Dottor Fernet, svedese, poi a una setta clandestina di frati che vivevano in un remoto eremitaggio alpino...

Come che fosse, il Fernet Branca si propose da subito come amaro dalle mille virtù. Maria Scala lo promosse saggiamente fra le amiche e fra tutte le signore della Milano bene come lenitivo dei dolori mestruali. All'apparire di alcuni focolai di colera, Bernardino Branca ne preparò un buon quantitativo e lo offrì all'ospedale ambrosiano Fatebenefratelli, che lo testò sugli ammalati: il risultato fu clamorosamente positivo, e le mura di Milano vennero tappezzate da manifesti

di elogio pubblico. In quello stesso periodo il Fernet venne lodato e pubblicizzato per la sua capacità di aiutare la digestione, impedire le irritazioni nervose, stimolare l'appetito, curare gli attacchi di ansietà, ridurre la febbre, attenuare i dolori di stomaco e di testa e rallentare gli effetti dell'età.

Nel corso del XIX secolo la distribuzione del prodotto crebbe sensibilmente. Alla fine dell'Ottocento l'illustratore Leopoldo Metlicovitz disegnò l'emblema che compare tuttora nell'immagine aziendale.

Il Fernet cominciò a essere commercializzato anche in diversi mercati europei. Negli Stati Uniti e nel Centro e Sud America la bevanda arrivò nelle valigie degli immigranti italiani, e col tempo e con l'aumentare delle vendite sorsero i primi agguerriti concorrenti (p.es. Stock, Luxardo), oltre a decine di imitatori di più dubbia qualità. A più di 160 anni dalla sua nascita, il Fernet è oggi conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Come si produce il Fernet? La ricetta completa è ancora un segreto, ma dagli uffici della Branca si viene a sapere che gli ingredienti sono 27 erbe raccolte in 4 continenti, fra cui l'aloe, la genziana, il rabarbaro, la mirra e la china rossa (più altre spezie decisamente esotiche, come il colombo, la galanga e la zedoaria). Tutti questi componenti vegetali vengono in parte macerati a freddo, in una miscela di acqua e alcool, e in parte a caldo, mediante infusione. Dopo un opportuno filtraggio, il tutto viene unito a zucchero e ad altro alcool e posto a maturare, per oltre un anno, in botti di rovere. Trascorso questo periodo si passa all'imbottigliamento. Il risultato è un liquore denso e scuro, con bagliori verdognoli alla luce, dal sapore decisamente amaro.

Come si degusta il Fernet? Il modo migliore è anche il più classico: completamente puro e a temperatura ambiente, in un piccolo bicchiere a stelo. Eccellente correttivo del caffè, in estate il Fernet diventa un'ottima bibita dissetante con l'aggiunta di acqua minerale ghiacciata. Da qualche tempo viene poi impiegato anche per la preparazione di cocktail. Consumi di tendenza? A San Francisco il Fernet viene oggi bevuto alternandolo a bicchierini di ginger ale; in Argentina, dove ogni anno si consumano milioni di bottiglie del bruno elisir, il mix Fernet e cola è una specie di bevanda nazionale.

GIN

Come per ogni prodotto alcolico che si rispetti, anche nel caso del Gin storia e leggenda tendono a mescolarsi tra loro. Verso la fine del XVI secolo, un distillato aromatizzato al ginepro fu trovato nei Paesi Bassi dai soldati inglesi che combattevano nella guerra d'indipendenza olandese: i figli di Albione furono lieti di berne a sazietà e di darsi così il "coraggio olandese" da usare in battaglia. Sempre in Olanda, nel Seicento, il farmacista Sylvius Franciscus Van Leyden creò un rimedio per i disturbi di stomaco e dei reni a base di alcool di grano e bacche di ginepro: il *jenever*. Per tutto il XVII secolo sia sul continente europeo sia in Inghilterra (dove le truppe reduci avevano nel frattempo diffuso la conoscenza del prodotto) il *jenever* venne impiegato soprattutto come medicinale. Fu solo con l'ascesa al trono inglese di Guglielmo d'Orange, nel 1689, che fu scoraggiata l'importazione dai Paesi cattolici di distillati di vino e fu promossa la produzione di distillati locali come il Gin. L'incremento dei consumi fu vertiginoso. Negli anni venti del Settecento si stimava che un quarto delle abitazioni di Londra fosse usato per la produzione o la vendita di Gin; nel 1743 la produzione di Gin sul territorio inglese fu di circa 70 milioni di litri, per una popolazione di appena 6 milioni di abitanti! L'ubriachezza di massa divenne un grave problema, al punto che la corona inglese giunse a proibire la fabbricazione del Gin. Con la fine del proibizionismo venne imposto un nuovo, più efficace sistema di controlli governativi, che portò a un graduale miglioramento delle tecniche di fabbricazione. Nell'Ottocento la grande espansione dell'impero britannico portò il Gin in tutto il mondo: per un giovane ufficiale inglese la perfetta conoscenza del Gin e dei suoi cocktail divenne addirittura parte integrante dell'addestramento formale. Nel frattempo nuovi mercati andavano aggiungendosi alla lista dei Paesi consumatori: fra essi gli Stati Uniti, dove il Gin conobbe uno straordinario successo a partire dai primi decenni del XX secolo, al punto da essere prodotto artigianalmente nelle vasche da bagno di molte case priva-

te (dando così origine al famigerato *Bathtube Gin*). Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la diffusione planetaria di alcuni cocktail di gran fama sancì l'affermazione del Gin come uno dei primi alcolici veramente "globali".

Oggi il Gin viene prodotto in tutto il mondo, generalmente senza invecchiamento in barili, per cui deve essere pronto ed equilibrato appena è terminata la sua lavorazione. Si parte da una buona materia prima (normalmente cereali, a volte melassa) unita ad acqua purissima, da distillarsi poi ad alta gradazione. L'acquavite così preparata viene poi addizionata con le aromaticissime bacche di ginepro e con altri selezionati ingredienti vegetali, per un'ulteriore distillazione. Ogni ricetta contiene fino a 10 – 15 ingredienti botanici sapientemente dosati, come le radici di angelica e di zenzero, i frutti di cardamomo, i semi di coriandolo, la corteccia di cassia, la polvere di rizoma di giaggiolo, le scorze di limone e di arancia. Se questo è il canone dei classici London Dry o Plymouth Gin, c'è da dire che esistono anche prodotti molto più economici, che trascurano la selezione degli ingredienti ed eliminano addirittura la distillazione finale: in questo caso l'aromatizzazione vegetale viene ottenuta per infusione degli ingredienti o perfino con l'aggiunta di essenze. Inutile sottolineare che infusioni o essenze sviscerano enormemente il prodotto finale rispetto all'impiego della distillazione.

Il Gin viene spesso consumato al momento dell'aperitivo, ed entra come detto nella preparazione di moltissimi cocktail e long drink (chi non conosce quegli autentici miti del bere miscelato che rispondono ai nomi di Gin and Tonic, Negroni e Martini?). Nella classifica dei consumi mondiali, il leader incontrastato è Gordon's; al secondo posto c'è Seagram's, prodotto e quasi completamente consumato negli Stati Uniti. La Spagna è la patria di Larios, bevuto anche in tutti i Paesi dell'America Latina di lingua spagnola. Altri marchi eccellenti sono Tanqueray, Beefeater, Gilbey's e Bombay Sapphire, mentre produzioni più di nicchia sono commercializzate sotto i nomi di Booth's e di Christies.

GRAPPA

La grappa pare esser stata concepita dalla Scuola Medica Salernitana, che intono all'anno Mille codificò le regole della concentrazione dell'alcool attraverso la distillazione e ne prescrisse l'impiego a scopo terapeutico. Da allora, e fino a oggi, la grappa è rimasta un prodotto che i contadini ottenevano nelle loro cantine con strumentazioni di vario genere, atte a sfruttare al massimo persino gli scarti della pigiatura delle uve: le cosiddette vinacce, cioè graspi, bucce e semi rimasti dopo la separazione del mosto. Fino all'Ottocento, il termine grappa venne riferito all'acquavite di vinaccia genericamente intesa, e ogni regione italiana la denominava in modo diverso, e la produceva con criteri strettamente legati agli usi locali. Amata dalle classi popolari, inserita nel corredo degli alpini come genere di conforto, è stata tradizionalmente snobbata dai ceti benestanti. Ma da qualche lustro a questa parte tutto è cambiato.

Risale agli anni Settanta del secolo scorso la brillante intuizione della grappa di monovitigno, ottenuta cioè dalle vinacce di una sola varietà di uve di pregio. Sono nati così prodotti con aromi e con bouquet nuovi, morbidi, fruttati, sapientemente impreziositi da bottiglie ed etichette innovative nella fattura e nel design. L'innovazione continua di tutto il settore ha fatto sparire la vecchia immagine di prodotto "povero", al punto che oggi non si parla più di un solo tipo di grappa, ma di tante varianti diverse: oltre a quelle di monovitigno, ci sono le torbate, le barricate, le speciali, quelle adatte ad accompagnare il sigaro toscano. E chi più ne ha più ne metta. Proprio grazie al forte dinamismo dei produttori, la grappa ha mantenuto il suo pubblico maturo di appassionati, senza essere disdegnata, oggi, dal popolo della notte, dai giovani e da un seguito femminile in continua crescita. Dal nord al sud.

Stando alle ricerche di mercato, i consumatori sono in prevalenza uomini, anche se c'è già un nucleo consistente di consumi, circa un terzo, rappresentato dal pubblico femminile. L'età avanzata non è più discriminante: gli over 50 sono infatti ormai una mino-

ranza, mentre la maggior parte degli appassionati si colloca nella fascia fra i 35 e i 50 anni, con una quota non disprezzabile di consumatori appartenenti a segmenti d'età ancora più giovani. Più della metà degli estimatori beve la grappa a casa, a fronte di un terzo che la chiede al bar o al ristorante, mentre un'esigua minoranza la consuma in entrambe le situazioni. In ogni caso è il distillato di gruppo per eccellenza: meno del 5% dei consumatori ama degustare la grappa in solitudine, laddove tutti gli altri preferiscono berla in compagnia.

Anche il panorama internazionale segnala un gradimento in sensibile aumento, grazie alle esportazioni che non sembrano aver avuto alcun contraccolpo negativo dall'apprezzamento dell'euro. E a crescere, nel recente passato, sono stati soprattutto i mercati extracomunitari, a dimostrazione di come le produzioni di qualità dell'agroalimentare italiano continuino a esser fortemente ricercate a ogni latitudine.

Come si degusta la grappa? Se è giovane, trasparente e incolore, va gustata a fine pasto a una temperatura fra i 10 e i 15 gradi, mentre una grappa invecchiata (maturata in legno, di colore variabile tra il giallo chiaro e l'ambrato) si apprezza meglio attorno ai 18 gradi. Il bicchiere ideale in entrambi i casi è il tulipano piccolo, con l'imboccatura ristretta, che va riempito meno della metà per consentire al distillato prima di sprigionare, poi di concentrare in alto i suoi sentori. Quando è buona, la grappa non deve essere ruvida al palato, deve lasciare un retrogusto lungo e piacevole e deve trasmettere un'ampia sensazione di calore.

Anche se la grappa viene consumata soprattutto liscia, non manca chi comincia a cimentarsi in miscele, cocktail e abbinamenti con cioccolato, latte, miele e menta. Qualcuno infine sta rispolverando il tradizionale "resentin", ovvero la diluizione con un dito di grappa delle ultime gocce di caffè che rimangono sul fondo della tazzina.

LIMONCELLO

Chi di noi, almeno una volta, a fine pranzo o a fine cena non si è visto offrire un bicchierino ghiacciato di limoncello da parte del ristoratore di turno? La proposta, spesso nella forma di omaggio della casa, ci ha indotto forse a sottovalutare le grandi virtù tradizionali di questo antichissimo liquore del Sud Italia.

Le zone costiere delle attuali province di Caserta, Napoli e Salerno sono caratterizzate dalla perfetta integrazione di ecosistemi forestali e agrari di elevatissima produttività e valore, e sono conosciute da circa duemila anni per l'eccellenza qualitativa dei loro limoni, dal profumo straordinariamente fragrante e dal sapore intenso. Recenti ritrovamenti nella zona degli scavi di Pompei fanno pensare che in epoca romana la coltivazione del limone fosse già molto sviluppata in area campana. Nei secoli successivi la presenza di limoneti è attestata da numerosi documenti scritti, già a partire dagli inizi del Mille: la diffusione avviene soprattutto grazie alla necessità di promuovere la coltivazione dei limoni dopo la scoperta della loro grande utilità nella lotta allo scorbuto, la malattia dovuta a carenza di vitamina C. Nei secoli XV e XVI atti di vendita, dipinti, trattati di letteratura e di botanica della Campania fanno esteso riferimento ai "giardini di limoni", che cominciano a diventare un elemento caratteristico del paesaggio agrario locale. I primi limoneti condotti in forma specializzata sarebbero opera dei Padri Gesuiti del Seicento. Parallelemente allo sviluppo della limonicoltura cresce l'impiego dei limoni nella gastronomia, nella liquoristica, nella profumeria e nella farmacopea del napoletano e delle zone limitrofe. In tempi più recenti arriviamo infine a Vincenza Canale, pioniera del turismo partenopeo, che nei primi anni del Novecento inizia a offrire agli ospiti della propria pensione il famoso digestivo locale *limoncello*. La fama del liquore comincia a diffondersi fra i viaggiatori dell'epoca, cresce pian piano, si espande a macchia d'olio anche fuori dei confini italiani fino a determinare, negli ultimi 10-15 anni, un vero e proprio boom di consumi.

La pregiata materia prima della zona classica (Ischia, Procida, Capri, penisola sorrentina e costiera amalfitana) è un limone dalle dimensioni medio – grosse, di forma ellittica, dal colore giallo citrino, molto profumato e con polpa particolarmente succosa e acida. La sua coltivazione viene effettuata coprendo le chiome degli alberi nei mesi invernali, a protezione contro le avversità atmosferiche. Altre caratteristiche di rilievo sono la coltivazione su terrazzamenti e il contributo fondamentale che le piante danno alla conservazione del suolo dal dissesto idrogeologico, occupando anche i versanti più acclivi con pendenze spesso ai limiti della coltivabilità, e divenendo un elemento costitutivo di spicco di tutto il paesaggio costiero.

Le fasi della lavorazione del limoncello tradizionale sono rigorosamente codificate. I limoni vengono raccolti a mano e selezionati uno a uno. Inviati allo stabilimento il giorno stesso della raccolta, i frutti vengono poi lavati e spazzolati sotto acqua corrente, senza l'uso di detergenti. La pelatura avviene asportando soltanto la parte gialla della buccia, ricca di oli essenziali. Le scorze fresche vengono messe in infusione in soluzione alcolica; seguono quindi il filtraggio, che mantiene l'aspetto tipicamente torbido dell'infuso, e la miscelazione, che consente di raggiungere il grado alcolico desiderato. L'imbottigliamento viene effettuato a pochi giorni dalla produzione. Potete gustare il limoncello in vari modi, a temperatura ambiente o freddo. Diventa una gradevole bibita dissetante con l'aggiunta di acqua tonica. È ottimo nello spumante o nel prosecco, per preparare long drink. È piacevolissimo sul sorbetto, sul gelato, sulla macedonia o sulle fragole. A fine pasto, servito ben freddo, è l'eccellente e rinfrescante digestivo che tutti conoscete.

Qualche nome? A parte il colosso industriale Limoncè, segnatevi i marchi Di Leva, Limoncello di Capri, Limoncello Verace, Limoncetta di Sorrento e Piemme.

LIQUORE ALLA COCA

Qualche tempo fa, riordinando una vecchia credenza di casa, abbiamo trovato, seminasosta in un angolo, una bottiglia di Coca Buton. Sotto un velo leggero di polvere, l'oggetto era ancora bellissimo: forma elegante, etichetta chiara e deliziosamente *rétro*, liquore dal colore verde brillante. E ci è venuto spontaneo pensare che, se ci fossimo messi a ripercorrere la storia di quel prodotto, con tutte le sue particolarità, sarebbe stato come sfogliare un libro di avventure...

Il nostro viaggio comincia in America Latina. Gli abitanti della regione compresa fra Colombia, Perù e Bolivia masticano foglie di coca da migliaia di anni. Ufficialmente, nei tempi andati, la coca era riservata alla famiglia reale, ai sacerdoti e ai dignitari della corte Inca, ma – come dimostrano alcuni reperti archeologici rimastici – era ampiamente usata anche dalla popolazione per motivi mistici, religiosi, sociali e curativi. Non la masticavano solo per le sue proprietà stimolanti, che cancellano la fatica e infondono l'energia necessaria per affrontare i ripidi sentieri nell'aria rarefatta di quella regione andina, ma anche per le sue qualità alimentari – e di succedaneo dell'alimentazione.

Ai conquistadores europei la cosa non andò a genio. All'inizio gli spagnoli vietarono la coca definendola "uno strumento del demonio"; ma poi si accorsero che senza di essa gli indigeni non riuscivano a lavorare nei campi e nelle miniere. La coca fu quindi legalizzata, tassata e fatta oggetto di decime.

In Europa, fra il XVI e il XIX secolo, le foglie di coca divennero note attraverso gli scritti di cronisti, esploratori e naturalisti, anche se solo sporadicamente vi vennero esportate, dal momento che mal sopportavano la traversata dell'Atlantico. Verso la metà dell'Ottocento, il Professor Mantegazza illustrò nei suoi libri le numerose virtù della coca, e da quel momento fecero la loro comparsa vari prodotti, medici e non, a base dell'euforizzante pianta andina. Nel 1863 il chimico Angelo Mariani inventò in Corsica il *Vin Mariani*, un miscuglio di vino e coca: Mariani sperimentò il suo ricostituente su un'attrice

depressa e i risultati furono spettacolari. Sospinto inoltre dalle voci che gli attribuivano proprietà afrodisiache, il *Vin Mariani* diventò in breve così popolare da far sorgere numerose imitazioni, dal vino alla coca *Maltine* al *Metcalf*. Molti e famosi furono all'epoca gli estimatori del *Vin Mariani*: scrittori come Verne, Dumas, Conan Doyle, Stevenson, sovrani come lo Scià di Persia e la Regina Vittoria, pontefici come Leone XIII, che addirittura premiò Angelo Mariani con una medaglia d'oro.

Negli stessi anni, per prima in Italia, la Gio. Buton & C. di Bologna lanciò il suo Elixir Coca Buton, a base di coca boliviana; in un suo opuscolo promozionale del 1876 si legge che l'azienda ne fabbricava annualmente e ne smerciava "molte migliaia di litri".

Sul finire del XIX secolo l'atteggiamento nei confronti della coca e dei suoi derivati cambiò: cominciava a temersi la sua dipendenza, il suo uso prese a essere descritto come un vizio e larghi strati della pubblica opinione vennero colti dal panico. Il *Vin Mariani* scomparve rapidamente dalla circolazione, mentre l'Elixir Coca Buton non conobbe problemi: la percentuale di principio attivo presente nel liquore bolognese era infatti così bassa da stare di gran lunga al di sotto delle percentuali consentite nei prodotti farmaceutici. La Coca Buton restò così la primadonna dei liquori della Casa felsinea; il suo successo crebbe in Italia e all'estero, e molte furono le marche di alcolici che cercarono di imitarla. Qualche decennio più tardi fu anche un'antesignana nell'uso sulla stampa dei testimonial pubblicitari. Durante il Giro Ciclistico d'Italia del 1940, infatti, Coppi e Bartali furono immortalati davanti a una bottiglia di Coca Buton: la foto venne subito pubblicata, e diede ulteriore impulso alle vendite, e smalto all'immagine, del verde liquore petroniano.

Ma già erano arrivati gli anni bui della Seconda Guerra Mondiale. Al ritorno della pace, le preferenze del pubblico cambiarono, salirono alla ribalta vari distillati dal gusto più secco (brandy, gin, vodka, whisky) e i liquori dolci di una volta persero lentamente terreno. Era iniziato, anche per il glorioso Elixir Coca, un periodo di lungo, graduale declino...

LIQUORE ALLO ZAFFERANO

Avete presente il risotto giallo alla milanese, dal profumo inebriante di zafferano, vanto storico della cucina ambrosiana? Quello stesso risotto che Pellegrino Artusi inserì in tre versioni diverse nel suo storico ricettario del 1891? Bene, lasciate da parte per un momento il risotto e concentratevi sullo zafferano.

La mitologia greca attribuiva la nascita dello zafferano all'amore di un bellissimo giovane, di nome Krokos, che ebbe la ventura di invaghirsi della ninfa Smilace, favorita del dio Hermes. Il nume, per vendicarsi di Krokos, trasformò il giovane nel bellissimo fiore dello zafferano (*krokos*, in greco).

Passando dalla leggenda alla storia, lo zafferano è conosciuto da millenni. Dall'Asia la coltivazione si estese in varie parti del mondo arrivando anche in Tunisia, e da qui in Spagna. E proprio dalla Spagna arrivò in Italia, per mano del monaco domenicano Santucci, nativo della cittadina abruzzese di Navelli. A Toledo, attorno al 1230, si svolgeva il sinodo che avrebbe istituito l'inquisizione; a quell'epoca faceva parte del tribunale anche il Santucci, grande appassionato di leggi canoniche non meno che di gastronomia. Santucci si innamorò della piccola pianta dello zafferano e la portò con sé a Navelli, pensando che potesse adattarsi bene al clima della sua terra. Infatti lo zafferano trovò in Abruzzo un habitat molto favorevole, e in breve la coltura si estese nei dintorni dell'Aquila, dove venne avviato un proficuo commercio con grandi città mercantili come Venezia, Milano, Francoforte, Norimberga, Vienna e Marsiglia. Con l'arrivo dei Borboni la coltivazione si estese fino a raggiungere i 450 ettari, mentre dopo l'unità d'Italia iniziò un periodo di lento declino, che si interruppe solo nei primi anni settanta del XX secolo. Oggi lo zafferano è ritornato in auge nei ristoranti e sulle tavole di tutta Italia, oltre che di molti altri Paesi del mondo.

Dello zafferano vengono utilizzati a scopi alimentari solo gli stimmi dei fiori, che possono presentarsi sul mercato come filamenti (e si tratta allora degli stimmi semplicemente essiccati) oppure in polvere (in

questo secondo caso gli stimmi sono essiccati e successivamente polverizzati). Si presentano di colore rosso aranciato, con un odore particolare, acuto, e con un sapore amaro e fortemente aromatico; il rosso degli stimmi, a contatto con i liquidi, produce una colorazione intensamente gialla, quella colorazione che ha reso così inconfondibile il tradizionale risotto alla milanese.

In passato lo zafferano è stato molto usato nella farmacopea. È infatti un ottimo stimolante dell'appetito, sedativo della tosse, analgesico gengivale, eccitante della motilità gastrica e, dicono alcuni, anche afrodisiaco. È inoltre ricco di vitamina A, B1 e B2, entra nella composizione di preparati sedativi e antispasmodici e in alcune preparazioni galeniche; è infine balsamico contro le ulcere e pare rafforzare il cervello e la memoria. In cosmetica trova da sempre largo impiego come colorante profumato, mentre in campo culinario viene usato nei risotti, negli gnocchetti, nella bouillabaisse, nel cacciucco e nel trattamento della pasta di alcuni formaggi, sia italiani sia francesi.

Non è finita. Lo zafferano è un ingrediente prezioso anche per l'industria liquoristica. A Civitavecchia, nella piana di Navelli, si produce l'elisir ZAFF 99, che unisce anche nel nome il prefisso della parola "zafferano" con il numero 99, a ricordo della fondazione della città dell'Aquila da parte dei suoi 99 contadi. Bevanda alcolica naturale, a base di estratti di erbe rare e incontaminate fra cui predomina l'inconfondibile sapore dello zafferano, il giallissimo ZAFF 99 è ottimo come eupeptico, come corroborante e come semplice dissetante; si può bere tutti i giorni dell'anno, d'inverno per combattere il raffreddore, con una tazza di *vin brûlé*, e d'estate usandolo come base per cocktail, e magari versandolo in piccole dosi su una coppa di gelato.

Liquori a base di zafferano si trovano anche nelle altre regioni italiane in cui si è propagata la coltivazione del bellissimo fiore roseo – violaceo: ad esempio in Umbria (da segnalare le piccole produzioni di Giusto Magrelli e dell'Azienda Agricola La Romita di Valle Fuino) e in Sardegna (il Villacidro Giallo di Murgia). Senza dimenticare il più celebre dei produttori, Strega Alberti di Benevento, che nell'infusione alcolica del suo storico Liquore Strega aggiunge da sempre lo zafferano.

LIQUORE ALLO ZENZERO

Lo zenzero (*Zingiber Officinale Roscoe*, per i botanici) è una pianta erbacea perenne originaria dell'Asia e delle isole del Pacifico, che predilige i climi tropicali e subtropicali - vale a dire con molto sole alternato ad altrettanta acqua. Oggi la sua coltivazione viene effettuata in India, in Cina, in Giappone, in Indonesia, in Australia, nelle Antille, in Brasile, in Sierra Leone e in Nigeria, ma anche in alcune regioni degli Stati Uniti: praticamente, un po' in tutto il mondo. Dello zenzero si utilizzano i rizomi, bitorzoluti e dalla forma irregolare; la loro buccia, simile a quella della patata, è di colore paglierino, punteggiata da nodi più scuri, mentre la polpa è bianca e soda. I rizomi devono essere raccolti quando la pianta comincia ad avvizzire, e possono essere utilizzati freschi, in fettine essiccate, in polvere o in pezzi canditi.

Le notizie sull'utilizzo dello zenzero in India e in Cina, sia come medicinale sia come spezia, risalgono ad alcuni millenni prima di Cristo. Gli antichi Romani, che se lo procuravano dall'India attraverso il Mar Rosso, lo usavano con la carne di pollo, con le lenticchie e nel sale aromatico; anche il grande medico Galeno ne descrisse la radice nelle sue opere. La polvere di zenzero conobbe un momento di grande fortuna nel Medioevo, quando Santa Ildegarda (monaca tedesca appassionata di erbe medicinali) la indicò come antidoto contro la peste. Sempre nel Medioevo lo zenzero veniva utilizzato con sale e pepe e veniva suggerito come potente contravveleno. Un successo non minore venne riscosso dalla nostra pianta, nel corso del tempo, presso altre culture. Nella medicina araba lo zenzero candito era considerato un efficace afrodisiaco femminile, mentre alcune popolazioni africane pensavano che il suo consumo regolare preservasse dalle punture delle zanzare. Anche gli Aztechi ne facevano un grande uso, e credevano che fosse, come il cacao, un dono del dio Quetzalcoatl. Dal XVIII secolo il suo consumo crebbe in maniera decisa in tutta Europa, sfruttando le correnti mercantili di importazione del caffè, del pepe e del cacao.

In medicina, lo zenzero è una specie di panacea, e la lista dei suoi

impieghi è lunghissima: è infatti stimolante delle funzioni digestive, antispasmodico, antiemetico, antinausea, antiossidante, antinfiammatorio, antinfluenzale, e chi più ne ha più ne metta. È usato perfino per applicazioni esterne, cioè per fare cataplasmi. Anche in gastronomia il suo utilizzo è molto ampio: nella cucina orientale entra nella composizione del curry indiano, e tagliato a fette e poi cotto serve a insaporire molte preparazioni a base di riso, pollo, uova, pesce e crostacei; da noi viene destinato ad aromatizzare salse, primi di pasta, focacce, cracker, pietanze, dolci, biscotti e gelati, ai quali conferisce un sapore pungente e al tempo stesso intensamente profumato.

Da sempre lo zenzero è largamente impiegato anche nella preparazione di bevande. Il vino allo zenzero è diffuso soprattutto nei Paesi nordici, ed è bevanda consuetudinaria nell'area tedesca di Lubeca e nella Scandinavia del Sud. Una specie di birra allo zenzero è tipica della Svezia, delle Isole Frisone e della Danimarca. Per non parlare di sciroppi e di liquori casalinghi allo zenzero, che vengono prodotti tradizionalmente in varie regioni del Vecchio Continente.

E proprio dal settore liquoristico viene una recente proposta che sta appassionando i cultori del gusto e i cacciatori di novità di casa nostra. Parliamo di ZEN-0 (avete capito bene: zen-zero, un nome che è una specie di rebus verbale), l'innovativo liquore allo zenzero che da pochi mesi ha fatto la sua comparsa sul mercato italiano. Disponibile in due diverse gradazioni alcoliche (23 e 39 gradi), è un elisir estratto per infusione contenente alcool, zenzero fresco biologico, zucchero di canna cristallino biologico e altri aromi naturali. La sua originale bottiglia in vetro acidato esalta il colore paglierino, con riflessi ramati, del liquido. Le sue proprietà, neanche a dirlo, richiamano la materia prima d'origine, e lo rendono tonico, energizzante, digestivo e – alcuni aggiungono – afrodisiaco. Il carattere eclettico di ZEN-0 lo rende particolarmente adatto sia alla creazione di cocktail e long drink sia liscio, come aperitivo tonificante, o accompagnato a frutta, gelati e dolci, senza per questo dimenticare i dettami (e i capricci) contemporanei della cucina *fusion*.

La prossima volta che pensate alla gradevole e benefica piccantezza dello zenzero, quindi, decidete per tempo se volete gustarla a fette, in polvere, candita oppure facendovi un buon bicchierino!

LIQUORI AL CAFFÈ

Che l'Italia sia un Paese di fini intenditori, di grandi consumatori e di ancor più grandi commentatori di caffè, è ormai un luogo comune. Una prova? Quando siete all'estero, per turismo o per affari, prestate attenzione ai discorsi dei nostri connazionali: in gran parte verteranno sulla richiesta e sulla conseguente, minuziosa valutazione dei caffè serviti sul posto.

Non altrettanto noto è il fatto che all'ombra del tricolore si produce un gran numero di liquori al caffè. Scorrendone le marche, si scoprono diversi nomi illustri. A partire dal primo e probabilmente più famoso, lo storico Caffè Sport Borghetti, che recentemente ha cambiato look diventando Borghetti Liquore di vero caffè espresso. Messo a punto nel 1860, il Borghetti deriva da un'equilibrata miscela di caffè arabica del Sudamerica e di caffè robusta di origine africana. I chicchi macinati sono versati in caffettiere giganti, e producono così un caffè dal gusto morbido e profumato, al quale si aggiungono alcool e cristalli di zucchero.

Un secondo brand storico della categoria è il Gala Caffè della Stock, ricavato interamente da caffè arabica del Sudamerica; non meno carichi di nobiltà alcolica sono i liquori al caffè di altre celebri Case produttrici, come Luxardo, Lucano e Pallini.

Il logo Illy campeggia su un liquore molto esclusivo, ottenuto utilizzando la miscela di Illycaffè: vale a dire 9 tipi di caffè arabica provenienti dalle migliori piantagioni di Brasile, America Centrale, India e Africa. L'aggiunta di alcool porta la gradazione a 28°, in modo da esaltare, senza sopraffarlo, l'aroma del caffè.

La bruna bevanda coloniale serve infine da ingrediente di pregio per ottenere interessanti variazioni sul tema sambuca (Molinari) e brandy (Villa Zarrì, quest'ultimo ricavato con l'aggiunta di una selezione di caffè arabica a bassissima acidità, di provenienza indiana).

Come potete vedere, il panorama nazionale è molto ricco e variegato. E nel resto del mondo?

A livello internazionale due sono le marche che la fanno da padro-

ne. La più importante è senz'altro quella di Kahlúa, liquore al caffè di origine messicana prodotto su licenza anche in altri Paesi del mondo. Importato negli Stati Uniti nella prima metà del secolo scorso, Kahlúa divenne negli anni Cinquanta una celebre base da miscelazione: il cocktail di latte e Kahlúa, cioè il Sombrero, diffuse la conoscenza del liquore messicano in tutto il Nordamerica, e gli fece da trampolino di lancio per la sua diffusione negli altri continenti. Caratterizzato da un aroma intenso e da un corpo pieno ed energetico, Kahlúa è prodotto dall'unione di acquavite di canna da zucchero, caffè messicano e vaniglia.

La seconda marca globale di liquore al caffè è Tia Maria, un prodotto giamaicano a base di estratti di caffè della varietà "Blue Mountain", spezie locali e rum. La sua composizione, tenuta rigorosamente segreta, fu sviluppata da un certo Kenneth Evans, che pare l'avesse ricavata da un'antica ricetta indigena (l'eroina, in questo caso, fu una donna giamaicana che riuscì a preservarne la formula prima dell'arrivo degli inglesi sull'isola caraibica, nel 1655). Come si degustano i liquori al caffè? Naturalmente lisci o, d'estate, con l'aggiunta di qualche cubetto di ghiaccio. Potete inoltre usarli per la preparazione di granite, oppure aggiungerli in piccola quantità sul gelato alla crema. Interessante è l'impiego che ne viene fatto nei cocktail. Il repertorio ufficiale AIBES ne annovera un paio, entrambi della categoria after dinner: il Driver (brandy, crema al whisky, liquore Galliano, liquore al caffè, panna liquida) e l'Armon (vodka, liquore al caffè, liquore alla menta).

Ma non si può parlare di cocktail senza menzionare il più famoso fra i mix a base di liquore al caffè: ci riferiamo al Black Russian, una ricetta firmata dal barman belga Gustave Tops, che la creò nel 1949 presso l'Hotel Metropole di Bruxelles, in onore dell'ambasciatore USA in Lussemburgo. Preparato direttamente in un bicchiere old fashioned, il Black Russian prevede un 70% di vodka bianca e un 30% di liquore al caffè, versato successivamente; a completare la preparazione, si aggiungono soltanto alcuni cubetti di ghiaccio. Anche in questo caso, considerati gli ingredienti, il Black Russian va servito preferibilmente a fine pasto.

LIQUORI ALL'ARANCIA E AL MANDARINO

Da molti anni ormai stanno riscuotendo un grande successo di mercato i limoncelli e le creme al limone, che ben rappresentano le produzioni tipiche di molte regioni del nostro Sud. Tale successo non deve tuttavia mettere in ombra il fatto che anche l'arancia e il mandarino costituiscono una materia prima molto pregiata, e largamente utilizzata, nella liquoristica tradizionale italiana.

Gli agrumi color del sole entrano infatti nella ricetta di molti preparati tipici, come le chine, le bevande a bassa gradazione del tipo "americano" e gli amari (qualche nome? L'amaro Sibilla Varnelli, il poncio molisano, l'amaro del Gargano, l'amaro siciliano Florio). Per non parlare dell'ambrosia di arancia del Gargano, dell'arancino, sempre del Gargano, dei liquori di agrumi calabresi e del profumatissimo liquore siciliano al mandarino. La Penisola, soprattutto nelle regioni meridionali, è letteralmente disseminata di queste produzioni. Fra tutti, il liquore più conosciuto del genere è forse l'Aurum, la cui origine antichissima sembra risalire addirittura ai Romani. Oggi l'Aurum si prepara impiegando una particolare varietà di arancia abruzzese, che viene unita a brandy italiano invecchiato 8 anni; dopo il blend, il liquore viene fatto riposare per 12 mesi in botti di rovere, senza aggiunta di coloranti né di conservanti. Quando fu avviata la produzione industriale, agli inizi del Novecento, il padrino dell'Aurum fu nientemeno che il poeta Gabriele D'Annunzio, che lo definì "oro di lieve peso" – in latino *levis ponderis aurum*, da cui Aurum; per rafforzare i legami storici con la romanità, il liquore venne confezionato in bottiglie particolari, che nella forma arrotondata e nel colore scuro ricordavano alcuni contenitori rinvenuti negli scavi archeologici di Pompei. Erano bottiglie di quello stesso tipo che possiamo vedere ancora oggi sugli scaffali delle migliori enoteche e dei migliori bar di tutta Italia.

Se usciamo dai confini nazionali, non è che manchino i liquori all'arancia e al mandarino; anzi, le produzioni estere sono ancora più importanti e conosciute. Prendiamo la Francia, ad esempio, patria di alcuni

veri colossi del settore. Come Cointreau, nato ad Angers verso la metà dell'Ottocento dall'intuito di una famiglia di pasticceri e produttori di liquori; di colore cristallino, confezionato nell'originale bottiglia quadrata con gli angoli smussati, il liquore ebbe immediato successo, e il favore dei suoi estimatori continua ancora oggi, tanto da fargli detenere, da solo, un quarto del mercato francese dei liquori. Cointreau è ottenuto attraverso la macerazione in alcool neutro di scorze d'arancia amara e dolce; la macerazione dura una sola notte, trascorsa la quale si passa a due distillazioni successive. Il liquido ottenuto viene poi centrifugato e quindi addizionato di zucchero, alcool e acqua distillata.

Sempre dalla Francia arriva il Grand Marnier, creato nel 1880 da Louis – Alexandre Marnier, che ebbe l'idea di associare l'esotismo delle arance amare delle Antille al più prestigioso distillato francese, il Cognac. Monsieur Marnier unì al proprio il cognome della moglie, così da poter siglare ogni bottiglia con il binomio "Marnier – Lapostolle", e volle dare alla produzione un tocco di preziosa artigianalità – ancora oggi, ad esempio, il nastro rosso che decora ogni bottiglia di Grand Marnier viene fissato rigorosamente a mano.

Se passiamo dalla Francia al vicino Belgio, incontriamo un altro grande classico del genere, il Mandarine Napoléon, prodotto a partire dal 1892 sulla base di un'antica ricetta che sembra aver incontrato il favore di Napoleone Bonaparte – i pettegoli sostengono che l'Imperatore avesse offerto il liquore a Madame Mars, celebre attrice della sua epoca, nel tentativo di sedurla. Il Mandarine Napoléon è ottenuto unendo bucce fresche di mandarino a una base alcolica neutra, ridistillando il tutto e lasciandolo a maturare; il tocco finale è l'aggiunta di Cognac, che dona un bouquet e un corpo più ricchi a questo gradevolissimo liquore belga.

Facciamo un ultimo viaggio, un po' più lungo questa volta, e attraversiamo l'Atlantico, per raggiungere le Indie Olandesi. Qui si produce tradizionalmente il Curaçao, per la cui lavorazione si utilizzano fiori e scorze d'arancia amara fatti essiccare al sole e posti poi a macerare in acquavite di canna da zucchero. La miscela così ottenuta viene distillata, dando luogo a una energica bevanda il cui grado alcolico viene abbassato con l'aggiunta di acqua distillata, e che può essere colorata con tinte appariscenti senza per questo alterarne il gusto.

LIQUORI ALL'UOVO

Siete in campeggio e avete bisogno di ritemarvi dopo una lunga giornata all'aperto? Volete ricaricarvi durante la sosta su un'impegnativa pista da sci? Oppure, più semplicemente, pensate di riscaldarvi mentre assistete in tribuna a una partita di calcio, nel grigiore umido e freddo del mese di gennaio? Niente paura: un goccio di liquore all'uovo farà immediatamente e piacevolmente al caso vostro.

Un po' di storia per cominciare. È il 1840, e ci troviamo nella drogheria padovana di Gian Battista Pezziol. L'attività principale di Pezziol è la produzione di torrone, che richiede giornalmente l'utilizzo di centinaia di albumi d'uovo. Dei tuorli restanti, in azienda, nessuno sa che cosa fare. Il consumo in famiglia e la vendita alle trattorie della zona non sono infatti sufficienti per collocare un prodotto delicato e – all'epoca – di impossibile conservazione come il tuorlo d'uovo.

Ecco finalmente l'idea: un liquore dalla ricetta semplice e genuina, a base di tuorli d'uovo, marsala e zucchero. A questo liquore viene dato il nome di Vov (modificando il termine dialettale veneto di *vovi*, cioè uova). Il liquore incontra subito il gusto dei consumatori – e che consumatori. Pezziol porta il suo Vov alla corte di Vienna e ottiene un successo così grande che gli Arciduchi gli conferiscono un brevetto solenne su cui campeggia l'aquila a due teste. Da quel momento il Vov diventa protagonista indiscusso di molte proposte corroboranti al bar, mentre a casa si rivela decisamente più pratico del tradizionale uovo sbattuto con zucchero e marsala.

Passano gli anni, scorrono le vicende politiche e militari e il liquore padovano continua a essere apprezzato sia in Italia sia all'estero. Quando scoppia la seconda guerra mondiale il Vov viene prodotto quasi esclusivamente per le forze armate; pur mantenendo la stessa formula viene ribattezzato con una sigla dal suono più marziale, cioè Vav 2 (acronimo di "Vino Alimento Vigoroso"). Sempre durante l'ultimo conflitto mondiale Vav 2 viene imbottigliato in confezioni di cartone pressato e vetrificato internamente: ciò confe-

risce il duplice vantaggio della continuità di produzione in assenza di vetro e di un minor peso delle confezioni, che possono così essere trasportate più facilmente sui fronti di guerra.

Torna la pace e nel 1946 un giovane commerciante di Ferrara abbandona gli affari di famiglia per gettarsi con entusiasmo nel business dei prodotti alcolici. Nascono così le Distillerie Moccia, che si affermano rapidamente grazie a un altro grande nome nel campo dei liquori all'uovo: Zabov. Latte, tuorli d'uovo freschi, zucchero, alcool e una combinazione di aromi segreti danno la formula che consente a Zabov di disputare a Vov il mercato crescente dei liquori corroboranti a base di uova. Un mercato che confina con quello, altrettanto tradizionale, dei vecchi marsala all'uovo, oggi denominati cremovo, che si rifanno alla ricetta originale di Abele Giarola del 1918: vino marsala, zucchero, uova, spezie. A differenza di Vov e Zabov, i cremovo hanno tuttavia un aspetto più scuro, ambrato, e possono considerarsi più dei profumati vini da dessert – ancorché corroboranti.

Come degustare i liquori all'uovo? Questi prodotti possono essere apprezzati a temperatura ambiente oppure caldi, da soli o in abbinamento alla pasticceria secca. Quando vengono serviti caldi si accompagnano ottimamente anche al caffè espresso o a distillati tradizionali come il brandy, il whisky o il rum. La fantasia dei barman professionali consente infine di lavorarli per realizzare cocktail caldi o freddi, o anche ricette “happening”.

La produzione di liquori all'uovo non è comunque una prerogativa solo italiana. Nel Nord Europa queste bevande alcoliche sono conosciute con il curioso nome di *advocaat*, e sono ottenute a partire da tuorli d'uovo, zucchero, aromi naturali e acquaviti di varia provenienza, per una gradazione finale di 15 – 20% vol. In Germania non è raro trovarne anche versioni aromatizzate al caffè o al cioccolato. Qualche marca importante? Behn, Bols, Verpoorten, Warninks.

LIQUORI E DISTILLATI A BASE ANICE

Diffusa fra gli antichi Egizi, fra i Greci e soprattutto fra i Romani, la pianta dell'anice come aromatizzante ha una storia che risale molto indietro nel tempo, in virtù del suo uso tradizionale per profumare cibi, vini e bevande in genere. I Romani, ad esempio, già in epoca precristiana bevevano acqua, vino e anice mescolati assieme, e preparavano il *vinum hippocraticum* aggiungendovi dell'anice; l'anice inoltre era uno dei 36 ingredienti del *mithridatium*, pozione medicamentosa riservata al leggendario Re del Ponto.

Dall'antichità ogni Paese che si affaccia sul Mediterraneo produce bevande di consolidata tradizione a base di anice. Così esistono il raki, bevanda nazionale della Turchia, il rak o rakia in Egitto, l'arak in Libano, la mastika nei Paesi balcanici. In Grecia è diffuso l'ouzo, mentre prodotti analoghi si trovano in Spagna e in Portogallo.

L'Italia è da sempre un grande produttore di liquori e di distillati a base di anice. A partire dalle sambuche, liquori dolci ottenuti da essenze di anice stellato e/o anice verde (le due varietà della pianta impiegate in liquoristica), con l'aggiunta di alcool e di almeno 350 grammi di zucchero per litro. La marca più conosciuta di sambuca è senz'altro Molinari, leader storica di mercato; altri brand importanti sono la sambuca Ramazzotti, la sambuca Romana, particolarmente orientata all'export, e la sambuca Marchesi de' Bianchi.

Un altro liquore dolce a base anice, anche se con una quantità di zucchero inferiore rispetto alla sambuca, è l'anisetta. L'azienda italiana storica a questo riguardo è la Meletti di Ascoli Piceno, che vanta una lunga tradizione risalente al 1870, quando Silvio Meletti decise di migliorare un liquore a base di anice venduto nella bottega della madre e di creare così un prodotto in grado di competere con i migliori brand esteri. Mise dunque a punto un tipo particolare di alambicco e una ricetta che ancora oggi viene seguita fedelmente: il risultato è l'anisetta, le cui essenze sono estratte tutte a caldo per valorizzare al massimo il bouquet e il gusto della materia prima d'origine.

Differenti dalle sambuche e dalle anisette sono invece il mistrà e l'anice secco. Il primo prende probabilmente il nome dalla cittadina greca di Mistrà, conquistata nel 1687 dai Veneziani che importarono poi in Italia una bevanda locale secca al gusto di anice; secondo altri il mistrà sarebbe invece nato a Marsiglia, città battuta dal vento mistral (maestrale), che avrebbe dato il nome al prodotto. Il mistrà è un liquore secco perfettamente equilibrato, che gratifica sia l'olfatto sia il palato, ed è privo di sostanze zuccherine. Per quanto concerne l'anice secco, molti sono i produttori artigianali che realizzano creazioni liquoristiche di pregio, custodendo gelosamente le loro ricette e i loro metodi di lavorazione: un esempio emblematico a tale proposito è l'Anice Unico Tutone, prodotto a Palermo da quasi 200 anni nel solco dell'antica usanza degli acquaioli siciliani di miscelare acqua e anice.

Se valichiamo le Alpi troviamo in Francia un'altra grande e consolidata tradizione nel settore delle preparazioni alcoliche a base di anice. Risale addirittura al 1263 la costituzione dell'Ordine transalpino degli Anisettieri del Re, che testimonia l'importanza assunta Oltralpe da queste bevande fin dal Medioevo. A Bordeaux si produce dal 1755 l'Anisette Marie Brizard, ottenuta dal pregiato anice verde dell'Andalusia; si tratta dell'anisetta più internazionale, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo per la sua estrema delicatezza. La Francia produce un'altra bevanda alcolica che da tempo è entrata nello stile di vita locale: si tratta del Pastis, ottenuto per macerazione in alcool di anice stellato, liquirizia e alcune altre piante aromatiche della Provenza. Molte e famose sono le marche francesi di Pastis: fra le più note, Berger, Pastis 51 e Ricard. Differente dal Pastis è invece il Pernod, conosciuto in tutto il mondo e distribuito in oltre 160 Paesi: tutti i suoi ingredienti vengono distillati, anziché macerati, e il suo contenuto di liquirizia è piuttosto limitato. Il suo bouquet è decisamente complesso, e il suo gusto è tipicamente secco.

Le bevande alcoliche a base di anice, se non vengono filtrate a freddo, reagiscono a contatto con l'acqua fresca assumendo un aspetto opalescente. La ragione è data dalla presenza del principio attivo dell'anice, l'anelolo, che vi si trova in sospensione, e che a contatto con l'acqua forma dei cristalli opachi. Questa reazione chimica è considerata un segno evidente di genuinità – e quindi di qualità.

LIQUORI E DISTILLATI DEL TRENTO

L'enogastronomia trentina è ormai da tempo conosciuta in tutta Italia, e non solo, per la qualità delle sue materie prime e delle sue preparazioni alimentari, e per l'eccellenza dei suoi vini autoctoni e dei suoi incomparabili spumanti. Non meno importanti, anche se forse meno note, sono le sue specialità ad alta gradazione alcolica: vediamo di passarle brevemente in rassegna, lungo un itinerario ideale fra torchi, filtri e alambicchi di montagna.

I liquori trentini trovano la loro zona di elezione in Valle di Ledro, un'area laterale e un po' nascosta della regione, quasi sospesa sull'Alto Garda a circa 700 metri di altitudine. Con il suo clima relativamente mite anche d'inverno, grazie ai benefici influssi gardesani, e con il suo paesaggio dominato dalle montagne e dai folti boschi alpini, la Valle di Ledro è un autentico paradiso di tranquillità e di natura incontaminata. Qui si producono tradizionalmente la Stomatica Foletto (liquore di origine farmaceutica, ottenuto per infusione di erbe medicinali), l'Amaro Valle di Ledro (liquore a bassa gradazione, ottenuto per infusione di erbe medicinali quali la genziana, la genzianella, l'achemilla, il rabarbaro, il geum, l'arancio amaro e la liquirizia) e lo sgargiante Picco Rosso (liquore ad alta gradazione, di colore rosso vivo, ottenuto da lamponi e fragole di montagna e caratterizzato da un profumo e da un sapore vigorosamente aromatici).

Venendo alle acquaviti, c'è da dire che la distillazione in Trentino ha un'origine assai antica, come testimoniano ad esempio il *Proclama in materia de vini, vernazze et aquevite forastieri* del 1697 o il *Regolamento* del 1757, relativo alle disposizioni che dovevano essere osservate nelle Magnifiche Comunità del Vicariato di Cembra. In tutto il Trentino, ma particolarmente in Valle di Cembra, c'è da tempo immemorabile una ricca tradizione orale di cronache, di episodi e di aneddoti legati alla storia della produzione di grappa. Nei tempi andati la vendita di questa acquavite garan-

tiva la sopravvivenza di intere famiglie. Un sorso di grappa, inoltre, aiutava boscaioli, minatori, cavaatori e contadini a sopportare i rigori invernali, e costituiva un efficace rimedio per molti malanni e acciacchi di stagione, dall'influenza al mal di denti.

Al pari della distillazione della vinaccia, in Trentino si perde nella notte dei tempi anche l'arte di distillare la frutta. Anticamente si distillavano prevalentemente frutti selvatici o semiselvatici, fra cui soprattutto la marasca e la prugna; dal secondo dopoguerra in poi, l'abbondanza di materia prima coltivata e il miglioramento delle tecnologie di lavorazione hanno fatto sì che la pratica della distillazione della frutta potesse decollare con una produzione di altissima qualità, che oggi va dalle mele e dalle pere ai frutti a nocciolo e a bacca.

A parte le storiche acquaviti di vinaccia e di frutta, diffuse più o meno in tutta la provincia di Trento, i distillati più particolari del Trentino sono invece originari di una zona molto ristretta, localizzata in Val Rendena. Una valle verdissima, incorniciata da stupende montagne come l'Adamello, la Presanella e le Dolomiti del Brenta, costellata di centri abitati ricchi di storia e attraversata da una fitta rete di sentieri e di vallette laterali. Qui, da oltre 150 anni, si producono i preziosi distillati di genziana, di ginepro e di imperatoria (una pianta molto aromatica, quest'ultima, che cresce nei pascoli e nei sottoboschi umidi attorno ai 1000 metri di altitudine). La prima fase della lavorazione consiste nella fermentazione, rispettivamente, delle radici di genziana, delle bacche di ginepro e delle radici di imperatoria. I distillati monovarietali di origine vegetale vengono poi prodotti con un originale alambicco a bagnomaria alimentato a legna, secondo il procedimento denominato "bagnomaria Tullio Zadra", applicato esclusivamente nella provincia di Trento: tale procedimento consente di estrarre perfettamente dai fermentati vegetali ogni loro componente aromatica. I distillati vengono poi conservati in contenitori di vetro per un periodo di circa un anno.

MADEIRA

Madeira, Porto Santo, Desertas e Selvagens, oltre 600 chilometri al largo della costa atlantica del Marocco, fanno parte di un gruppo di isole vulcaniche che già gli antichi conoscevano come Isole Incantate. L'isola più vasta di questo piccolo arcipelago è Madeira, ancor oggi scoscesa come un iceberg e verde come uno smeraldo. Si narra che i Portoghesi, quando sbarcarono nel 1420 nell'isola maggiore, si trovarono di fronte a una foresta talmente impraticabile da doverla distruggere col fuoco; a ricordo di quell'incontro così singolare vollero chiamarla Madeira, cioè "isola del legno".

I primi coloni lusitani presero a subito piantar vitigni di provenienza europea, e si accorsero ben presto che il suolo vulcanico ricco di minerali e l'incredibile dolcezza del clima consentivano di ottenere vendemmie di ottima qualità. Nella prima metà del Settecento le molte guerre fra gli stati europei fecero languire i commerci di Madeira; i coltivatori e i commercianti locali dovettero stoccare il vino, e per mantenerlo distillarono parte dello stesso producendo del brandy, che aggiunsero poi al vino per conservarlo. Quando i commerci ripresero, questo vino molto più forte e completamente diverso rispetto al precedente ebbe la fortuna di incontrare il gusto dei consumatori, e fu venduto con grande successo.

Sempre nel XVIII secolo si scoprì che il vino trasportato in fusti verso le colonie americane beneficiava sia del clima caldo sia del rollio delle navi. Per ottenere un vino migliore si imbarcavano i fusti, li si trasportava fino alle Indie Occidentali e poi li si riportava a Madeira. Questo sistema era però molto dispendioso, perché oltre al calo fisiologico causato dall'evaporazione c'erano anche gli assaggi dell'equipaggio che riducevano drasticamente il quantitativo imbarcato. Gli spedizionieri inventarono allora una specie di viaggio virtuale: crearono cioè dei magazzini riscaldati con ricircolo di acqua calda, in cui i fusti venivano agitati molto spesso. Tali magazzini vennero chiamati *estufas*. Nell'Ottocento due flagelli si abbattono con effetti disastrosi sulle produzioni viticole di Madeira: l'oidio e la fillossera. A seguito

della distruzione quasi totale dei vigneti, i nuovi impianti vennero effettuati pressoché ovunque con una varietà di uve estranea all'isola (Tinta Negra Mole), mentre le uve storiche (Malvasia, Terrantez, Bastardo, Moscatel, Verdelho, Bual) si ridussero nel complesso a un misero 10%.

Oggi a Madeira le viti sono coltivate a terrazze, e il paesaggio agrario dell'isola ricorda per questo i pendii della valle portoghese del Douro, sui quali si ottengono le celebri uve per il Porto. Dopo la vendemmia il mosto viene fatto fermentare; la fermentazione viene poi bloccata con l'aggiunta a più riprese di acquavite a 96 gradi alcolici. Il vino Madeira viene quindi riscaldato mediante le tradizionali *estufas* per un periodo di 3 – 6 mesi, a una temperatura media sui 45 gradi centigradi (è l'unico vino al mondo a essere “cotto” in forno!): ne risulta un prodotto finito con una forte, gradevolissima nota di caramello. Per l'invecchiamento susseguente, abbandonato il vecchio metodo *solera*, si utilizzano le tipiche botti allungate da 600 litri (*pipas*), che vengono collocate in apposti locali al caldo.

Il Madeira dei nostri giorni può essere classificato in tre grandi famiglie:

Quello ottenuto da uva Tinta Negra Mole, invecchiato almeno tre anni;

Quello ottenuto dai vitigni storici (Sercial, Verdelho, Bual, Malmsey), più o meno secco, considerato nobile e pregiato e invecchiato fino a 10 – 15 anni;

Quello contraddistinto in etichetta dalle diciture “Vintage” o “Colheita”: il top, invecchiato in botti di rovere per periodi molto lunghi che possono arrivare anche a 60 anni e oltre.

Come si consumano i vini di Madeira? I prodotti più giovani non hanno bisogno di essere ossigenati prima del servizio, e si accompagnano a dolci preferibilmente secchi o a un buon sigaro. I “Vintage” e i “Colheita” devono essere trasferiti in caraffa con molta delicatezza, e lasciati poi “respirare” per alcune ore. Un'ultima avvertenza: le bottiglie aperte e non totalmente consumate possono durare in buone condizioni anche per alcuni mesi, purché si abbia l'accortezza di travasarne il contenuto in un recipiente più piccolo, al fine di limitare il più possibile il contatto con l'aria.

MARSALA

Collocata sull'estrema punta ovest della Sicilia, a un passo dall'Africa, Marsala è conosciuta da millenni per la qualità dei suoi vini. Del *mamertino*, un probabile antenato del prodotto di oggi, già scrisse il grande naturalista Plinio; gli stessi Greci e Fenici lo consideravano addirittura una bevanda curativa e analgesica. Diversi secoli più tardi il celebre pittore Rubens, al termine di un lungo soggiorno in Italia, portò con sé ad Anversa solo una certa quantità di quel nettare siciliano.

Ma per giungere al vino di Marsala come lo conosciamo ai nostri giorni bisognava attendere la seconda metà del Settecento. In quel torno di tempo arrivò nella cittadina siciliana il commerciante inglese John Woodhouse, alla ricerca di materie prime a buon prezzo. Woodhouse spedì a Liverpool 360 ettolitri di vino locale addizionato di alcool: la fornitura fu trovata molto gradevole, al punto che il *wine scout* inglese decise di comprare a Marsala uve e vigneti, impiantandovi anche un grande stabilimento. Grazie a Woodhouse, il Marsala divenne in breve tempo il “vino inglese”: il 19 marzo 1800, con uno storico contratto, se ne approvvigionò per la propria flotta anche il grande ammiraglio Horace Nelson, reduce dalla vittoriosa battaglia di Abukir.

Ben presto altri commercianti inglesi non tardarono ad approdare in Sicilia. Il primo fu Benjamin Ingham, che da negoziante di stoffe si trasformò in produttore ed esportatore di Marsala. Ingham introdusse in zona diverse innovazioni agronomiche ed enologiche, e ampliò moltissimo i mercati di destinazione del Marsala.

Ma il vero e definitivo boom del Marsala è da attribuirsi a un armatore siciliano, Vincenzo Florio, che dopo aver aperto nel 1832 uno stabilimento per la produzione di questo vino, con una serie di importanti investimenti acquisì vigneti e cantine (fra cui Ingham) e portò a un livello d'eccellenza assoluta il suo prodotto.

Oggi il Marsala è un vino a Denominazione di Origine Controllata, una D.O.C. che risale al 1969 e che da allora è stata variamente rivistata. È ottenuto da uve Grillo e/o Catarratto e/o Inzolia e/o Damaschino

per i tipi Oro e Ambra; Perricone (o Pignatello) e/o Calabrese (o Nero d'Avola) e/o Nerello Mascalese per il tipo Rubino. Sono ammessi vitigni a bacca bianca per un massimo del 30%. Secondo la normativa italiana, il Marsala è un cosiddetto “vino speciale”, quello che in altri Paesi è conosciuto come vino fortificato, a causa della alcolizzazione con alcool etilico, o con acquavite di vino, oppure ancora con mistella, con mosto concentrato o con mosto cotto.

L'area di produzione del Marsala comprende la provincia di Trapani e parte di quelle di Agrigento e di Palermo. Le molte uve ammesse dal disciplinare sono ancora coltivate con l'antichissimo metodo dell'alberello, che le fa maturare nella parte più bassa delle piante, quasi a contatto col suolo. A vendemmia effettuata, le uve vengono spremute e messe a fermentare; al termine della fermentazione, il processo prosegue con la concia, cioè con l'aggiunta alcolica di cui si è fatto cenno. Durante il successivo invecchiamento in botte, il vino è lasciato a contatto con l'aria, per cui sviluppa in superficie dei lieviti; tali lieviti provocano una forte ossidazione, che conferisce al prodotto le tipiche caratteristiche di “marsalizzazione” (o “maderizzazione”).

Le tipologie del Marsala, che sono innumerevoli, si basano fondamentalmente su quattro elementi:

il colore (Oro, Ambra o Rubino);

il grado zuccherino (dal 4% per i tipi secchi a oltre il 10% per i tipi dolci);

la durata dell'invecchiamento (1 anno per il tipo Fine, 2 anni per il Superiore, 4 anni per il Superiore Riserva, 5 anni per il Vergine o Soleras, 10 anni per il Vergine Stravecchio);

il grado alcolico (variabile fra i 17° e i 18°).

Grazie anche alle sue diverse versioni, il Marsala è un vino molto eclettico, che può essere apprezzato in varie occasioni. I suoi sentori di legno e il suo bouquet di mandorla, di frutta secca e di agrumi, con ricordi di vaniglia e di miele, ne fanno un elisir estremamente ricco e complesso. Se giovane, può essere bevuto come aperitivo; se invecchiato, può essere accostato alla pasticceria, oppure può essere degustato a fine pasto o fuori pasto. Il bicchiere ideale per apprezzarlo è un piccolo calice per vini da dessert; la temperatura di servizio è quella dell'ambiente.

MIRTO

Ogni anno di più moltissimi italiani sentono irresistibile il richiamo della Sardegna, per i loro momenti di vacanza e di riposo. Nella liquoristica tradizionale Sardegna è sinonimo di mirto, un prodotto che negli ultimi anni sta replicando sul “continente” il suo storico successo di vendite nell'isola.

Il mirto è un arbusto spontaneo sempreverde presente in molti Paesi mediterranei dell'Europa, e particolarmente diffuso in Sardegna. La sua storia risale molto indietro nel tempo. Nella mitologia greca l'arbusto fu sacro ad Afrodite, dea dell'amore, che dopo il giudizio di Paride si cinse il capo con una corona composta di rametti di mirto intrecciati; altri studiosi di mitologia sostengono che la dea, quando uscì nuda dalla schiuma del mare, si rifugiò dietro un cespuglio di mirto per proteggersi da sguardi indiscreti. Per questo la pianta fu a lungo considerata dagli antichi un simbolo dell'amore e della bellezza. Il mirto ebbe un utilizzo anche presso i Romani, che l'impiegarono come abbellimento lungo i viali e nelle piazze pubbliche. Sia i Greci sia i Romani ne ricavarono poi le proprietà medicinali, e ne ricavarono decotti, oli, estratti e pomate. Nel Medioevo i profumieri ricavarono dai suoi fiori, tramite distillazione, un'aromatica “acqua degli angeli”; in quell'epoca il mirto fu anche impiegato come colorante di stoffe, come ingrediente di inchiostri di scrittura e come componente immancabile in fitoterapia e in fitocosmesi.

In Sardegna l'utilizzo delle bacche di mirto per la preparazione dell'omonimo liquore risale presumibilmente all'Ottocento, quando si cominciò a produrre l'infuso nelle case per un uso strettamente familiare. La raccolta, interamente manuale, si svolge da novembre a gennaio, e le bacche pulite vengono collocate in sacchi di juta e trasferite in brevissimo tempo nel luogo di trasformazione. Oggi alla produzione domestica si è affiancata un'attività liquoristica artigianale o addirittura industriale, per servire un mercato in continua crescita. La preparazione dell'infuso avviene utilizzando solo

quattro ingredienti: le bacche, l'alcool, l'acqua e lo zucchero (o il miele). L'assoluta mancanza di coloranti, di conservanti e soprattutto dei cosiddetti "aromi naturali" assicura la purezza e la genuinità del liquore. Appena giunte in azienda le bacche vengono sottoposte a un accurato lavaggio con acqua fredda, e vengono quindi immerse in capaci silos d'acciaio, all'interno dei quali inizia il processo di infusione in alcool purissimo. Tutte le fasi di produzione fino all'imbottigliamento vengono eseguite a freddo, in modo da non alterare minimamente le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Trascorso il periodo necessario per il completamento dell'infusione, la massa delle bacche impregnate di alcool e l'infuso vengono separati. In questo momento la gradazione dell'infuso è ancora piuttosto elevata, generalmente non inferiore a 50 gradi, e tale rimane fino alle ultime tappe della preparazione. Poco prima dell'imbottigliamento l'infuso viene addolcito con zucchero o miele (o con entrambi), e viene portato alla gradazione desiderata con l'aggiunta di acqua demineralizzata. Vengono infine impiegati dei filtri naturali al solo scopo di rendere più limpido il prodotto. Solo a questo punto il liquore di mirto è pronto per essere imbottigliato.

Quello appena ricordato è il processo di produzione del mirto rosso, il più diffuso, ottenuto per infusione delle bacche. Esiste anche, pur se in quantità minori, un mirto bianco, che invece è ricavato per infusione delle foglie. Rosso o bianco che sia, il mirto è eccellente a fine pasto, preferibilmente ghiacciato.

Qualche nome da ricordare? La crescente diffusione del mirto ha fatto conoscere anche fuori della Sardegna un manipolo di eccellenti produttori: Zedda Piras, Silvio Carta, Rau, Sa Brescia Dorada. Dal 1994 è attiva anche una benemerita "Associazione Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale", volta a tutelare la materia prima, i metodi di lavorazione consuetudinari e il consumo finale del prodotto.

NOCINO

Fin dall'antichità classica le bevande a base di noci erano conosciute e apprezzate per le loro virtù altamente digestive. Ne fanno fede ancora oggi i dipinti scoperti nella Villa dei Misteri a Pompei, distrutta dall'eruzione del Vesuvio, e i reperti carbonizzati ritrovati a Ercolano.

Durante il Medioevo i saperi produttivi della liquoreria tradizionale vennero amorevolmente tramandati in molte regioni della Penisola, dal nord al sud. Nel Cinquecento il celebre medico Casto Durante de Gualdo trattò di un elisir di noci nel suo "Tesoro della Sanità". Nel XVIII secolo i monaci benedettini presero a produrre il *nucillo* nel Regno di Napoli, e un secolo più tardi Ferdinando Cavazzoni inserì nel suo ricettario delle migliori specialità "all'uso modenese" la tecnica di preparazione del liquore detto *nocino*, tuttora impiegata per la produzione da molte famiglie modenesi. Alcuni anni più tardi la ricetta del nocino venne riportata dal grande Pellegrino Artusi nel suo best seller del 1891 "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Nucillo o nocino, dunque, il liquore a base di noci è un patrimonio tradizionale dell'artigianato alimentare italiano, particolarmente radicato in zone come il napoletano (Sorrento, Somma Vesuviana) o il modenese (fra i fiumi Secchia e Panaro), molto ricche di materia prima. Anche se è rimasto per secoli un'espressione delle singole tradizioni locali, negli ultimi anni ha visto la sua richiesta aumentare sia in Italia sia all'estero.

La ricetta base, pur nelle numerose varianti regionali, presenta alcune regole principali da osservare. Innanzitutto l'approvvigionamento della materia prima. Le noci devono essere raccolte preferibilmente nella notte tra il 23 e il 24 giugno, la notte di San Giovanni Battista: la notte, cioè, più corta dell'anno, che segna la vittoria del sole sulle tenebre e la massima vitalità delle piante. Un'antica credenza vuole inoltre che la rugiada (*guazza*) formatasi nella notte fra il 23 e il 24 giugno sia una panacea per ogni male, specie per i pro-

blemi dell'apparato digerente e per i disturbi gastro-intestinali, per i quali il liquore di noci è considerato un rimedio eccellente.

La raccolta viene effettuata quando la maturazione non è ancora completa, e il mallo (cioè il rivestimento esterno del frutto) risulta verde e tenero. Le noci col mallo vengono poi tagliate, o comunque rotte, e messe in infusione in contenitori a chiusura ermetica, pieni di alcool puro a 96 gradi; nell'infuso possono venire aggiunti anche cannella, chiodi di garofano, noce moscata, corteccia di limone, naturalmente zucchero e – in alcuni casi – chicchi di caffè. L'infuso viene poi maturato al sole, o comunque in un luogo caldo e asciutto, per 40-60 giorni. Successivamente viene fatto oggetto di una o più filtrazioni controllate, per chiarificarlo, e viene portato alla gradazione desiderata mediante l'aggiunta di acqua pura.

Al consumo, il nucillo – nocino si presenta limpido, di colore bruno scuro più o meno accentuato, di profumo intenso con sentore di noce e di sapore aromatico, gradevole e persistente, tipico della noce immatura. Il modo più semplice per gustarlo è servirlo, liscio e a temperatura ambiente, come digestivo alla fine dei pasti. La diffusione e il radicato legame con le culture alimentari locali hanno esteso le sue modalità di impiego a nuove e moderne varianti: con ghiaccio in estate o caldo come un *punch* durante l'inverno. La ristorazione poi ha cominciato a proporlo sul gelato, come raffinato e sfizioso dessert, o infine come gradevolissimo correttivo del caffè.

Qualche nome di produttori di qualità? A Modena il marchio di tutela della locale Camera di Commercio annovera alcune case veramente storiche, come Il Mallo, Toschi e Casoni. Dal Parco Nazionale del Vesuvio, i fratelli Vincenzo e Sofia D'Alessandro dal canto loro hanno portato con grande successo in Italia e all'estero la ricetta che aveva reso famosi, ma solo in loco, i loro avi produttori.

PORTO

Fu la ragion di stato a dare origine al Porto, il re dei nettari portoghesi e uno dei più grandi vini "elaborati" del mondo. Verso la fine del Seicento, gli inglesi si apprestavano a entrare in guerra con la Francia e avevano il problema di cercare nuovi rifornimenti di vino, con cui sostituire le importazioni prontamente tagliate dai francesi. Gli emissari commerciali giunti da oltre Manica scoprirono nel nord del Portogallo un forte vino rosso secco, molto tannico: perché quel prodotto giungesse a destinazione in buone condizioni, data la lunga navigazione atlantica, qualcuno pensò di arrestarne la fermentazione con il brandy, mentre il vino era ancora dolce e fruttato. L'invenzione piacque subito moltissimo agli intenditori londinesi, che divennero ben presto gran consumatori del *vinho do Porto*, il vino del Porto, che prese così il nome dal suo luogo d'imbarco. Nel Settecento fu il Marchese di Pombal, primo ministro del re lusitano José I, che stabilì in maniera certa la denominazione, i confini dell'area di produzione e le regole per la lavorazione e per la tutela del Porto: il grande vino fortificato uscì così dalla sua prima fase eroica per entrare a buon diritto fra i grandi classici dell'enologia mondiale.

Il Porto viene ancora oggi prodotto nella valle dell'Alto Douro, una regione di aspra bellezza situata nell'entroterra settentrionale del Portogallo. I vigneti si arrampicano incredibilmente su minuscole terrazze che fanno assomigliare le montagne del luogo alle enormi piramidi precolombiane del Centro America. Le piramidi, così dure da esser lavorate a colpi di dinamite, precipitano nel fiume Douro, che assume a tratti un colore verde cupo, con aspetti sovente minacciosi.

Le uve locali sono oltre una trentina, ma solo cinque sono di qualità e di interesse eccezionali. I loro nomi sono pittoreschi: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao. I grappoli vengono vendemmiati, raccolti in grosse vasche di pietra e pigiati (talvolta ancora a piedi nudi). Il mosto viene poi trava-

sato in grossi tini di legno e allungato con l'acquavite locale: l'alcool di quest'ultima blocca la fermentazione e il giovane Porto è pronto per essere condotto a Vila Nova de Gaia, in riva all'Atlantico, per l'invecchiamento.

Il Porto riesce sempre a sorprendere per la sua straordinaria varietà, per le infinite sfumature delle sue differenti tipologie. Quando è molto giovane, viene normalmente distinto in base al suo colore: rosso rubino (*ruby*), fulvo (*tawny*) o bianco (*white*). Al crescere dell'invecchiamento vengono opportunamente adeguati anche i metodi di produzione e di affinamento, e si hanno così i *tawny* invecchiati (10, 20, 30, perfino 40 anni) e i millesimati, prodotti cioè da un'unica eccezionale vendemmia (*colheita, late bottled vintage, vintage*).

Alla grande varietà produttiva fa riscontro una prodigiosa versatilità negli abbinamenti. Il Porto bianco secco, servito fresco con olive e mandorle, è un eccellente aperitivo; con l'aggiunta di acqua tonica e di una fettina di limone, è un gradevolissimo long drink. Il Porto rosso giovane è il proverbiale accompagnamento estivo del melone, ed è spesso apprezzato dalle signore come fine pasto a bassa gradazione alcolica, ottimo partner per un dolce. Il *late bottled vintage* è insuperabile con i formaggi, anche a pasta dura. I *tawny*, soprattutto se invecchiati, donano suggestioni crepuscolari indimenticabili alla biscotteria secca, alle noci e ai dolci a base di pasta di mandorle, di cioccolato e di caffè. Il *vintage* infine, monumentale e austero, può secondo alcuni accettare la compagnia della frutta secca o di un grande sigaro: noi però lo preferiamo decisamente da solo, come strepitoso vino da meditazione.

I nomi da segnare nella rubrica sarebbero tanti. Quelli più popolari sono Sandeman e Offley; quelli più particolari, per i quali vale la pena impegnarsi in una piccola ricerca nelle cantine dei ristoranti o nelle enoteche più qualificate, sono Taylor's, Fonseca, Dow's, Ramos Pinto, Graham's, Niepoort.

RABARBARO

Il greco Dioscoride, celebre farmacologo dell'antichità, parla di una radice curativa chiamata *rha*: anzi, *rha-barbarum*, vista la sua provenienza dal Bosforo, attraverso un lento percorso fluviale lungo il Volga. Diversi secoli dopo Marco Polo, che ben conosce il rizoma del rabarbaro, ne scrive nel suo *Milione*: "E la grande provincia....è chiamata Cangut. E per tutte le sue montagne si truova lo reubarbaro in grande abbondanza....". Durante il Medioevo il rabarbaro, soprattutto quello cinese, si afferma nella farmacopea europea per le sue virtù terapeutiche; per questo i governi del Vecchio Continente cercano a più riprese di assicurarsi il monopolio del prezioso rizoma. È solo nel 1772 però che la Russia, attraverso una società di intermediazione tartara e grazie al pagamento di una tassa al governo cinese, acquisisce l'esclusiva dell'intera produzione di rabarbaro: la ricercatissima radice comincia così ad arrivare sui mercati europei con l'etichetta di "Rabarbaro della Corona", o "Rabarbaro di Moscovia".

Ed eccoci finalmente alla prima metà del XIX secolo, quando si esce dalla sola farmacopea per entrare anche nella liquoristica. Siamo in Italia, a Milano: Tilde Beduschi, moglie di Ettore Zucca, sperimenta una ricetta a base di rabarbaro che il suo medico le ha prescritto per alleviare alcuni fastidiosi disturbi digestivi. La pozione non solo ha successo, ma risulta anche piacevole al gusto e all'olfatto, al punto che Ettore Zucca intuisce che può diventare una bevanda benefica e gradevole per tutti. Carlo, figlio di Ettore, dà seguito all'iniziativa paterna, e trasforma la piccola bottega artigianale di famiglia in una moderna industria. La terza generazione degli Zucca, quella di Emilio e Gerolamo, avvia l'espansione aziendale al di fuori della città di Milano; alla vigilia della Prima Guerra Mondiale vengono così acquistati alcuni caffè in posizioni chiave di altrettante grandi città, Milano, Torino e Parigi. Ecco allora che il "Caffè Zucca" apre e chiude le serate meneghine della Scala, accoglie i nostalgici del vecchio Piemonte sabauda per la capitale per-

duta a Torino, e fa da trampolino di lancio per molti importanti riconoscimenti internazionali a Parigi.

Oltre al successo commerciale arrivano anche i primi, prestigiosi attestati di immagine. Il Professor Murri, conosciuto all'epoca come il miglior diagnostico d'Italia, scrive nel 1925 a una sua paziente: "Cara Signora, il rabarbaro non può che farle bene; l'ottimo preparato dello Zucca, delizioso al palato, le riuscirà doppiamente utile". La stessa Casa Reale dei Savoia, accertati i pregi del prodotto, autorizza l'azienda Zucca a fregiarsi del titolo di "Provveditore della Real Casa".

L'allargamento del mercato e la crescita dell'immagine favoriscono inoltre la nascita di nuove marche di rabarbaro, da parte di aziende private (p.es. Bergia, Carlotto) o di piccoli opifici conventuali (p.es. Camaldolesi).

Come si ottiene il liquore a base di rabarbaro? Il prodotto è realizzato impiegando i rizomi della pianta posti in infusione insieme a corteccia di china e di arancio amaro, semi di cardamomo e altre erbe medicinali (come genziana, quassio, garofano, ecc.). Passati dieci giorni circa di riposo, la bevanda viene filtrata e imbottigliata, ed è quindi pronta per il consumo.

Di colore ebano, il liquore al rabarbaro stimola le papille gustative con il suo gusto amarognolo, che pulisce gradevolmente la bocca e persiste lungamente sul palato. A livello dell'apparato digestivo, lo scuro elisir esercita il complesso delle sue azioni eupeptiche, in quanto aumenta il flusso della secrezione gastrica ed eccita la motilità, favorendo l'elaborazione del contenuto dello stomaco. Inoltre, agendo sulle secrezioni del fegato che veicolano i sali biliari, aiuta l'intestino a regolare l'assorbimento dei lipidi.

Come si consuma il liquore a base di rabarbaro? Ottimo come aperitivo, può essere apprezzato liscio anche dopo il pasto, in un classico bicchiere a stelo. D'estate è ideale se miscelato con acqua gasata o shakerato con cubetti di ghiaccio, a mo' di bibita dissetante a bassa gradazione alcolica; d'inverno è gradevole se servito caldo, come punch. È infine uno stuzzicante ingrediente di base per numerosi short e long drink, secondo la fantasia del barman.

RUM

Fu Cristoforo Colombo a rendere possibile la nascita del rum, il distillato alcolico oggi forse più diffuso al mondo: nel 1493, durante il suo secondo viaggio nelle Americhe, prese infatti delle talee di canna da zucchero nelle Isole Canarie e le fece trapiantare nei Caraibi. Il bacino centroamericano dimostrò subito di avere il clima ideale per la coltivazione della canna, e la produzione di zucchero si diffuse presto in tutte le isole.

Dalla metà del XVII secolo la canna da zucchero cominciò a essere usata anche per la produzione di un distillato locale. Dove esso sia nato è questione ancora dibattuta: c'è chi parla del Caribe come patria generica, c'è chi sostiene Barbados come culla originaria, c'è chi giura su Hispaniola. Come che sia, nelle colonie inglesi fu chiamato *kill devil* (cioè "ammazza diavolo", per la sua tendenza a causare spiacevoli postumi dopo una sbornia, oppure per le sue accertate virtù anestetiche e medicinali), o anche *rumbillion* (nel gergo dei bucanieri, violenza e trambusto: col tempo la parola si ridusse alla sillaba iniziale *rum*, e divenne *rhum* in francese e *ron* in spagnolo). Le incursioni e le scorribande dei corsari inglesi e francesi nel Mar dei Caraibi e la loro costante presenza su tutte le rotte navali contribuirono a divulgare la popolarità del rum, diffondendola da un'isola all'altra e trasferendola infine in Europa, dove si iniziò a bere il distillato dapprima nelle taverne dei porti di Francia, Inghilterra, Spagna e Portogallo per poi propagarne il consumo anche nei Paesi confinanti e presso le classi sociali più agiate e raffinate.

Come si produce il rum? Quando la canna da zucchero raggiunge la sua maturazione viene tagliata, raccolta e lavata. Si passa quindi ai due sistemi di produzione classici: agricolo e industriale. Il primo utilizza l'intera materia prima estratta dalla pressatura della canna da zucchero, un succo moderatamente dolce di colore giallo – verdastro e facilmente fermentabile; la distillazione avviene in alambicchi discontinui per due volte, e il successivo invecchiamento in legno può variare da pochi mesi a oltre 40 anni. Il secondo metodo,

quello industriale, fa invece fermentare la melassa (un sottoprodotto della lavorazione della canna); nella distillazione della melassa vengono impiegati alambicchi continui a colonna, e il rum così ottenuto, meno complesso di quello agricolo, viene affinato in acciaio o in quercia per periodi decisamente più brevi.

Diverse sono le varietà di rum. C'è quello bianco, leggero di corpo, usato soprattutto per la miscelazione. Il tipo ambrato differisce dallo scuro per una minore ricchezza di colore e per una struttura non così piena. Il rum speziato viene messo in infusione con spezie o aromi di frutta. I rum invecchiati, infine, riportano in etichetta l'età del distillato più giovane presente nel loro blend, e in alcuni casi recano l'annata precisa di produzione.

Dal punto di vista geografico i Caraibi restano l'epicentro classico della produzione di rum nel mondo: in pratica ogni grande isola o arcipelago produce il proprio tipo caratteristico di rum. Paesi come Cuba, Haiti, Repubblica Dominicana, Giamaica, Portorico, Barbados, Guyana, Martinica, Guadalupa, Trinidad, Isole Vergini ecc. sono tradizionalmente e indissolubilmente associati alla storica acquavite dei bucanieri e dei pirati. Molti altri, oltre a quelli citati, sono gli stati produttori di rum, come le Filippine, il Brasile, l'Argentina, il Messico, la Nuova Zelanda, l'Australia e addirittura diversi Paesi dell'Africa: nessuno di loro tuttavia può competere in qualità con le produzioni delle isole caraibiche.

Il rum è un prodotto straordinariamente versatile, e si presta benissimo a essere miscelato: chi non ricorda qualcuna delle più celebri ricette (*Cuba Libre*, *Mojito*, *Daiquiri*, *Piña Colada*) a base del distillato caraibico per eccellenza? Le grandi riserve e i tipi invecchiati, invece, vanno apprezzati come prodotti da meditazione, lisci o magari in accompagnamento a qualche scaglia di cioccolato fondente o a un buon sigaro avana.

Le marche leader nel mercato del rum si chiamano Havana Club, Pampero e Bacardi; folta è la schiera dei prodotti di nicchia, fra cui spiccano i rum cubani di più recente importazione in Italia (Arecha, Caney, Cubay, Legendario, Mulata, Santiago de Cuba, Varadero).

SAKE

La storia del sake è inscindibilmente collegata a quella del riso, la sua materia prima d'origine, la cui coltivazione fu introdotta dalla Cina in Giappone nel III secolo a.C. : da allora, il sake è entrato profondamente nella cultura e nelle tradizioni del Paese del Sol Levante. Molte cerimonie, ancora oggi, vengono sancite dalla presenza di un bicchiere di sake: un matrimonio, la costruzione di una nuova casa, una vittoria elettorale, un successo aziendale.

Per secoli il consumo di questo prodotto è stato circoscritto entro le mura imperiali e nella cerchia dei luoghi di culto, dove veniva utilizzato per riti propiziatori o religiosi, in particolare per le feste di celebrazione del passaggio delle stagioni. Solo con lo spostamento della corte giapponese nella città di Kyoto, nell'ottavo secolo, si ebbe una certa diffusione della bevanda presso i ceti commerciali e popolari. Fino a tempi relativamente recenti il sake è stato consumato esclusivamente come prodotto sfuso, e risale al 1878, cioè a poco più di un secolo fa, il suo primo imbottigliamento.

Oggi in Giappone esistono all'incirca 2.000 aziende produttrici di sake, per un totale di circa 10.000 marchi diversi. Sulle etichette non ci sono riferimenti al territorio di provenienza della materia prima, a differenza di quanto avviene da noi con il vino, e per quanto riguarda i canoni di fabbricazione la flessibilità e la sperimentazione sono comunemente accettate. Sarà anche per questa grande versatilità produttiva che le esportazioni dal Giappone sono in continuo aumento.

L'ingrediente fondamentale del sake, naturalmente, è il riso, un riso diverso da quello che si usa in cucina. I chicchi vengono privati della parte più esterna, in modo da conservarne solo il nucleo, capace di dare maggiore aroma e gusto; quindi vengono lavati, ammolliati e cotti a vapore. Segue quindi un processo molto complesso di fermentazione, chiamata "fermentazione multipla parallela", che può durare da due settimane a oltre un mese, vale a dire un tempo anche 3 - 4 volte superiore a quello necessario per il vino. Le fasi successive sono la pressatura, il filtraggio, l'eventuale miscelazione e la pastorizzazione.

Il sake così ottenuto viene sottoposto a un periodo di stoccaggio e di maturazione, che normalmente varia da alcuni mesi a un anno; prima dell'imbottigliamento, viene infine allungato con acqua allo scopo di ottenere una gradazione alcolica più consona al consumo quotidiano, cioè 15 – 16 gradi.

Sull'onda della moda per la cucina giapponese, il sake sta conoscendo un momento di progressiva diffusione anche nel nostro Paese. Sul mercato se ne possono trovare svariate versioni, da quello fermo a quello frizzante, dai tipi freschi e fruttati a quelli secchi, fino alle varietà aromatizzate con prugne o mirtili. Non mancano neppure i sake superinvecchiati (i cosiddetti *koshu*, di 15 – 20 anni), quelli a gradazione piena e quelli non pastorizzati.

Salvo casi particolari, il sake mantiene perfettamente integre le sue qualità per un periodo che va dai sei mesi a un anno dalla produzione: è quindi un prodotto organoletticamente pronto per il consumo quando arriva sul mercato. Per quanto riguarda la sua conservazione, non va esposto alla luce naturale, e tanto meno al sole, che ne può alterare il colore e il sapore. Il sake non va poi conservato a temperature superiori ai 20 gradi C.; la condizione ottimale è attorno ai 5 gradi C., quindi in frigorifero.

Le modalità di consumo del sake sono molto varie, in funzione della varietà delle sue tipologie. Alcuni sake sono particolarmente indicati come aperitivo, altri come dopo pasto, altri ancora si abbinano molto bene a vari cibi (dal pesce crudo a quello affumicato, dalla carne alla piastra a quella in umido, dalle verdure alla frutta, dai formaggi ai dolci). Bevuto liscio, a una temperatura sui 15 – 20 gradi C., il sake rivela al meglio i suoi profumi e i suoi sapori; il ghiaccio lo diluirebbe troppo, e la miscelazione nei cocktail, con altri alcolici, gli farebbe perdere la sua riconoscibilità. Se proprio si vuole sperimentarlo in un blend, lo si unisca alla frutta, alle bibite o al the, ma possibilmente non ai distillati.

Per il servizio si possono usare i rituali bicchierini di ceramica o i piccoli contenitori quadrati in legno di cipresso (*masu*). L'ultima moda nipponica è quella di porre un po' di sale sul bordo dei *masu* per preparare la bocca alla degustazione, non molto diversamente da quanto si fa da noi con la tequila.

SASSOLINO

Di probabili origini romane, la città di Sassuolo fu nel XV secolo feudo degli Estensi prima e dei Pio di Carpi poi. Agli Estensi tornò nel Seicento, e dal 1640 divenne residenza estiva dei duchi. In epoche più recenti Sassuolo ha saputo trarre il massimo beneficio dai depositi di argilla della valle del fiume Secchia, nella quale giace, per diventare ai nostri giorni la capitale italiana e internazionale dell'industria ceramica.

Non solo piastrelle però. Sassuolo ha dato infatti il nome anche a uno dei liquori più caratteristici e tradizionali della provincia di Modena e dell'Emilia tutta: il sassolino.

Le origini del prodotto sono antiche, così come la storia di alcune delle aziende della zona che continuano inalterata la produzione da alcuni secoli. Secondo la bibliografia locale la lavorazione ebbe inizio a Sassuolo ad opera di alcuni speciali svizzeri provenienti dal Cantone dei Grigioni, che qui si insediarono a partire dal 1804. La produzione di sassolino è stata sempre legata alla provincia di Modena, fin dai tempi in cui “i famosi anici stellati cinesi venivano pestati nel mortaio e distillati lentamente tra i sassi del famoso limpido fiume Secchia” (come recita l'autorevole Album Sassolese “Il lavoro”).

Grazie ai cadetti dell'Accademia Militare di Modena, che provenienti da tutta Italia si recavano a Sassuolo per il campo estivo e per le esercitazioni di tiro, il prodotto acquistò fama anche fuori dalla provincia e in altre regioni italiane, pur conservando la tipicità di un liquore di nicchia. Secondo la bibliografia locale furono proprio i cadetti dell'Accademia a dare al liquore il nome poi definitivo di sassolino.

All'origine il prodotto era più sciropposo e dolce, di minore gradazione alcolica rispetto a quello attuale. Tali caratteristiche gli valsero la nomea di “liquore per signore”, da consumarsi nei salotti dell'alta società. Un altro aspetto che differenzia il prodotto di oggi da quello di allora è la confezione: il sassolino infatti si è sempre

distinto per la particolare forma tronco-conica della bottiglia, che andava gradualmente restringendosi alla base. Negli ultimi anni, con l'espandersi della produzione e con l'introduzione di processi lavorativi in serie, la sagoma della bottiglia è stata via via modificata fino ad arrivare alla forma attuale, più lineare e stabile.

Il sassolino viene preparato impiegando l'anice stellato, frutto dell'*Illicium verum hook*, pianta simile all'alloro e originaria della Cina. Il suo aspetto ricorda una stella formata da 8-12 follicoli appuntiti di colore bruno rossastro, contenenti ciascuno un seme più chiaro, di odore anisato e di sapore dolce.

Il sassolino è un liquore dall'aspetto limpido e brillante e dal sapore asciutto, aromatico e persistente, con un forte sentore di anice. Nelle abitudini alimentari dei modenesi viene consumato a fine pasto, come liquore digestivo e correttivo del caffè. Nella gastronomia invece viene impiegato principalmente come aromatizzante nella preparazione dei dolci, dalla pasta frolla alla zuppa inglese, dalla torta di riso alla torta di tagliatelle e al pane di Natale; può inoltre essere ingrediente di specialità tipiche come il *bensone*, dolce e merenda di molti modenesi. Il sassolino è infine ottimo anche degustato come altri noti liquori nazionali ed esteri a base di anice: freddo o con ghiaccio.

La produzione del sassolino è oggi posta sotto l'egida del marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena", finalizzato alla tutela delle tipicità agroalimentari modenesi. Il marchio è di proprietà della Camera di Commercio di Modena, che sorveglia sul suo corretto uso da parte delle imprese che abbiano ottenuto l'autorizzazione a impiegarlo. Due sono a oggi i produttori di sassolino che risultano iscritti nell'apposito elenco: Il Mallo e la Distilleria Sassolino Stampa.

SCHNAPPS

Con il termine generico di "Schnapps" vengono indicati numerosi prodotti alcolici – bianchi o aromatizzati – ottenuti in Germania, in Olanda, nei Paesi scandinavi e in quelli baltici.

Alcuni di essi, come l'*Akvavit* danese (che a tutti gli effetti è da includersi fra gli Schnapps), sono vere e proprie bevande nazionali nei rispettivi Paesi, anche se non hanno mai raggiunto una diffusione significativa al di fuori dei territori d'origine.

In Germania, come pure in Austria e nella Svizzera tedesca, con Schnapps si intende ogni tipo di distillato privo di aggiunta di zuccheri. Le materie prime normalmente usate per la fabbricazione sono i cereali, le patate o le melasse: dal che si evince che tali prodotti potrebbero essere in molti casi definiti come *Vodka* – anche se vengono denominati Schnapps per preservarne una maggiore identità e individualità.

Fra gli Schnapps tedeschi si distinguono in modo particolare i *Korn* e i *Doppelkorn*: entrambi i tipi sono documentati al consumo fin dal XVI secolo, ma mentre i primi sono semplici, leggeri e a più bassa gradazione (32°), i secondi sono di corpo più energico e di gradazione alcolica superiore (normalmente attorno ai 40°). Le marche più note in Germania sono *Alter Koerner*, *Doornkat* e *Kornelius*.

Sul mercato tedesco è molto conosciuto e apprezzato anche l'*Apfelkorn* (vale a dire lo Schnapps aromatizzato alla mela): l'azienda di riferimento in questo caso è la *Berentzen*, fondata verso la metà del XVIII secolo e ora conosciuta anche al di fuori dell'Europa.

Un altro Paese in cui è molto radicata la tradizione di consumo dello Schnapps è la Lituania. In questo piccolo Stato baltico due marche si impongono sulle altre. La prima, *Suktinis*, produce uno Schnapps noto come "il balsamo lituano", aromatizzato com'è con tutti i profumi del territorio: vale a dire miele, bacche di ginepro, menta piperita, cinnamomo, semi di aneto, foglie di alloro, chiodi di garofano, gemme di pioppo, ghiande. Dopo il suo complesso

assemblaggio, lo Schnapps Suktinis matura in fusti di quercia per oltre 20 anni, acquisendo un bouquet ampio, ricco e incredibilmente opulento. La seconda marca lituana per importanza è Zalgiris, che come aromatizzanti utilizza il mirtillo palustre e altri piccoli frutti locali, e che imbottiglia il suo Schnapps alla gradazione piena di distilleria, cioè 75°.

Se usciamo dai confini dell'Europa del Nord e ci spostiamo in America, per Schnapps si intende invece qualcosa di totalmente diverso. Oltre Atlantico gli Schnapps sono in genere liquori dolci, che utilizzano una base alcolica neutra per estrarre gli aromi dalla frutta e che vengono poi addizionati di zucchero. I loro gusti sono i più diversi (pesca, melagrana, caramello, ecc.) e la loro forza alcolica è decisamente bassa, sui 20°, vale a dire circa la metà rispetto alla gradazione degli Schnapps europei.

Come si beve lo Schnapps? Quello classico va degustato nel suo piccolo calice da 2 centilitri, lo *Stamperl*, e può essere bevuto come aperitivo, come dopocena o come elisir lontano dai pasti. Gli estimatori nordici amano berlo non di rado accompagnandolo alla birra, e alternando le sorsate dell'uno con quelle dell'altra. Lo Schnapps all'americana, semplice, basso di gradazione ed economico, viene spesso utilizzato in miscelazione. Volete qualche idea di ricette? Cocktail Affair (Schnapps alla frutta, succo d'arancia, succo di mirtillo), Fifth Avenue (Schnapps alla menta piperita, liquore al caffè, crema al whisky), Fuzzy Melon (Schnapps alla pesca, liquore al melone verde, curaçao blu, succo d'arancia, succo d'ananas, latte), Fuzzy Peach (Schnapps alla pesca, vodka, succo di pompelmo, granatina).

SHERRY

L'evoluzione degli stili di consumo influenza ormai tutti i settori merceologici, e a questo riguardo non fanno certo eccezione le bevande alcoliche. Un prodotto che negli ultimi anni ha sofferto di un certo appannamento di notorietà e di immagine è lo Sherry, il quale comunque rimane, a tutti gli effetti, l'autentico re dei vini spagnoli.

La parola inglese "Sherry" indica un vino fortificato spagnolo conosciuto nel suo Paese come "Jerez" o "Xérès". Il territorio nel quale crescono le viti da cui si ricava lo Sherry è la parte meridionale dell'Andalusia, e precisamente un triangolo compreso tra le città di Jerez de la Frontera (che dà il nome al vino), Puerto de Santa Maria e Sanlúcar de Barrameda. Il terreno della zona è prevalentemente biancastro, calcareo, e durante il periodo delle piogge assorbe una grande quantità di acqua di cui beneficiano le viti; in misura minore si trovano anche suoli sabbiosi e argillosi, da cui si ottiene un vino meno pregiato. Il clima, mediterraneo con qualche influenza atlantica e continentale verso l'interno, favorisce pochissime varietà di uva: il Palomino, il Pedro Ximénez e il Moscatel (le ultime due usate per lo Sherry più dolce). C'è da aggiungere che le condizioni climatiche di questo angolo della Spagna difficilmente subiscono variazioni significative da un anno all'altro: ragion per cui molto raramente la qualità delle uve non raggiunge gli standard desiderati, e quindi di norma non si parla di annate, perché lo Sherry risulta costante e quasi sempre al suo livello top.

Terminata la vendemmia, le uve vengono leggermente appassite. Poste poi a fermentare, vengono addizionate di alcool, in modo da arrestare la fermentazione stessa al momento voluto. Il vino così fortificato viene a questo punto trasferito in contenitori riempiti non completamente: l'aria residua provoca la proliferazione di un lievito chiamato *flor*, che ricopre il vino come una specie di pellicola. Dopo un congruo periodo trascorso sotto il velo di *flor*, lo Sherry viene diviso in partite diverse e avviato all'invecchiamento, che viene realizzato secondo il sistema *solera*. Le botti vengono collocate in strati sovrapposti.

posti: la fila a contatto con il suolo è detta *solera*, e contiene i vini più vecchi. I vini più giovani vengono disposti nella seconda fila, nella terza, e via via a salire, per cui il vino più giovane di tutti si trova nella fila più alta. Il vino da imbottigliare viene prelevato dalla prima fila; la parte spillata viene sostituita con il vino della seconda fila, e questo con il vino della terza fila, e così via, fino alla fila più alta.

Per quanto riguarda le varie tipologie di Sherry, il Fino è quello di prima categoria: è il migliore, il più delicato, perfetto da invecchiare in modo superbo. Un gradino più in basso troviamo l'Amontillado, più morbido e più scuro. Al terzo posto viene l'Oloroso, che costituisce la base migliore per gli Sherry dolci (talvolta chiamati "Cream" o "Milk Sherry"). Da lasciar perdere la tipologia più comune ed economica, detta Raya, mentre piuttosto raro è il Palo Cortado, una via di mezzo fra il Fino e l'Oloroso.

Il tipo Manzanilla, infine, è quello prodotto a Sanlúcar de Barrameda, e per la vicinanza al mare dei vigneti è caratterizzato da una leggera punta di salato.

Per quanto concerne invece il colore, esistono sei categorie di Sherry, dai nomi molto pittoreschi: Muy Palido, Palido, Amber, Oro, Oscuro, Muy Oscuro.

Come va servito lo Sherry? I bicchieri adatti sono quelli da degustazione, con la forma a tulipano. Adatta anche la *copita* spagnola, più piccola, che si vuota alla svelta e alla svelta si riempie: a esser precisi, va riempita per un terzo, in modo da poter agitare il contenuto e fargli sprigionare tutti gli aromi. Lo Sherry Fino va servito freddo, ma non ghiacciato, mentre l'Amontillado e l'Oloroso a temperatura ambiente. Una volta aperta, la bottiglia va consumata nel giro di pochi giorni; se non viene consumata subito, è bene mettere la parte residua in un contenitore più piccolo, da tenere al freddo e con limitata esposizione all'aria.

I tipi più secchi di Sherry possono essere serviti come aperitivi, con gli antipasti e con le minestre, ma anche dopo il pasto. Quelli dolci si apprezzano al momento del dessert, oppure, se molto invecchiati, come prodotti da meditazione. Qualche *bodega* famosa per il suo Sherry? Williams & Humbert, Zoilo Ruiz – Mateos, Gonzales – Byass, Sandeman, Garvey.

SPIRITO PIEMONTESE

Salve Piemonte, cantava il poeta Giosuè Carducci nella sua celebre lirica dedicata alle vette, ai ghiacciai e ai fiumi della regione subalpina. Salve Piemonte, potrebbe cantare oggi ogni appassionato dei vini di qualità, a partire da quel Barolo e da quel Barbaresco che hanno fatto conoscere i tesori enologici di Langa in ogni angolo del mondo. Piemonte tuttavia non è sinonimo soltanto dei rari e preziosi nettari di Bacco: ai piedi delle Alpi Occidentali si producono infatti alcune delle più note bevande alcoliche e superalcoliche italiane.

Cominciamo dal **vermouth**, la cui fama è indissolubilmente legata alla patria dei Savoia. Il primo produttore e negoziante di vermouth fu Antonio Benedetto Carpano, che nel 1786 aveva il suo negozio nel cuore di Torino. Un altro celebre negozio era quello di Rovero, che annoverava il re Carlo Alberto fra i suoi più affezionati clienti. Nel 1838 i primi a saggiare le vie dell'esportazione furono i due fratelli Cora, che ebbero grande fortuna con le vendite in America e che aprirono la strada ad altre Case piemontesi come Gancia, Martini e Cinzano. Secondo il canone produttivo sancito da una lunga tradizione, il vermouth è un vino aromatizzato né troppo profumato né troppo amaro. Le sostanze che servono a donargli il suo classico bouquet provengono dal regno vegetale, e precisamente da foglie, fiori, semi, radici, bulbi e cortecce di piante diverse. Fra le erbe aromatiche comunemente impiegate, le più importanti fra tutte sono probabilmente le artemisie o assenzi (basti pensare che il termine tedesco *wermuth* significa proprio "assenzio"). Il processo di preparazione del vermouth prevede la scelta degli ingredienti, la macerazione in alcool a freddo (o l'infusione in alcool e vino a caldo, o la distillazione delle differenti droghe ed erbe aromatiche) e l'imbottigliamento. La lavorazione viene effettuata interamente con recipienti e attrezzature in acciaio inox, e il vermouth viene poi imbottigliato in vetro.

Passiamo all'**alpestre**, la cui storia ebbe inizio, curiosamente, in Francia, nell'area lionese. Qui, nel 1857, un frate marista esperto conoscitore delle virtù terapeutiche delle erbe preparò per la prima

volta un distillato che doveva servire alla cura dei confratelli malati, e che riuniva in una sapiente formula le proprietà benefiche di 34 erbe aromatiche. Nacque un elisir prezioso, che divenne ben presto famoso al punto che il governo francese chiese di inviarlo ai soldati impegnati nelle colonie. All'inizio del XX secolo, a causa delle leggi anticlericali introdotte in Francia, i frati si trasferirono a Carmagnola, nei pressi di Torino, portandosi dietro arte e segreti officinali che ancora si tramandano gelosamente di generazione in generazione. Il processo di produzione dell'alpestre prevede la raccolta e il dosaggio delle 34 erbe, che vengono poi fatte macerare nell'alcool e quindi distillate, senza alcuna aggiunta di zuccheri. Prima di essere imbottigliato, il prodotto viene invecchiato in botti di rovere di Slavonia, così da acquisire la sua inconfondibile venatura ambrata. Per le sue proprietà tonificanti l'alpestre è eccellente sia come aperitivo sia come ponce, oppure a fine pasto, liscio o nel caffè.

Veniamo poi al **genepy**, prodotto in alcune zone montane del Piemonte e della vicina Valle d'Aosta. Parlare del genepy significa, letteralmente, raccontare la storia delle valli piemontesi. Giovanni Stefano Pin fu infatti il primo, a metà del XVIII secolo, a introdurre in Val Chisone la distillazione e l'alambicco; egli esercitava la professione di notaio, ma nei momenti liberi si dedicava alla raccolta e alla distillazione delle erbe. Suo nipote fondò nel 1823, a Finestrelle sulle Alpi Cozie, la prima vera distilleria, e si specializzò nella fabbricazione di liquori alpini; egli predispose inoltre un formulario originale, anch'esso datato 1823, che è utilizzato ancora oggi per conservare nel genepy le sue tradizionali proprietà toniche, digestive ed eupeptiche. Il genepy è ottenuto partendo dalle artemisie alpine, piante spontanee che crescono nelle zone più alte delle Alpi Occidentali. Una volta essiccate, le piante vengono messe a macerare in alcool; dalla successiva distillazione dell'infuso si ottiene un semilavorato alcolico che viene poi miscelato con acqua e zucchero. Il prodotto finito si presenta come un liquore dalla colorazione naturale paglierina, con tendenza al verde pallido. Oltre al genepy classico segnaliamo anche un genepy cosiddetto "del Moncenisio", ottenuto per distillazione di una miscela di erbe alpine e non solo con l'impiego delle artemisie di alta quota.

TEQUILA

Le tracce più antiche delle origini della Tequila risalgono a circa duemila anni fa: a quell'epoca le tribù indiane del Messico centrale scoprirono che il succo della pianta dell'agave, se lasciato esposto all'aria, tendeva a fermentare e a trasformarsi in una bevanda lattiginosa moderatamente alcolica. Quando nel Cinquecento arrivarono in Messico gli spagnoli, essi presero a distillare il debole fermentato degli indigeni, applicando in loco le tecniche produttive europee; e si accorsero ben presto che l'acquavite ottenuta dalla pregiata agave blu del villaggio di Tequila aveva un gusto decisamente superiore. Fu così che a metà dell'Ottocento milioni di piante di agave blu vennero messe a dimora nei dintorni di Tequila, in quello che sarebbe diventato lo stato di Jalisco; e gradualmente il distillato che veniva là prodotto cominciò a essere conosciuto come Tequila (allo stesso modo in cui il distillato di vino della regione francese di Cognac venne conosciuto nel tempo semplicemente come "Cognac").

La produzione della Tequila, oggi regolata rigidamente dal governo messicano, può avvenire solo nella regione di Jalisco, con l'utilizzo di almeno il 51% di zuccheri residui ottenuti dall'agave blu locale. Il distillato prodotto fuori dalla regione, oppure con altri tipi di agave, viene detto *mezcal*, ed è normalmente considerato meno pregiato.

La pianta dell'agave blu cresce per circa una decina di anni prima di raggiungere la sua piena maturità. A quel punto viene tagliata e privata delle foglie; la sua parte centrale, dalla forma simile a un'enorme ananas, viene suddivisa in pezzi e posta in appositi forni di cottura a vapore. La fase successiva consiste nel pressare l'agave cotta per estrarne il liquido dolce, che poi viene messo a fermentare. La fermentazione dura da un minimo di 48 ore ad alcuni giorni; il mosto fermentato è quindi distillato due volte in alambicchi discontinui tradizionali, un tempo in rame e oggi in acciaio inossidabile.

Il colore del distillato e il suo eventuale invecchiamento danno luogo a quattro tipi diversi di Tequila:

Silver, o *Blanco*: Tequila chiara, senza invecchiamento, oppure con

un piccolo affinamento (non più di 60 giorni in contenitori d'acciaio inossidabile);

Gold: Tequila non invecchiata, colorata e aromatizzata con caramello;

Reposado: Tequila affinata in tini o in fusti di legno, per un periodo minimo di legge di due mesi (le marche migliori invecchiano in legno fino a nove mesi);

Añejo: Tequila affinata in barili di legno per un minimo di dodici mesi (con le marche migliori che arrivano fino a 3-4 anni).

A differenza degli altri distillati, i pareri sull'invecchiamento non sono tuttavia concordi: molti produttori di Tequila sono infatti contrari, perché ritengono che un eccessivo passaggio in legno possa coprire le caratteristiche note aromatiche terrose e vegetali dell'agave blu.

Come si gusta la Tequila? Innanzitutto alla maniera messicana: mano tesa davanti a sé; palmo basso; tensione delle dita in modo da formare tra l'indice e il pollice una piccola fossetta. Si riempie la fossetta di sale, che con movimento rapido si getta in fondo alla gola. Il piacere che dà poi la Tequila è molto forte, e può essere aumentato succhiando una fettina di limone. Perché sale e limone? L'agave blu dona all'acquavite un particolare sapore pungente ed erbaceo, che viene efficacemente controbilanciato proprio dall'uso di sale e limone.

Molto diffuso è poi l'impiego di Tequila nel bere miscelato: ricordiamo qui soltanto due ricette internazionali famosissime, il Margarita (Tequila, succo di lime o limone, liquore all'arancio e ghiaccio) e il Tequila Sunrise (in cui al distillato messicano vengono aggiunti succo d'arancia, sciroppo granatina e ghiaccio). Naturalmente i tipi *Reposado* e *Añejo* si degustano al meglio lisci.

La grande fortuna internazionale della Tequila ha imposto in tutti i Paesi un ristretto novero di marche di successo: Josè Cuervo, Sauza, Sierra, Camino Real, Montezuma, Olmecca, Tikàl.

VODKA

Sul problema delle origini della vodka va detto che mito e tradizione storica tendono a confondersi. Di fronte ai russi che la difendono quale distillato nazionale in assoluto, i polacchi sostengono che la vodka è loro, che è nata in Polonia; ma anche alcuni popoli baltici rivendicano il diritto di paternità. Come che sia, la parola *vodka* (*wodka* in polacco) comparve per la prima volta in testimonianze scritte attorno al XVI secolo: a quel tempo, come del resto avveniva per le acquaviti occidentali, la vodka serviva esclusivamente da medicinale, sia per uso interno che esterno. Nel 1540 Ivan il Terribile dispose il primo monopolio governativo sulla vodka. Più tardi, con un decreto zarista del 1716, la distillazione venne sancita quale privilegio esclusivo dei nobili russi, unici autorizzati a possedere alambicchi e strumenti di filtraggio: in questo modo ciascun aristocratico si mise a produrre la propria vodka, spesso con l'aggiunta di erbe aromatiche, bacche, essenze vegetali, estratti di betulla, di ciliegio, di quercia, di ginepro. Nel secolo dei lumi i russi cominciarono a consumare la vodka sempre più come bevanda e sempre meno come medicamento, e presero a farne oggetto anche delle loro esportazioni verso le ricche corti dell'occidente europeo, come prodotto inconsueto e prezioso.

Oggi la vodka viene prodotta fermentando e quindi distillando gli zuccheri semplici di un infuso di cereali o di altri prodotti vegetali. Le materie prime di provenienza sono tutte amidacee: cereali, appunto, fra cui spiccano per pregio il grano e la segale, patate, barbabietole da zucchero, melasse. Per la riduzione del grado alcolico, dopo la distillazione, viene aggiunta acqua: ed è proprio l'acqua che ne costituisce l'elemento essenziale e che le conferisce la tipica purezza. Una buona vodka si riconosce nella trasparenza cristallina, nel gusto finissimo, nel leggero aroma tipico e nel fatto che, anche se bevuta in robuste quantità, non lascia traccia nell'alito – una caratteristica, quest'ultima, che ne ha decretato il successo anche su molti mercati all'esportazione, primi fra tutti gli Stati Uniti.

La vodka va bevuta giovane: appena prodotta, viene imbottigliata e messa in vendita. Oltre alla vodka classica, trasparente, cosiddetta “bianca”, esistono decine di qualità di vodke aromatizzate con erbe, fiori, bacche, frutta. Le vodke aromatizzate sono nate all’inizio per mascherare, in molti casi, il sapore di distillati molto rozzi, ma in seguito si sono imposte come altrettante prove della maestria dei distillatori. Le più note, ancora oggi, sono quelle corrette con limone, arancia, ginepro, peperoncino, spezie assortite. Una parola a parte merita la particolarissima *zubrovka* (*zubrowka* in polacco), vodka aromatizzata con l’erba dei pascoli dei bisonti, un’erba aromatica molto gradita alle rare mandrie di bisonti europei che vivono ancora allo stato naturale nella grande pianura di confine fra Polonia e Russia.

Per apprezzarne il giusto valore, cioè aroma sottile e gusto finissimo, la vodka va bevuta liscia, negli appositi bicchieri simili a fiale allargate alla base o in piccoli bicchierini da liquore. Molti amano berla alla russa, svuotando cioè il bicchiere d’un sol colpo e intonando il tradizionale *na zdorovie* (alla salute). Meglio forse gustarla lentamente, a piccoli sorsi, distanziandoli l’uno dall’altro. L’uso generalizzato, da noi, è di berla molto fredda, come digestivo o come “stacco”, o di farne ingrediente insostituibile di moltissimi cocktail e long drink, particolarmente graditi in estate. Per i russi invece non esiste un preciso momento della vodka: l’accompagnano con spuntini a base di funghi, cetrioli sottaceto, pane, formaggio, salmone, e a pasto la sposano con bistecche alla tartara, piatti a base di salsicce, polpette con carne e cavoli, caviale rosso o nero.

Dalle tre grandi aree attuali di produzione mondiale provengono tutte le vodke più note che possiamo trovare oggi in Italia. Dalla zona d’origine russo-polacca provengono i nomi storici di *Moskovskaya*, *Stolichnaya* e *Wyborowa*, e novità intriganti come *Akdov*. Dalla Scandinavia e dai Paesi baltici si sono recentemente affermate anche da noi marche quali *Absolut* e *Finlandia*. Infine fra le produzioni occidentali possono essere annoverate *Smirnoff*, *Sky*, la tedesca *Gorbatschow*, la francese *Grey Goose* e, naturalmente, le italianissime *Keglevich* e *Artic*.

WHISKEY DEL NORD AMERICA

I primi coloni europei dell’America Settentrionale furono robusti bevitori di birra, di rum caraibico e di distillati di frutta. All’inizio del XVIII secolo, però, arrivò nel Nuovo Mondo una grande ondata di emigrazione dalla Scozia e dall’Irlanda: i nuovi venuti portarono con sé le loro idee politiche, la loro religione e la loro abilità nel distillare Whiskey. Alla fine della guerra d’indipendenza americana, nel 1784, le prime distillerie commerciali furono fondate nel Kentucky, per produrre Whiskey a base prevalente di granturco. E proprio una contea del Kentucky orientale venne chiamata “Bourbon”, in onore dei Borboni re di Francia che avevano aiutato i ribelli americani durante la guerra contro l’Inghilterra. Il Whiskey del luogo, ottenuto soprattutto dal granturco, guadagnò presto una grande reputazione per la sua morbidezza, dovuta al fatto che i distillatori locali invecchiavano i loro prodotti in fusti di rovere tostati.

A partire dagli anni Quaranta del XIX secolo, il Bourbon fu apprezzato e commercializzato come un caratteristico stile americano di Whiskey, e la sua produzione si diffuse in moltissimi stati della federazione – ancora oggi, il solo requisito legale per poter chiamare un Whiskey Bourbon è quello di essere prodotto negli Stati Uniti. La fine dell’Ottocento vide la nascita e la crescita del Movimento Antialcolico della Temperanza, la cui attività culminò nel Proibizionismo nazionale del 1919. Quando nel 1933 ci fu l’abolizione del Proibizionismo, molte vecchie distillerie non riaprirono i battenti, e l’industria iniziò un lungo processo di consolidamento che finì all’inizio degli anni Novanta del secolo scorso; in quel momento erano ancora attive dieci distillerie nel Kentucky e due nel Tennessee.

Oggi negli Stati Uniti esistono vari tipi di distillati denominati Whiskey (scritto con la “e”, all’irlandese); i principali sono tre, vale a dire Bourbon, Tennessee e Rye.

Il *Bourbon* è ottenuto dalla fermentazione di cereali di cui almeno il 51% deve essere mais. La distillazione è normalmente continua,

a colonna, senza raggiungere altissime gradazioni. L'invecchiamento si protrae per almeno due anni in fusti nuovi di quercia americana bruciata all'interno, per poter essere imbottigliato senza tagli o aggiunte ed essere quindi chiamato *Straight* Bourbon Whiskey. Il suo colore è naturale, ottenuto esclusivamente dai tannini dei barili, senza aggiunta di caramello.

Il *Tennessee* è parente stretto del Bourbon, con in pratica la stessa storia. Qual è l'unica differenza che li distingue? Per ragioni che si sono perse nelle nebbie del tempo, i primi distillatori di Whiskey del Tennessee aggiunsero un tocco finale al loro processo produttivo, e cominciarono a filtrare il loro prodotto attraverso uno strato di carbone vegetale d'acero, eliminando così le caratteristiche più spigolose. Per questo il Tennessee Whiskey ha un gusto particolarmente liscio e morbido.

Il *Rye* è prodotto con una miscela di cereali composta per almeno il 51% di segale (*rye*); il metodo di fermentazione è quello tradizionale, la distillazione è continua e l'invecchiamento avviene per almeno due anni in botti nuove di quercia bruciata. Più pesante e austero del Bourbon, con un caratteristico, pungente sapore di cereali, il Rye Whiskey rivela una particolare duttilità nella miscelazione, e raggiunge risultati eccezionali sia nei cocktail classici sia nelle ricette più moderne.

Se dagli Stati Uniti passiamo in Canada, il distillato torna a chiamarsi Whisky, perdendo la "e". Il *Canadian* – così si chiama il Whisky dello sterminato Paese del nord – nacque anch'esso nelle fattorie, e all'inizio fu prodotto soprattutto con segale. Con il tempo la maggior parte dei distillatori locali passò al mais, al grano e all'orzo, ma i canadesi continuano ancor oggi a chiamare il loro Whisky, impropriamente, "Rye". Miscelato al termine della distillazione, il Canadian invecchia in botti, nuove o usate, per 3-6 anni, sotto il rigido controllo dello stato.

Qualche nome? Fra i Bourbon, Jim Beam, Four Roses e Wild Turkey; fra i Tennessee, Jack Daniel's; fra i Rye, Van Winkle; fra i Canadian, infine, Canadian Club.

WHISKEY IRLANDESE

Da sempre gli irlandesi contendono ai cugini di Scozia la primogenitura della produzione di whiskey (scritto con la "e", per distinguerlo anche graficamente dal distillato scozzese). La rivendicazione degli abitanti dell'isola di smeraldo trae origine dalle imprese degli antichi monaci irlandesi, che nei primi secoli dopo Cristo percorsero l'Europa in lungo e in largo per diffondere la loro fede e che appresero l'arte della distillazione, pare, in Oriente, dove la si usava per la preparazione dei profumi. Una leggenda vuole che lo stesso San Patrizio, patrono d'Irlanda, nel quinto secolo abbia portato con sé dall'Egitto uno strano macchinario, l'alambicco, subito riconvertito dai suoi confratelli con l'obiettivo di distillare l'antenato del whiskey di oggi.

Comunque sia andata, nel Medioevo il whiskey irlandese si diffuse grazie soprattutto alle sue asserite virtù medicinali. La sua menzione apparve per la prima volta in alcuni documenti scritti del XVI secolo, quando i re Tudor cominciarono a consolidare il controllo inglese sull'Irlanda. Nel 1661 l'imposizione di un dazio ebbe lo stesso effetto sia in Irlanda sia in Scozia, vale a dire l'immediato avvio di una produzione clandestina; ciò tuttavia non valse a frenare il diffondersi della distillazione, al punto che alla fine del Settecento si contavano più di duemila alambicchi operanti su tutta l'isola.

Sul finire dell'Ottocento e nei primi anni del Novecento, il whiskey irlandese poteva considerarsi il distillato più importante non solo entro i suoi confini domestici, ma anche in Inghilterra, vantando inoltre vendite molto consistenti pure negli Stati Uniti. Quando però il Proibizionismo nordamericano negò l'accesso al più grande mercato all'esportazione del whiskey irlandese, molte delle distillerie più piccole chiusero i battenti. Non appena il Proibizionismo fu revocato, gli irlandesi ancora in attività non furono pronti a riprendere immediatamente le loro forniture oltre Atlantico, e vennero scavalcati dalla maggiore intraprendenza degli scozzesi. La Grande Depressione degli anni trenta, il divieto di commercio fra la nuova Repubblica d'Irlanda e il Regno Unito e la Seconda Guerra Mondiale determinarono il tra-

collo definitivo del settore isolano della distillazione.

Le travagliate vicende storiche degli ultimi cento anni, ricche di fallimenti, fusioni e acquisizioni, spiegano ampiamente l'attuale, fortissima concentrazione produttiva del whiskey irlandese, che oggi è distillato soltanto in tre grandi impianti multimarca, due al nord e uno all'estremo sud dell'isola. La materia prima di base che viene impiegata in questi stabilimenti è l'orzo, maltato o al naturale, che il clima irlandese - umido senza essere troppo freddo - consente di ottenere facilmente e in gran quantità; altri cereali che possono concorrere alla distillazione sono l'avena, il grano e la segale. A dispetto dei grandi giacimenti di torba presenti nell'isola, gli irlandesi di regola non se ne servono per alimentare i loro forni, e quindi il prodotto finito non denota, se non eccezionalmente, quel sentore di affumicato così comune in Scozia: per questo il whiskey irlandese al profumo e al sapore è generalmente gradevole e molto rotondo. La distillazione avviene in alambicchi di grandi dimensioni, e viene fatta tre volte (due in Scozia): il triplo processo non è esclusivo dell'Irlanda, ma è certamente piuttosto insolito nel resto del mondo, essendo più difficile da padroneggiare. L'invecchiamento in fusti di quercia è l'ultima fase della lavorazione, e la sua durata minima è di tre anni.

Al pari della birra, il whiskey è bevanda nazionale d'Irlanda. Come lo si degusta? Solitamente viene servito liscio, senza ghiaccio, accompagnato però da una piccola caraffa d'acqua naturale, in modo da poterlo diluire a piacere. Nel nord dell'isola si può bere l'*hot whiskey*: su due dita di distillato si versa acqua bollente, e si aggiungono quindi un chiodo di garofano, succo di limone e zucchero. Per chi ama il bere miscelato una ricetta classica è infine quella dell'*irish coffee*: whiskey irlandese, caffè caldo, crema di latte e un cucchiaino di zucchero di canna, per un after dinner davvero ineguagliabile!

Nel corso della sua storia il whiskey irlandese ha avuto grandissimi estimatori, come la Regina Elisabetta I, Sir Walter Raleigh e lo Zar di tutte le Russie Pietro il Grande. Oggi, pur se meno ricercato, mantiene una sua nicchia internazionale di fedelissimi appassionati. Qualche marca da annotare? Jameson, Bushmills, Tullamore Dew, Paddy, Connemara, Power, Tyrconnell.

WHISKY DI MALTO

Non si sa chi l'abbia inventato. Forse è arrivato addirittura dall'Irlanda, insieme con la lingua gaelica e con i primi monaci cristiani. Gli esegeti ne hanno trovato le prime tracce scritte alla fine del XV secolo. Il suo nome, whisky, è la modifica inglese del gaelico *uisge beatha*, l'equivalente della nostra acquavite.

Come che sia, il whisky di malto è da molti secoli il fedele compagno degli scozzesi. La sua storia è romanzesca, punteggiata com'è di tasse, doganieri, distillatori clandestini, contrabbandieri, alambicchi nascosti nelle campagne. In origine era spesso un distillato molto corposo, forte, fumoso e greve. Nelle *Highlands*, le terre alte, il whisky di malto era consumato tre volte al giorno, come tonificante di prima mattina, con il pasto e infine per interrompere la giornata di lavoro. Ottimo contro il freddo, era il viatico ideale per i viaggiatori, e li rificillava al loro arrivo. Era presente agli incontri in società e sigillava gli accordi di lavoro. Era inoltre utilizzato come fortificante, antinfiammatorio, anestetico e disinfettante.

Dai raffinati consumatori londinesi il malto scozzese era considerato troppo rude, così a metà dell'Ottocento fu inventato il *blended*, ottenuto aggiungendo al whisky di malto del whisky distillato da altri cereali: il risultato fu un assemblaggio meno potente, meno deciso e dal gusto per molti più gradevole. In virtù anche del suo costo inferiore, il *blended* si diffuse largamente fino a diventare il tipo di scotch più consumato nel mondo.

La nuova, recente fortuna del whisky di malto è datata 1967, quando la geniale intuizione di un italiano, Armando Giovanetti, riscosse un grande, inatteso successo commerciale nel nostro Paese. Successivamente il consumo di whisky di malto si è diffuso piano piano negli altri Paesi del mondo, e sta oggi conoscendo una seconda giovinezza nella sua stessa patria d'origine, la Scozia.

Gli ingredienti per produrre il whisky di malto sono molto semplici e naturali: l'orzo, la torba (la cui combustione conferisce l'aroma e il gusto di affumicato) e l'acqua pura, non calcarea, con pochi sali

minerali. La doppia distillazione avviene nei tipici alambicchi di rame, la cui forma non è sostanzialmente cambiata negli ultimi due secoli. Il periodo ideale di invecchiamento perché il malto esprima tutte le sue potenzialità è di almeno 10 – 12 anni in botti di rovere (anche se per legge ne sono richiesti soltanto 3). In bottiglia ermeticamente tappata si arresta completamente ogni evoluzione, per cui il prodotto conserva inalterate le caratteristiche che aveva al momento dell'imbottigliamento: un malto imbottigliato a 10 anni, cioè, dopo 30 anni di bottiglia avrà ancora 10 anni.

Il bicchiere tradizionale per il whisky di malto è il *tumbler* largo, senza piede, anche se non vanno male nemmeno il panciuto *ballon* o il bicchiere piccolo a tulipano. La temperatura giusta di degustazione è quella dell'ambiente. L'acqua è l'unica cosa che si può aggiungere al distillato, o che si può bere alternando le sorsate; l'optimum, come dicono alcuni, sarebbe l'aggiunta della stessa acqua della distilleria d'origine, per esaltare al massimo gli aromi nel bicchiere. Se pensate invece a un abbinamento particolare, andate sul cioccolato artigianale ad alto contenuto di cacao, su un buon sigaro dei Caraibi oppure, udite udite, su un formaggio di grande struttura (ad esempio un castelmagno o un parmigiano-reggiano, oppure uno stilton superstagionato).

Quale tipologia di whisky di malto scegliere? Si può andare dalle isole (Orkney's, Jura, Mull, Skye, fino alla celeberrima Islay, patria dei torbatissimi Ardbeg, Bunnahabhain, Caol Ila, Lagavulin, Laphroaig, ecc.) ai classici e rotondi malti dello Speyside (p.es. Glenfiddich, Glen Grant, The Glenlivet, The Macallan, The Balvenie), fino ai prodotti più particolari delle Lowlands e della penisola di Campbeltown.

INDICE

UN’AFFETTUOSA PREFAZIONE	pag.	3
UNA NECESSARIA INTRODUZIONE	pag.	5
ALCHERMES	pag.	7
AMARI	pag.	9
ANGOSTURA	pag.	11
AQUAVIT	pag.	13
ARMAGNAC	pag.	15
ASSENZIO	pag.	17
BELLINI	pag.	19
BOLLICINE ROSÉ	pag.	21
BRANDY ITALIANO	pag.	23
BRANDY SPAGNOLO	pag.	25
BRASILE NEL BICCHIERE	pag.	27
BRODO DI GIUGGIOLE	pag.	29
CACHAÇA	pag.	31
CALABRIA ALCOLICA	pag.	33
CALVADOS	pag.	35
CENTERBE	pag.	37
CHINA	pag.	39
CILIEGIE NEL BICCHIERE	pag.	41
COGNAC	pag.	43
CREMA AL WHISKY	pag.	45
DISTILLATI DI FRUTTA	pag.	47
FERNET	pag.	49

GIN	pag. 51
GRAPPA	pag. 53
LIMONCELLO	pag. 55
LIQUORE ALLA COCA	pag. 57
LIQUORE ALLO ZAFFERANO	pag. 59
LIQUORE ALLO ZENZERO	pag. 61
LIQUORI AL CAFFÈ	pag. 63
LIQUORI ALL'ARANCIA E AL MANDARINO	pag. 65
LIQUORI ALL'UOVO	pag. 67
LIQUORI E DISTILLATI A BASE ANICE	pag. 69
LIQUORI E DISTILLATI DEL TRENTINO	pag. 71
MADEIRA	pag. 73
MARSALA	pag. 75
MIRTO	pag. 77
NOCINO	pag. 79
PORTO	pag. 81
RABBARO	pag. 83
RUM	pag. 85
SAKE	pag. 87
SASSOLINO	pag. 89
SCHNAPPS	pag. 91
SHERRY	pag. 93
SPIRITO PIEMONTESE	pag. 95
TEQUILA	pag. 97
VODKA	pag. 99
WHISKEY DEL NORD AMERICA	pag. 101
WHISKEY IRLANDESE	pag. 103
WHISKY DI MALTO	pag. 105

copia di cortesia

Finito di stampare nel mese di settembre 2007
da Futura Press - Via dell'Arcoveggio 82 - Bologna