

## Le bevande fermentate

Numerose testimonianze storiche attestano che le bevande fermentate erano prodotte anche nell'antichità. Infatti, riferendoci al bacino del Mediterraneo, sappiamo che gli Egizi e i Romani erano buoni consumatori di vino e birra, così come le altre popolazioni di quest'area del mondo antico.



La birra è fra le bevande maggiormente consumate nei Paesi occidentali.

La **birra** è fra le bevande più consumate nei Paesi occidentali, assieme al vino. Di essa esistono molte varietà, ognuna caratterizzata da gradazioni alcoliche ben precise.

Secondo quanto stabilito dalla legge, la birra "è un prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica (ad opera dei lieviti *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces carlsbergensis*) dei mosti preparati con malto d'orzo torrefatto e acqua, profumato con il luppolo (infiorescenze femminili)".

Sempre secondo la legislazione nazionale, in merito alla gradazione alcolica, la birra viene distinta in cinque categorie:

- *analcolica*, con gradazione non superiore a 1,2%;
- *light*, con gradazione tra 1,2 e 3,5%;
- *normale*, con gradazione maggiore del 3,5%;
- *speciale*, con gradazione maggiore del 4%;
- *al doppio malto*, con gradazione superiore al 4,5%.

La componente principale della birra è l'acqua, che è presente per l'85-90%, mentre la quantità di alcol è decisamente più bassa rispetto al vino e può variare nei diversi tipi di birra. Inoltre, in essa sono presenti zuccheri, vitamine del gruppo B, sostanze azotate e sali minerali.

Il **vino** è un alimento liquido accessorio, ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto, ricavato, a sua volta, dalla pigiatura dell'uva fresca, o leggermente appassita, della *Vitis vinifera* o vite europea.

Il contenuto alcolico del vino varia in media tra il 10 e il 13%.

Per la legislazione in materia, con il termine vino si intende "un prodotto con un titolo alcolometrico pari almeno all'8%, del quale il 6% è rappresentato da alcol svolto, cioè derivato da zuccheri fermentati in alcol.

Inoltre, il vino imbottigliato e pronto per il consumo deve possedere almeno un titolo alcolometrico pari al 10%".

Dal punto di vista chimico, il vino è una soluzione idroalcolica costituita da:

- *acqua*, che rappresenta l'80-90% della sua composizione;
- *alcol etilico*, presente dal 4,5% al 20% e che, combinandosi con alcuni acidi organici, dà origine a sostanze volatili (esteri), che attribuiscono alla bevanda le sue caratteristiche organolettiche;

- *acidi organici*, tra i quali l'acido acetico (nella quantità massima del 10%) e l'acido tartarico responsabili, rispettivamente, dell'acidità volatile e dell'acidità fissa, oltre all'acido malico, dal gusto aspro e pungente, nonché l'acido citrico, dal sapore acidulo, che determina anche la conservabilità del prodotto;
- *zuccheri*, in particolare il fruttosio e il glucosio, responsabili anch'essi del sapore e presenti in piccola quantità nei vini secchi, mentre nei vini dolci si trovano in concentrazione superiore a 10 g/litro;
- *componenti minori*, tra cui sostanze aromatiche, rappresentate da varie molecole organiche alle quali si deve il tipico bouquet dei vini; inoltre, sono presenti tannini, glicerina, sostanze azotate, sostanze coloranti e sali minerali, come il potassio e il manganese, dai quali dipendono la corposità e la pienezza del vino.



Il vino è una bevanda alcolica fermentata dalle origini antichissime, che ha caratterizzato la storia e la cultura del mondo occidentale, dove occupa tuttora un posto di riguardo sulla tavola e nella vita sociale.