

## LE BEVANDE ALCOLICHE

Si tratta di bevande ottenute dalla **fermentazione alcolica** di liquidi zuccherini chiamati **mosti** (generalmente ottenuti da frutta o cereali), ad opera di funghi unicellulari, i **lieviti**. Il *vino* e la *birra* sono sicuramente tra le più famose bevande alcoliche fermentate del mondo.

L'anidride carbonica che si sviluppa durante la fermentazione, essendo un gas, tende ad allontanarsi più o meno rapidamente; in alcuni casi, però, come per esempio nella produzione della birra o dei vini spumanti, vengono attuati particolari accorgimenti per evitare proprio tale perdita. La bevanda alcolica così ottenuta, essendo ricca di anidride carbonica, sarà piena di bollicine e spumeggiante.



### Il vino

Il vino è il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto proveniente dalla pigiatura di uve appartenenti a uno o più delle numerose varietà di *Vitis vinifera* o vite europea. Bevanda alcolica dalle origini antichissime, il vino occupa ancor oggi un posto di riguardo sulla tavola e nella vita sociale, tanto che esistono vini destinati al consumo in ogni momento conviviale, dall'aperitivo al dessert. È sufficiente pensare ai vini speciali, quali i **vini spumantizzati**, i **vini liquorosi** (*malvasia*, *moscato*, *marsala* e così via), così chiamati per l'elevato titolo

alcolometrico volumico, e i **vini aromatizzati** (*vermut*).

Il *Regolamento (CE) n. 479/2008 del 29 aprile 2008*, in vigore dal 1° agosto 2009, distingue due categorie di vini:

- a **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**;
- a **Indicazione Geografica Protetta (IGP)**.

Con l'espressione "denominazione di origine" si intende, secondo l'art. 34, "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto che

deve rispondere a determinati requisiti". Un vino, quindi, per poter ottenere una DOP, deve avere qualità e caratteristiche imputabili, **in maggior misura o esclusivamente**, al particolare **terroir** della zona di denominazione. Inoltre, le uve, provenienti da viti della specie *Vitis vinifera*, devono essere coltivate **esclusivamente** in questa area geografica ed essere vinificate al suo interno.

L'Indicazione Geografica Protetta, invece, è definita dall'art. 34 come "l'indicazione che si riferisce a una regione, a un luogo determinato o, in casi eccezionali, a un paese che serve a designare un prodotto". Un certo vino, quindi, per potersi fregiare del marchio IGP, deve possedere qualità e caratteristiche specifiche attribuibili alla zona geografica di riferimento.

Il **terroir** è l'insieme di quei fattori (ambiente, tecniche di coltivazione e protezione della regione d'origine) che devono essere coordinati per ottenere una produzione di qualità in un territorio specifico. Il terroir è uno spazio fisico concreto, ma assume anche una dimensione culturale: riflette, infatti, le caratteristiche della collettività umana che lo occupa. Così, due comunità che occupano uno stesso spazio geografico, e quindi con uguali potenzialità, sviluppano terroir diversi.

Le uve destinate alla produzione dei vini IGP possono provenire da viti della specie *Vitis vinifera* o da incroci di essa con altre specie della *Vitis*. Almeno l'85% di esse, però, deve essere coltivato nell'area geografica di riferimento, all'interno della quale deve avere luogo anche il processo di vinificazione.

L'art. 54 del *Regolamento (CE) n. 479/2008* riconosce la validità delle cosiddette "menzioni tradizionali", vale a dire le espressioni usate all'interno degli Stati membri dell'Unione Europea, per indicare, per esempio, i vini a denominazione di origine o a indicazione geografica. Facendo riferimento alla normativa italiana, sono riconosciute come "menzioni tradizionali" le seguenti categorie:

- *vini da tavola*, rappresentati da vini comuni che devono essere consumati entro un anno dalla produzione;
- *vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT)*, che sono prodotti soltanto con uve provenienti da una stessa area geografica (per esempio, IGT Sicilia, IGT Piemonte, IGT Veneto), la quale deve essere indicata in etichetta;
- *vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC)*, realizzati secondo un preciso disciplinare di produzione che stabilisce luoghi (di solito aree ben delimitate, di piccola o di media grandezza), modalità e quantità di produzione;
- *vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*, prodotti a partire da vitigni particolarmente pregiati; in questo caso, la zona di produzione deve essere ristretta e la resa per ettaro deve essere inferiore a quella dei vini DOC; infatti, i vini DOCG sono prodotti in numero limitato di bottiglie, su ciascuna delle quali lo Stato appone una fascetta rosa



sfumature di colore dei vini sono molto complesse.

Sia i vini DOC sia quelli DOCG sono soggetti a diversi controlli, che garantiscono la certezza della zona di provenienza e la costanza delle qualità organolettiche.

### ***La composizione del vino***

La composizione chimica dei vini è ovviamente molto diversa da quella dei corrispondenti mosti d'uva da cui derivano mediante il processo della fermentazione alcolica.

Tra i *coloranti naturali* del vino ricordiamo le *antocianine* per i vini rossi e i *flavonoli* per i vini bianchi; entrambi appartengono alla categoria dei **polifenoli**, nei quali troviamo anche sostanze in grado di diminuire la **colesterolemia**, cioè la concentrazione di colesterolo nel sangue (come il *resveratrolo* dei vini rossi). Va precisato, però, che le

## La birra

La birra è una bevanda alcolica largamente diffusa negli Stati Uniti, in Germania, Inghilterra e Olanda; per la sua preparazione sono necessarie 4 materie prime: **acqua, malto d'orzo, luppolo e lieviti**.

Il **malto** è ottenuto facendo germogliare i chicchi d'orzo; durante la germogliazione l'amido dei chicchi si trasforma in maltosio, un disaccaride costituito da due molecole di glucosio.

L'orzo appena germogliato si dice *malto verde*; successivamente, è sottoposto a essiccamento più o meno intenso, in forno, in media da 60 a 160 °C, che ne determina il colore: abbiamo così il *malto chiaro* per le birre bionde, il *malto ambrato* per le birre ramate e rosse, il *malto caramello* e il *malto colorante* per le birre nere.



In Germania sono molto richieste nei mesi estivi le *weissbier* (o *weizen*); si tratta di birre di frumento, genericamente indicate con il termine di **birre bianche**. Le birre bianche sono prodotte anche in Belgio (*witbier*); a differenza di quelle tedesche, le *witbier* sono quasi sempre aromatizzate, per lo più con coriandolo e/o scorza d'arancia. In Francia sono conosciute con il nome di *bières blanches*.

Il **luppolo** è una pianta erbacea, le cui infiorescenze femminili contengono sostanze che conferiscono alla birra il caratteristico sapore amarognolo e facilitano la formazione della

schiuma. In origine fu utilizzato per prolungare la conservazione della birra; oggi serve soprattutto per conferire a questa bevanda l'inconfondibile sapore amarognolo e un gradevole aroma.

I **lieviti** utilizzati per la produzione della birra sono fondamentalmente due: *Saccharomyces carlsbergensis* e *Saccharomyces cerevisiae*. Il primo tipo è attivo a basse temperature (circa 6-8 °C) e serve per la produzione delle *birre di bassa fermentazione*, mentre il secondo lievito è attivo ad alte temperature (circa 16-20 °C) e serve per la produzione delle *birre di alta fermentazione*.

La distinzione tra birre di alta e bassa fermentazione non è l'unico parametro che permette di differenziare le numerosissime varietà di birra prodotte nel mondo. Infatti, è possibile classificare le birre in base al grado alcolico e al **grado saccarometrico**.

### La composizione della birra

Rispetto al vino la birra è generalmente meno alcolica e quindi meno energetica; sono presenti piccole quantità di proteine, glucidi (maltosio e glucosio), vitamine del gruppo B e sali minerali, tra

cui soprattutto il potassio, che rende le birre molto diuretiche. La notevole quantità di acqua e la presenza di anidride carbonica conferiscono alla birra un discreto potere dissetante, anche se l'anidride carbonica può essere fonte di disturbi per l'apparato digerente.

## I superalcolici

Con questo termine sono indicate le bevande alcoliche diverse da quelle fermentate, il cui grado alcolico può andare da un minimo di circa 25° a un massimo di circa 70°. In relazione alle materie prime utilizzate e alla tecnica di produzione, si possono dividere in due grandi categorie: distillati e liquori.

### *I distillati*



Si ottengono in genere dalla **distillazione** di prodotti fermentati a base di frutta o di cereali; la loro gradazione alcolica oscilla mediamente intorno a 40°. I distillati prendono anche il nome più generico di **acquaviti**. La distillazione è un metodo fisico che consente di separare i componenti di una soluzione di più liquidi, sfruttando le diverse temperature di ebollizione di ciascuno di essi. Per esempio, da una soluzione di acqua e alcol etilico i due componenti si separano per semplice

riscaldamento, poiché l'alcol etilico bolle a circa 78 °C, mentre l'acqua bolle a 100 °C. In queste condizioni, infatti, i vapori che si sprigionano a 78 °C sono costituiti soltanto da alcol etilico e si possono raccogliere in un apposito recipiente dove vengono condensati, cioè riportati allo stato liquido.

Terminata la distillazione dell'alcol etilico, la temperatura riprende a innalzarsi fino ad arrivare a 100 °C, temperatura alla quale evapora l'acqua; anche questi vapori si possono condensare e l'acqua così ottenuta è raccolta in un altro recipiente.

Durante la distillazione del vino, i vapori iniziali (la **testa**) e quelli finali (la **coda**) sono eliminati perché contengono sostanze sgradevoli e/o tossiche, come il metanolo o alcol metilico presente nei vapori di testa. La parte centrale (il **cuore**), ricca di alcol etilico e sostanze aromatiche, è conservata e costituisce la base per la preparazione dell'acquavite di vino, chiamata **brandy** in Italia e **cognac** in Francia.

## I liquori



I liquori costituiscono un gruppo di bevande alcoliche molto vasto, in cui troviamo prodotti molto diversi tra di loro, sia per quanto riguarda il grado alcolico sia per le caratteristiche organolettiche. In genere, la loro gradazione alcolica è compresa tra 25° e 50°. Nella loro composizione sono presenti acqua, alcol etilico, zucchero e aromi; quest'ultimi possono essere naturali, cioè ottenuti da frutti, fiori, radici, ecc., oppure artificiali. In base alla tecnica di produzione adottata, esistono tre grandi categorie di liquori.

**Liquori di distillazione:** si ottengono mediante la distillazione di alcol etilico (o di una miscela di alcol e

acqua) in presenza di erbe, fiori, radici e/o frutti; al distillato così ottenuto, si aggiunge zucchero e acqua. In questa categoria rientrano i liquori di maggior pregio.

**Liquori di macerazione:** si preparano lasciando macerare in alcol le componenti vegetali. Dopo 1-2 settimane circa, si filtra per allontanare i residui solidi; al liquido alcolico che si ottiene viene aggiunto zucchero e acqua.

**Liquori di fantasia:** sono ottenuti mescolando direttamente acqua, zucchero e alcol etilico, con l'aggiunta di essenze, naturali o artificiali, che si trovano in commercio già pronte per l'uso.

## LE UNITÀ ALCOLICHE

L'INRAN (Istituto per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione) ritiene che un consumo moderato di alcol etilico debba corrispondere a due-tre **Unità Alcoliche** (U.A.) al giorno per l'uomo, a una-due

U.A. per la donna e a non più di una U.A. per gli anziani di entrambi i sessi; si precisa che una U.A. corrisponde a circa 12 grammi di alcol etilico, pari a 15 millilitri di tale sostanza ( $0,8 \times 15 = 12$  g).

UNITÀ ALCOLICHE DI ALCUNE BEVANDE DI LARGO CONSUMO		
Bevanda alcolica	Quantità standard	Unità alcoliche (U.A.)
vino da pasto (12 gradi)	1 bicchiere (125 ml)	1
vino da pasto (11 gradi)	1 bicchiere (125 ml)	0,9
vino da pasto (13,5 gradi)	1 bicchiere (125 ml)	1,1
birra normale (4,5 gradi)	1 lattina (330 ml)	1
birre doppio malto (8 gradi)	1 boccale (200 ml)	1
vermouth dolce (16 gradi)	1 bicchierino (75 ml)	0,8
vermouth secco (18 gradi)	1 bicchierino (75 ml)	0,8
distillati vari (40 gradi)	1 bicchierino (40 ml)	1.1



L'art. 6 della **legge 160/2007** impone ai titolari e ai gestori dei locali ove si vendono e si somministrano bevande alcoliche, di *interrompere la somministrazione dopo le ore 2 della notte e di assicurarsi che all'uscita del locale sia possibile effettuare una rilevazione del tasso alcolemico*; inoltre, nei locali devono essere esposte in maniera ben visibile apposite tabelle riportanti le quantità delle bevande alcoliche più comuni in grado di provocare il superamento del **tasso alcolemico per la guida in stato di ebbrezza**.