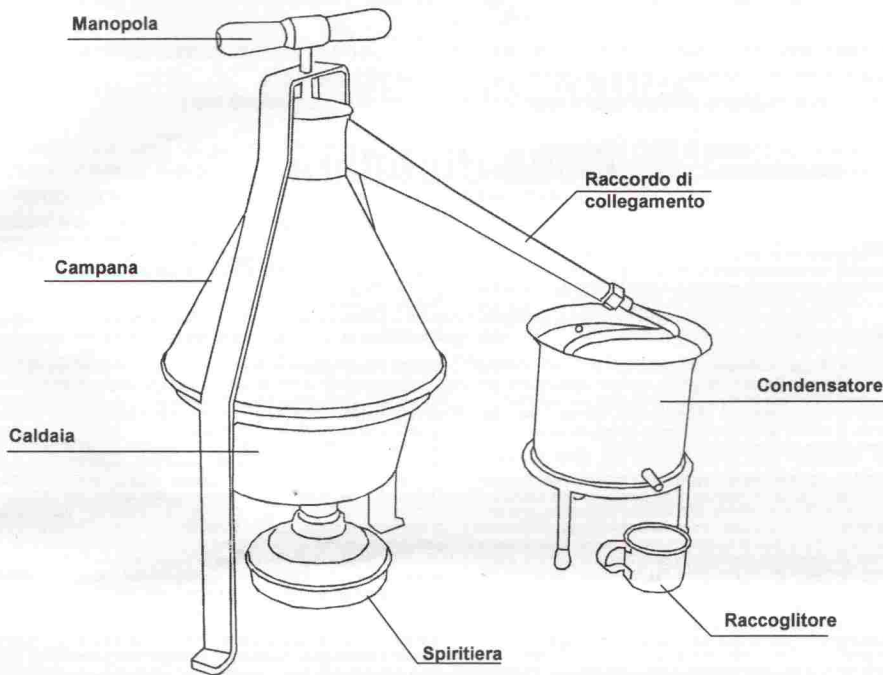


Alambicco Torcio

Realizzato in rame con supporto di legno e ferro



Le istruzioni qui di seguito riportate sono da intendersi puramente indicative. Per un uso più professionale del distillatore gli accessori, come il cestello, non fanno parte della confezione.

Modalità d'uso:

- Girando la manopola liberare la caldaia dalla campana.
- Inserire il prodotto da distillare nella caldaia.
- Sistemare nuovamente la campana sopra la caldaia e richiudere.
- Accendere la spiritiera.

La prima volta che si usa l'alambicco si raccomanda di non consumare l'intera distillazione. Pulire accuratamente la campana e la caldaia prima e dopo ogni distillazione, usando detergenti forti, per rimuovere ogni deposito; risciacquare accuratamente in modo da eliminare tutte le tracce del detergente, sia dalla caldaia che dalle altre parti del distillatore.

Come distillare

Elenchiamo di seguito alcune norme ed istruzioni che torneranno utili a quanti intendono estrarre essenze impiegando piccoli distillatori:

- Usate possibilmente vegetali freschi raccolti in giornata, sarete così sicuri della genuinità delle essenze;
- Nel caso distillate droghe secche accertatevi del loro perfetto stato di conservazione. In ogni caso evitate di distillare erbe che hanno più di sei mesi;
- Limitatevi a distillare piccole quantità di vegetali, l'operazione riuscirà meglio.

Cosa distillare

ANICE: originario dell'Egitto, l'anice si è ben adattata ai nostri climi sia nelle zone marittime che montane. È ombrellifera con fiori bianchi disposti in ombrelle composte e radice. La maturazione degli scapi fiorali è estemporanea, conseguentemente la raccolta verrà fatta mano a mano che si maturano. Asportate le ombrelle con le forbici, si stendono al sole per farle essiccare, quindi si sgranano. Se non si distilla lo stesso giorno di raccolta, si consiglia di stemperare in acqua il seme seccato per un paio di giorni prima di procedere alla distillazione.

CAMOMILLA: è una composita annua diffusa dal mare al piano submontano. È comunque nei luoghi erbosi e lungo le strade, ha bei fiori gialli con petali bianchi. La pianta fiorisce lungo tutto l'arco dell'estate. Si raccolgono le infiorescenze più piccole e non del tutto sbocciate, l'operazione si effettua a mano o con l'aiuto di appositi pettini. Per la distillazione si procede lo stesso giorno della raccolta.

CANNELLA: la cannella cinese appartiene alla famiglia delle Lauraceae. È un albero di cui si usa la corteccia come aromatico nella confezione dei liquori. La corteccia di cannella si compone di tre strati dei quali solo il terzo, ossia quello più interno, viene usato per la distillazione dell'essenza. La distillazione in corrente di vapore acqueo della corteccia sminuzzata, avviene previa macerazione della stessa al sole o in acqua marina.

GENZIANA: genzianacea diffusa nei boschi e nei pascoli montani e submontani, ha numerosi fiori di colore giallo. Della pianta si utilizzano per la distillazione le radici le quali vanno raccolte il secondo anno.

GINEPRO: conifera arbustiva, indigena della nostra penisola, cresce nei boschi e sui pendii delle zone collinari e montane. Fiorisce in aprile - maggio con fiori verde - giallognolo poco evidenti. Per distillare in corrente di vapore dei frutti di ginepro (coccole), previa frantumazione e macerazione in acqua, si ottiene un'essenza penetrante impiegata per la confezione di numerosi liquori, tra i quali citiamo il gin.

LAVANDA: la lavanda comune è una labiata molto riuscita e resistente. Cresce sulle colline e sui monti aridi e sassosi dove fiorisce da giugno a settembre con piccoli fiori violetti molto profumati. A seconda dei pesi di provenienza si distinguono vari tipi di lavanda: francese, inglese, italiana tutti con profumi leggermente diversi tra loro. L'essenza si ricava per distillazione in corrente di vapore dei fiori e degli steli. La distillazione delle sole parti fiorite produce un'essenza di maggior pregio.

MENTA: labiata con fiori rosa raggruppati in spighe terminali. Pianta perenne cresce bene in tutti i climi ed in qualsiasi terreno. La raccolta si effettua falciando la pianta in estate allorché essa è in piena fioritura. Dalla distillazione in corrente di vapore, allorché la pianta è stata appena raccolta, si estrae lo 0,1 + 0,3 % di un'essenza che contiene una quantità di mentolo non inferiore al 50 % dell'estratto.

SALVIA: labiata che cresce sui pendii e sulle rocce calcaree, aride. Si adatta ai siti soleggiate ed incolti, i fiori sono grandi e violacei, riuniti in verticilli, disposti in grappoli. La raccolta si effettua falciando la pianta quando è in piena fioritura e la distillazione va effettuata lo stesso giorno della raccolta in corrente di vapore. L'essenza che se ne ricava è detta olio di ambra grigio ed entra nella preparazione di diversi liquori per il suo caratteristico gusto moscato.

AMBROSIA: nessuno è ancora riuscito a scoprire la composizione del nettare degli dei, la favolosa ambrosia capace di dare l'immortalità a chi la beve. Tanti sono stati i tentativi di ricostruirla, e questo che proponiamo non è certo da scartare. Frantumare in un frantoio di marmo

riaprite il vaso e aggiungetevi il vino bianco avendo cura di sceglierlo genuino, vecchio e dal sapore secco, richiudete e lasciate macerare per altri dieci giorni. Finalmente aggiungete lo zucchero e le due gocce di muschio, rimestate e chiudete di nuovo. Si lascia riposare per altri cinque giorni, si filtra e si imbottiglia.

Dosi per un litro circa: 3g di coriandolo; 1g di anice stellato contuso; 3 chiodi di garofano; 2 gocce di tintura di muschio; ½ g di semi di angelica; 250 g di alcool a 70°; 400 g di vino bianco secco, 400 g di zucchero.

MARCO POLO: questo liquore dal nome esotico è di facile preparazione e facilita la digestione. Si lasciano macerare le droghe in un vaso con l'alcool, dopo averle preventivamente frantumate in un mortaio di marmo, per circa 15 giorni. Si aggiunge lo zucchero disciolto nell'acqua, si lascia riposare un giorno, si filtra e si imbottiglia.

Dosi per un litro: 10 g di karkadè; 3 g di anice contuso; 1/3 di baccello di vaniglia contuso; 350 g di alcool a 95°; 400 g di zucchero; 350g di acqua.

ZABAIONE: disponete i rossi d'uovo in una terrina con 200 g di zucchero (meglio se in polvere) e sbatteteli alla frusta. Contemporaneamente fate bollire per una quindicina di minuti a fuoco lento il latte assieme alla vaniglia ed al resto dello zucchero. Quando il latte sarà freddo, levate la vaniglia e unitelo alle uova. Amalgamate perfettamente il composto e aggiungete la marsala all'alcool. Imbottigliate e consumate subito agitando prima dell'uso. Lo zabaione è un concentrato di energia, ottimo per gli ammalati e i convalescenti. In dosi limitate può essere somministrato anche ai bambini.

Dosi per un litro circa: 450 g di latte intero; 80 g di alcool a 95°; 150 g di marsala; 4 rossi d'uovo; 1 bastoncino di vaniglia; 400 g di zucchero.

ELISIR DI CAFFÈ: in un vaso ermetico mettere a macerare per 3 - 4 giorni la vaniglia con l'alcool. Preparare un infuso con il caffè aggiungendo acqua fino a raggiungere i 500 g e scioglietevi dentro lo zucchero a più riprese amalgamando molto bene. Contemporaneamente filtrate il macerato ed aggiungetevi il resto dei componenti. Lasciate riposare un giorno, filtrate e imbottigliate. Questo liquore potete consumarlo immediatamente a dosi molto ridotte come corroborante. Non si consiglia ai malati di nervi.

Dosi per un litro: 100 g di caffè moka macinato; due stecche di vaniglia; 500 g di zucchero; 250 g di alcool a 95°; acqua quanto necessita.

MILLEFIORI: frantumate le droghe in un mortaio e ponetele a macerare con l'alcool in un vaso chiuso per dieci giorni, avendo cura di agitare due volte al giorno. Filtrate finché il liquore non sarà perfettamente limpido ed aggiungete l'acqua e lo zucchero rimestato in modo da ottenere un'ammalgama perfetta. Imbottigliate con sughero e ceratacca e stappate dopo sei mesi. Fate la felicità degli ospiti servendoli in piccoli bicchieri colmi di fragranza.

Dosi per un litro: 1 g di fiori di lavanda; 1 g di fiori di timo; 1 g di menta piperita; 1 g di cardamomo; 1 g di chiodi di garofano; 1 di maggiorana; 1 g di vaniglia; 1 g di dittamo; 1 g di macis; 1 g di coriandolo; 180 g di alcool a 95°; 500 g di zucchero; 500 g di zucchero.

LIQUORE ALLA CAMOMILLA: dopo aver frantumato in un mortaio la spezie, ponete al macero con alcool e 100 g d'acqua. Rimestate, chiudete e fate riposare per una settimana. Scaldare dell'acqua a fiamma debole sciogliendovi lo zucchero e colate lo sciroppo ancora caldo sul macerato. Lasciate raffreddare e rimestate per amalgamare perfettamente gli aromi, quindi filtrate ed avrete la sorpresa di ottenere un liquore limpido dal delicato colore ambrato. Imbottigliate ed aspettate un paio di mesi prima di servire. Sogni d'oro.

Dosi per un litro: 30 g di camomilla romana; 2 g di angelica; 2,5 g di menta piperita; 1 g di macis; 1 g di china; 1 g di rabarbaro; 300 g di



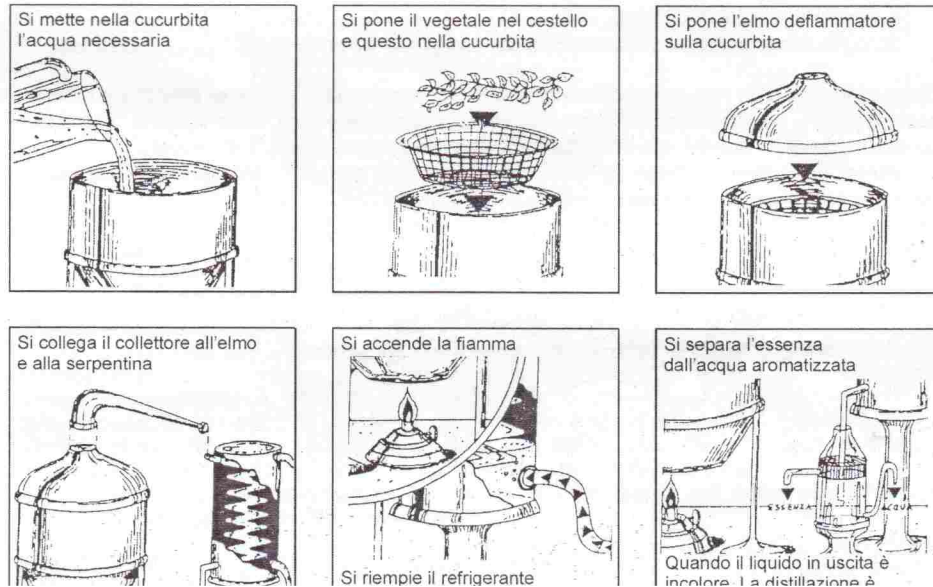
Distillare in pratica

Ormai conosciamo un po' le erbe, gli alambicchi e le caratteristiche degli oli essenziali. Abbiamo anche chiara la nostra missione: separare nel modo più rispettoso possibile una piccola quantità di pregiate essenze da una grande massa di vegetale. Accingiamoci dunque a fare una distillazione.

La preparazione del vegetale:

I principi officinali erbacei, anche se dotati di piccoli fusti tendenti alla lignificazione, possono essere messi tutti insieme nell'alambicco se trattasi di apparecchi sufficientemente grandi, in quanto, l'onere di separare le parti balsamiche (ad esempio le foglie), sarebbe troppo elevato. È importante fare attenzione l'eventuale presenza di ospiti indesiderati, (quali infestanti vari) capaci di inquinare l'olio essenziale che andremo a ricavare. In certi casi (alambicchi piccoli) essenze molto pregiate e oli essenziali di tipo diverso ad esempio, tra fiori e foglie, si provvederà a porre in cucurbita solo le foglie o, addirittura, solo i petali dei fiori.

In tutti i casi, salvo rarissime eccezioni, il tempo intercorrente tra la raccolta del vegetale e la sua distillazione deve essere il più breve possibile. Diverso è il discorso per certe radici e rizomi che sviluppano il loro aroma solo dopo congruo essiccamento. Le parti legnose devono comunque essere frantumate prima della distillazione rispettando l'equilibrio proprio di ogni essenza in modo che i frammenti non siano troppo grandi pena la perdita di una parte di olio che il vapore d'acqua non riuscirebbe a catturare e non troppo piccoli in quanto impedirebbero ad una corrente di vapore ottimale di filtrare attraverso la massa da essi stessi costituita.



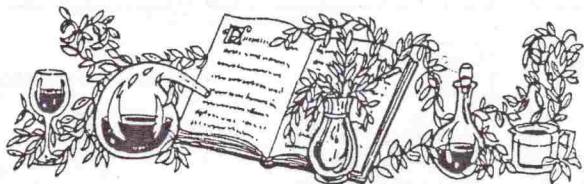
La distillazione:

Verifica l'integrità di ogni componente dell'alambicco e la sufficiente quantità di gas nel bombola, (nella descrizione dell'operazione ci comportiamo come se avessimo l'alambicco razionale descritto precedentemente), procediamo nel modo di seguito indicato.

- Si piazza la caldaia e il fornello sotto di essa.
- Si mette nella cucurbita l'acqua necessaria facendo molta attenzione che sia sufficiente per la cotta: non si potrà, infatti, aggiungere e riprendere la distillazione successivamente.
- Si pone la griglia di supporto e poi su di essa il vegetale, oppure il vegetale nei cestelli questi nella cucurbita. È molto importante la disposizione uniforme del vegetale evitando ogni forma di pressatura o di forzato costipamento. Il vapore dovrà poter lambire ogni parte contenente cellule oleifere e defluire liberamente attraverso la massa.
- Si chiude la cucurbita con l'elmo.
- Si collega il collettore all'elmo da un canto e alla serpentina dall'altro.
- Si accende il fornello sotto la caldaia mantenendo la fiamma gagliarda.
- Si riempie il refrigerante d'acqua fredda.
- Si attende controllando di tanto in tanto la temperatura dell'acqua in caldaia indicata dal termometro e l'uscita della serpentina. Appena ci si accorge che da essa stillano le prime gocce si riduce di quel tanto che basta la potenza della fiamma.
- Man mano che il vaso separatore si riempie del liquido opaco che esce dalla serpentina si potrà notare la separazione dell'olio essenziale dall'acqua aromatica e pertanto, a seconda del tipo a cui appartiene questo elemento, si dovrà intervenire nel modo opportuno per raccogliere i due liquidi in due contenitori diversi.
- Ad un certo punto si noterà che il liquido in uscita dalla serpentina è cristallino e incolore come l'acqua. Questo significa che, appunto, di acqua si tratta e che, la distillazione è terminata.
- Si spegne la fiamma.
- Si attende qualche istante e si sgancia il collettore facendo attenzione alla sua temperatura e ai possibili sbuffi di vapore.
- Si toglie l'elmo dalla cucurbita e si scarica il vegetale esausto.

Come si vede il ciclo non è particolarmente difficile: occorre solo un po' di attenzione e un po' di pazienza. Non bisogna forzare il riscaldamento (dalla serpentina deve sempre uscire un filo continuo di liquido, mai ad intermittenza o, peggio, intercalato da sbuffi di vapore).

Ricordarsi di buttare di tanto in tanto un occhio agli strumenti montati sull'apparecchio separare con diligenza l'olio essenziale dall'acqua aromatica.



Operazioni da effettuare in rapporto alla temperatura di distillazione

Frazione	Testa	Cuore	Coda
Temperatura di frazione	Fino a 78,3°	Dai 78,4° ai 100°	Oltre i 100°
Caratteristiche	Ricca di alcool metilico e acetato di etilene, è la prima frazione che esce dal distillatore e ha una gradazione alcolica di 15 – 20°. Va eliminata in quanto l'alcool metilico è tossico e l'acetato di etile conferisce uno sgradevole sapore al distillato.	Il cuore rappresenta la parte nobile del distillato e come tale va difeso dalle impurità. Rico di alcool etilico, esso racchiude altre sostanze volatili di pregio che conferiscono aromi caratteristici ai vari distillati.	In realtà l'inquinamento prodotto sul cuore dalla coda inizia già a 90° perché alcuni suoi componenti vengono trascinati nel distillato nei vapori alcolici caldi. Un'ebollizione troppo intensa facilita l'inquinamento del cuore da parte della coda (particolarmente pungente risulta l'odore dell'acido acetico).

Acquaviti ottenute per distillazione di fermentati

Distillato	Materia prima	Paese d'origine	Grado alcolico (% volume)
Cognac, Armagnac, Brandy, ecc	Vino	Francia, Italia, Spagna	40 - 55
Grappa, Marc, ecc	Vinaccia, fecce vinelli	Francia, Italia, Spagna	42 - 57
Rum	Canna da zucchero	Centro America, Madagascar	45 - 60
Arak	Canna da zucchero, linfa di palma, riso	Giava	52
Calvados	Sidro di mele	Francia	48 - 60
Kirsh, Marasca	Ciliegie	Ex Jugoslavia, Germania Austria, Svizzera	40 - 50
Slivovitz	Prugne	Ex Jugoslavia	40 - 50
Tequila, Mezcal, Sotol	Linfa di agave, jucca	Messico, Centro America	40
Whisky	Orzo, avena	Gran Bretagna, Irlanda	42 - 50
Vodka	Fumento e patate	Russia, Polonia	40 - 50
Gin	Frutta e cereali con bacche di ginepro	Olanda	40 - 47
Chicca	Granoturco	Nord America	40 - 60

Quanta grappa si distilla?

la resa in acquavite dei vari prodotti da distillare varia in funzione di numerosi fattori, quali il grado alcolico del prodotto da distillare, la sua qualità e stato (nel caso delle vinacce, per esempio, se sono sane e sufficientemente umide), l'efficienza dell'alambicco, l'abilità dell'operatore ecc.

grosso modo, da 10 l di vino con una gradazione alcolica di 10 – 11° si possono ricavarne circa 2 l di distillato, di cui il 70% è rappresentato dal cuore e il resto dalla testa e dalla coda. Da 10 Kg di vinacce si può ottenere circa 1 l di distillato, di cui 25 – 30 cl sono costituiti dalla testa e dalla coda.

Se si ottiene del distillato con eccessiva gradazione alcolica, questa può essere ricondotta al livello desiderato, aggiungendo al prodotto acqua distillata.

La distillazione casalinga

Come distillare correttamente con l'alambicco artigianale:

vediamo ora brevemente le norme generali da seguire per una corretta distillazione artigianale, magari con un alambicco di nostra produzione.

Innanzitutto bisogna controllare che l'apparecchiatura sia priva di incrostazioni, muffe o residui di precedenti lavorazioni.

Nel caso non lo sia, bisogna procedere a un'accurata pulizia, nel modo poco sopra indicato, per evitare di rovinare il sapore e la qualità del distillato.

Una volta verificata la pulizia dell'alambicco, si collega il refrigeratore alla tubazione dell'acqua; riempito il refrigeratore, si lascia l'acqua scorrere. Quindi si prepara la caldaia introducendovi il liquido da distillare e le vinacce; queste ultime non vanno compresse ma sorrette dall'apposita griglia, ed è importante che ci sia uno spazio di circa 10 cm tra le vinacce e il coperchio.

Una volta caricata la caldaia, si chiude il capitello. Si effettuano quindi i collegamenti tra questo e il refrigeratore e fra il deflemmatore, se presente, e l'acqua refrigerante. Se è previsto anche uno scaldavino, bisogna ricordarsi di riempirlo che sarà poi pronto per la successiva distillazione.

Quindi si accende la fonte di calore che, come già detto, è più opportuno venga fornita da un fornello a gas che dà calore costante.

Quando dal serpentino comincerà ad uscire del distillato, si può aprire la tubazione che dal refrigeratore porta l'acqua al deflemmatore (naturalmente se il nostro alambicco ne è provvisto), badando a non far traboccare l'acqua dalle pareti della caldaia.

A questo punto è importante tenere sotto controllo con molta attenzione l'andamento della distillazione con gli apparecchi di cui si dispone: il termometro e la provetta di saggio.

Con il termometro, come abbiamo già illustrato, bisogna verificare la temperatura dei vapori che si formano all'interno della caldaia: ricordiamo che grosso modo fino a 78,3°C si producono le teste, fra i 78,4 e i 100°C si produce il cuore, oltre i 100°C le code.

Ricordiamo ancora che alcuni prodotti indesiderati presenti in teste e code possono anche essere contenuti nel cuore, se la distillazione non è condotta correttamente. una

ebollizione troppo tumultuosa può infatti favorire la presenza nel cuore di sostanze quali l'acido acetico, il quale è normalmente contenuto nelle code e viene trascinato dai vapori alcolici caldi.

Inoltre è sufficiente seguire alla perfezione, con il solo termometro, sia le temperature, sia l'andamento della distillazione; per cui è opportuno eliminare, come già raccomandato, anche una parte del cuore (quella che si forma in prossimità dei 78,4 °C e dei 100°C) per non correre il rischio di rovinare la qualità del cuore stesso, che è e deve restare la parte migliore del distillato.

Teste e code, anche di distillazioni successive, si possono riunire, diluire con metà acqua, ridistillare con la stessa tecnica descritta finora: il prodotto che se ne ricaverà non sarà di certo di qualità paragonabile a quella del primo distillato, ma potrà essere usato ugualmente.

Se all'alambicco è applicata una provetta di saggio, il controllo dell'andamento della distillazione è più agevole, giacché si può conoscere immediatamente il contenuto alcolico del nostro distillato.

Una volta caricata la caldaia, quando la gradazione alcolica, alzandosi, raggiunge i 50°C, si deve separare la parte ottenuta fino a quel momento (la testa) e poi abbassare un po' l'intensità della fiamma sotto la caldaia: si favorisce con ciò lo sviluppo di vapori alcolici; il grado alcolico, misurabile nella provetta di saggio, tenderà a salire e successivamente a scendere, aiutato in questo anche dall'azione dell'operatore il quale dovrà decidere, in base al prodotto da distillare, fino a che grado alcolico arrivare, operando eventualmente anche sul deflemmatore, sempre che sia presente. Quando il distillato, discendendo, arriva ai 50° alcolici, si separa la parte fino a quel punto ottenuta (il cuore) e la distillazione prosegue fino a che l'alcolometro non segna 10 -15°; al che si separa un'ultima parte del distillato, la coda.

Spento il fornello, si chiude il rubinetto dell'acqua e si attende che la caldaia si sia un po' raffreddata; quindi la si svuota della borlanda e si prosegue con una nuova distillazione. In caso contrario, si pulisce accuratamente tutta l'apparecchiatura