



# La quinta essenza dei frutti per l'estate

A ogni stagione i suoi consumi, ma quelli dell'estate, in quanto stagione estrema per mille motivi, sono decisamente caratterizzati. Non è solamente un fatto di temperatura, ma di cambio di vita e in molti casi un momento di bilancio che coincide con un periodo di vacanza dal lavoro più o meno lungo. Dicono gli psicologi che staccare la spina è dannoso, passare da un periodo di intenso lavoro al dolce far niente – soprattutto se le più rosee attese vengono deluse dal traffico, dalla cattiva scelta del sito o dall'euro che pare ormai avere una conversione pari a mille lire – è stressante. Tra i tanti elementi che possono riconciliarci con noi stessi e con il mondo ci sono sicuramente le acqueviti. Checché ne dica il salutista di turno che con il caldo non si deve bere alcol e che durante le ferie è il momento giusto per perdere qualche chilo di troppo, è pur bello accompagnarsi con uno spirito gradevole nella frescura della sera, sorseggiando lentamente un'arte che coinvolge i nostri sensi più intimi, il tatto e, soprattutto, l'olfatto. Ma il cicchetto deve essere coerente con la stagione, che stuzzica con la proposta dei mille frutti messi a disposizione dai vegetali superiori, che inebria con le fragranze cangianti nel corso delle ore. Per il consumatore sapiente si profilano le migliaia di grappe, ognuna con una sua peculiarità, tutte dotate di ampio e articolato aroma fruttato, alcune anche di un accattivante profumo floreale. Ma se parliamo di fruttato, le regine del settore sono ovviamente le acqueviti di ... frutta.

Molti alberi racchiudono i semi in polpa zuccherina e lanciano al mondo animale un messaggio molto promettente: la presenza di una riserva di energia prontamente assimilabile. Il messaggio viene affidato a molecole odorose che risultano universalmente gradite, così da interessare la maggior parte dei predatori, uomo non escluso, che possono rendersi protagonisti della propagazione della specie offerente. Ma a cogliere l'aroma in un'acquavite è solo e unicamente l'uomo.

## Acquavite d'arancia

L'acquavite d'arancia è un distillato di frutta ottenuto dal frutto nella sua interezza di succo e polpa. Per la tecnica di produzione e il minore contenuto di zuccheri, si differenzia nettamente dai liquori e dagli infusi. Quello che proponiamo, una vera chicca nel panorama del bere forte italiano, nasce da arance nazionali dall'aroma caratteristico, intenso, fruttato e dolce, come Moro e Tarocco. Spremute e fatte fermentare a temperatura controllata, con l'utilizzo di lieviti ed enzimi selezionati, i frutti vengono avviati alla distillazione con procedimento sottovuoto a bassa temperatura.

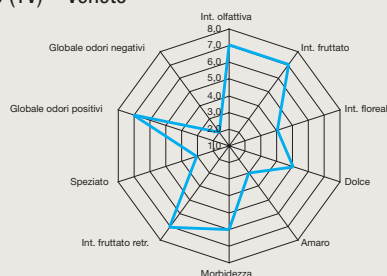
### Prime Arance

**Produttore:** Distilleria Bonaventura Maschio Srl

**Provenienza:** Gaiarine (TV) – Veneto

**Alcol:** 40% vol

### Profilo sensoriale



**Altri descrittori rilevati:** mandarino/melissa, medicinale, agrumato, caramelle, limone nella sensazione olfattiva mentre in quella retroolfattiva si avverte un aroma balsamico.

## Acquavite di ciliegia

Conosciutissimo e diffusissimo, questo frutto originario dell'Asia Minore è coltivato in una miriade di varietà. Quasi tutte contengono oltre il 10% di zucchero e alcune arrivano al 18%: quantità di tutto rispetto dalle quali si ottengono fermentati ricchi di alcol che rendono agevole e produttiva la distillazione. In effetti con queste drupe sferiche si fa, nel mondo, un numero notevole di acqueviti il cui gusto cambia in funzione della varietà delle ciliegie, della presenza o meno dei noccioli – interi o in parte frantumati – durante la fermentazione, delle modalità di distillazione e dei successivi possibili processi di affinamento e/o invecchiamento.

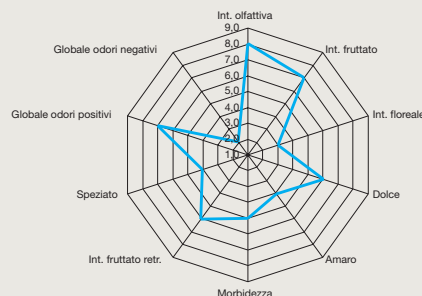
### L'alambicco di Giulia de Kreutzenberg: Acquavite di Ciliegie

**Produttore:** Distillerie G. Bertagnolli Srl

**Provenienza:** Mezzocorona (TN) – Trentino Alto Adige

**Alcol:** 40% vol

### Profilo sensoriale



**Altri descrittori rilevati:** mandorla, selvatico, rosa, durone, amaretto, mele cotogne, ciliegia, fiori marci per le sensazioni olfattive, mentre per le sensazioni retroolfattive sono stati rilevati l'anice e la liquirizia.

## Acquavite di fichi

Frutto in cui prevale la scadenza del dolce su quella dell'aroma, è tipicamente mediterraneo e si presta così bene alla distillazione da costituire la materia prima per acqueviti di bandiera di alcuni paesi che si affacciano sul Mare Nostrum. Nel panorama non poteva certo mancare la Sicilia. Ed ecco un acquavite distillata a bagnomaria.

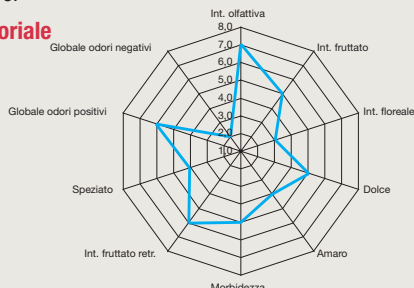
### Acquavite di fichi

**Produttore:** Giovi Srl

**Provenienza:** Valdina (ME) – Sicilia

**Alcol:** 43% vol

#### Profilo sensoriale



**Altri descrittori rilevati:** amaretto, erba, mandorla, basilico, fumo e mandorla per le sensazioni olfattive, mentre a livello retrofattivo ritroviamo il profumo balsamico.

## Acquavite di pere

Con questi frutti si produce un succo contenente all'incirca il 9% di zuccheri che fermentando origina un sidro con oltre il 5% di alcol.

La qualità e la quantità di aroma dipendono molto dalla varietà e da dove sono state coltivate tanto che Williams, nome di una nota varietà di questi frutti, è quasi diventato sinonimo dell'acquavite di pere.

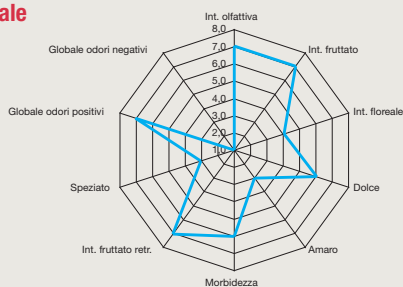
### Acquavite di Pere Williams

**Produttore:** Distilleria Freihoff

**Provenienza:** Lustenau – Austria

**Alcol:** 40% Vol.

#### Profilo sensoriale



### L'alambicco di Giulia de Kreutzenberg:

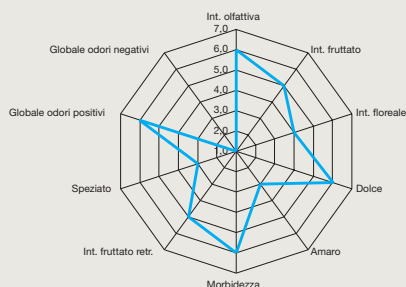
#### Acquavite di Pere Williams

**Produttore:** Distillerie G. Bertagnoli Srl

**Provenienza:** Mezzocorona (TN) – Trentino Alto Adige

**Alcol:** 40% vol

#### Profilo sensoriale



**Altri descrittori rilevati:** agrumato, salamoia, vaniglia e pera.

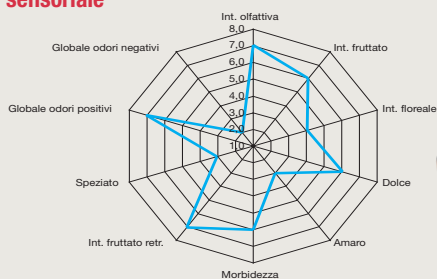
## Acquavite di Pere Williams Christ

**Produttore:** Roner Srl

**Provenienza:** Termeno (BZ) – Trentino Alto Adige

**Alcol:** 42% vol

#### Profilo sensoriale



**Altri descrittori rilevati:** pera, erba, vernice e smalto.

## Acquavite di sorba

Il frutto ha la forma di una piccola pera, ed è commestibile solo a perfetta maturazione. L'acquavite di Sorba è un prodotto molto particolare. Per la sua produzione vengono usate esclusivamente frutti maturi della montagna. L'accurata lavorazione e la delicata distillazione nel tradizionale procedimento in alambicco a bagnomaria, conferiscono a questa acquavite il suo aroma pieno e deciso.

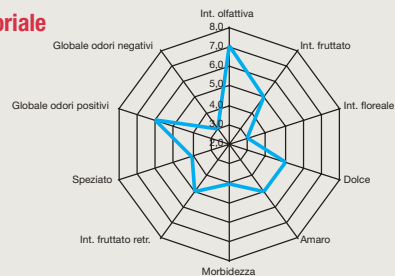
### Vogelbeer Acquavite di Sorba

**Produttore:** Distilleria Freihoff

**Provenienza:** Lustenau – Austria

**Alcol:** 45% vol

#### Profilo sensoriale



**Altri descrittori rilevati:** violetta, gomma bruciata, polveroso, limone, vernice, erbe aromatiche, tabacco, cantina, terra bagnata, erba secca e legnoso per le sensazioni olfattive, mentre per quelle retrofattive sono state rilevate note di balsamico e di liquirizia.

## Gli artefici del test

Il test di assaggio delle acqueviti è stato compiuto in data 21 maggio 2003 nella sede del Centro Studi e Formazione Assaggiatori, a una temperatura di 23°C, con una umidità di circa il 45% e con un'illuminazione sul piano di assaggio di 450 lumen. La preparazione del test e l'elaborazione dei dati sono stati eseguiti da Novella Bagna e Valentina Nardello, mentre il panel è stato guidato da Luigi Odello ed era composto da: Tito Nasi, Fioravante Buttignol, Rosa Quaresmini, Erica Cigolini, Eugenio Brentari, Alberto Ghilardi, Chiara Buizza, Luca Lena, Ugo Sanvitti, Fabio Papa, Agostino Braga.

