

LIQUORI IN CASA

PREMESSA

La prima volta che si tenta di produrre un buon liquore, giunge in aiuto il vivo ricordo della Nonna propria o di altri che, forte della grande esperienza di sua Nonna, preparava intrugli con la logora ricetta tramandata di Nonna in Nonna.

Mentre il Nonno usava la mela cotogna per tappare la botte e sperava nella invasione dei moscerini di Settembre per stimolare il mosto, la Nonna misceleva il fil'u ferru con il mirto, l'abbardente con la scorza di arancia e le carrube.

Con tutto il rispetto e comprensione per i Nonni del mondo e per la scarsa disponibilità di denaro, materiali e prodotti, oggi possiamo affermare con certezza che le nostre papille, allenate e corrotte da pubblicità e vizi globalizzati, non accettano più un vino "ucciso" da moscerini tossicodipendenti o un liquore "distrutto" dalle teste e code della distillazione clandestina di vino spunto.

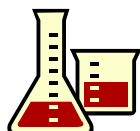
Cari Nonne e Nonni, conserviamo con amore le vostre ricette, **ma è meglio non utilizzarle!!!!**

Così, per evitare di continuare a fare la Nonna, è bene conoscere alcuni principi fondamentali dell'arte del liquorista che, con poca matematica e chimica, riesce ad ottenere ottimi prodotti genuini, gradevoli ed economici. (.....tra 100 anni diranno che non capivamo nulla!!).

CAPITOLO 1

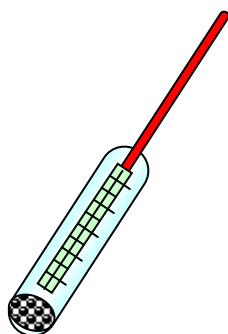
PRIMA DI INIZIARE

IL CILINDRO GRADUATO: Non nasconde né conigli impauriti, né colombe : è un tubo in vetro con base tonda graduato da 10 a 1000 ml. (100 divisioni).



Va benissimo anche un qualunque recipiente graduato per liquidi, ma categoricamente in vetro.

L'ALCOLOMETRO:



Ampolla in vetro che galleggia in un distillato idroalcolico privo di zuccheri, ne rileva il peso specifico ed indica il grado alcolico. **CHI LO USA È' FOLLE** : oltre al grado alcolico deve essere rilevata la temperatura del liquido che, se diversa da 20°C., comporterà l'uso di apposite e complesse tavole di conversione. **Non è indispensabile per fare liquori in casa visto che, salvo frodi fiscali e truffe, l'ALCOL PURO in commercio ha un grado garantito di 95° (95% Vol.).**

E' invece necessario per chi utilizza, in alternativa all'alcol, grappa e distillati..... "dell'artigianato locale".

LA BILANCIA :



Va benissimo quella per le lettere (digitale o ad ago), purché possa apprezzare 10 grammi o meno. Ci sono psichiatri che consigliano quella per analisi o, peggio, quella idrostatica che rileva anche il peso specifico.....e la paranoia.

Se si possiede quella della GIUSTIZIA ed è in buono stato di conservazione, deve essere usata con molta cautela ma è adatta per pesare anche le patate, gli anni di galera ed il prezzemolo.

L'ALCOL :



Soluzione idroalcolica a 95° (95% alcole + 5% acqua) con sapore ed odore gradevoli ottenuta dalla distillazione del vino, melasso(il più comune) o frutta. E' bene acquistare il prodotto confezionato in Sardegna (S. Carta, Zedda Piras, Pacini, ecc.) perché proviene da Distillerie Italiane dove il controllo della qualità è molto frequente ed accurato.

Attenzione : lt.1 di Alcol = Kg. 0,800

L'ACQUA :



Assolutamente demineralizzata. Mai di rubinetto o di sorgente. Va bene anche un'acqua minerale, priva di CO₂ (bollicine) e povera di sodio (Guizza, Panna, Quercetta, Sattai, S.Giorgio, S. Francesco....., S. Fabio(?)).

Attenzione : lt.1 di Acqua = Kg. 1,000

LO ZUCCHERO :



Saccarosio comune da barbabietola (bianco) o da canna (ambrato). Il liquore di mirto con lo zucchero da canna è gradevolissimo e ricorda il miele : tanto vale farlo miscelando miele (sardo!) e zucchero, ma Fidel Castro si offenderà.

Il limoncino con miele o zucchero da canna è vomitevole ma va bene, se cosparso nel pavimento del bagno, per allontanare le mosche dal salotto.

Attenzione : Kg.1 di zucchero = litri 0,650

GLI AROMI :

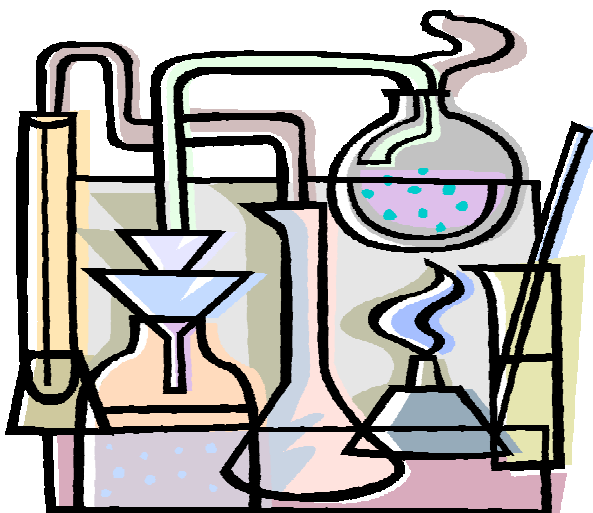


Chi più ne ha, ne metta! SOLO bacche, semi, erbe, cortecce, frutti, fiori, radici, foglie, tuberi, rizomi. **MAI preparazioni a base di questi.** (Es: liquirizia Saila, prugne secche confezionate, ecc).

Vanno raccolti in terreni lontani da strade asfaltate, centri urbani, zone industriali e appezzamenti agricoli coltivati.

Cannella, vaniglia, chiodi di garofano, noce moscata **mai in polvere: si per lo zafferano.**

ATTENZIONE ALLE ERBE ! Un imbecille ha provato un liquore ottenuto da diverse erbe: sulla sua lapide hanno scritto ".....Conium maculatum" (cicuta di Socrate).



CAPITOLO 2

UN PO' DI MATEMATICA (Alcolometria)

Questa è la formula per fare liquori:

$$\left\{ \frac{(x + y^3 - (e^n + z))}{x^7 - 3,175574} \right\} + \sqrt{e^n \pi \sum 12,68579 + \sqrt{x^{n-1}}} \quad (\text{prima o poi la inventeranno !!!!!.....})$$

Eccola:

$$\text{Litri Anidri} = \text{Grado Alcolico} \times \text{Litri Idrati} \quad (1)$$

.....quindi.....

$$\text{Grado Alcolico} = \frac{\text{Litri Anidri}}{\text{Litri Idrati}} \quad (2)$$

..... e ancora.....

$$\text{Litri Idrati} = \frac{\text{Litri Anidri}}{\text{Grado Alcolico}} \quad (3)$$

.... e Basta!!!!!!

.....ma cosa significa?

Vuol dire che se voglio preparare un liquore, devo sapere in anticipo quale sarà il grado alcolico che otterrò, onde evitare di servire “acqua fresca” o, peggio, un valido ed efficace strumento per provocare il coma alcolico in chi lo beve.

In realtà, oltre i susposti pericoli, è necessario sapere che ogni liquore deve esaltare **una armonia di sapori e fragranze**: non elementi disgiunti, né prevalenza dell'uno sull'altro.

Questo si ottiene, unitamente al dosaggio opportuno delle varie materie prime, con la predeterminazione del grado alcolico del prodotto che favorisce l'interazione dei composti aromatici e stimola contemporaneamente le percezioni olfattive e gustative della povera cavia (chiedo scusa !)dell'ospite o del marito.

Dunque si produrranno liquori di bacche a $28^\circ \div 33^\circ$, di scorze di frutti a $30^\circ \div 35^\circ$, di radici a 40° , di erbe e foglie a $35^\circ \div 52^\circ$ dosando lo zucchero, empiricamente, entro un range da 220 g./lt. a 300 g/lt.(grammi x litro di liquore finito).

Chiaramente la precitata “regola” non può soddisfare TUTTI (chi ama il sapore dolce, chi ama il ridotto grado alcolico, chi è astemio!, ecc.), ma serve quale orientamento in linea generale.

CAPITOLO 3

IL LITRO ANIDRO (privo di acqua)

I non esperti, quando si parla genericamente di alcol “puro”, pensano subito a quei bottiglioni da 1 o 2 litri (a 95°) che stazionano negli espositori della Iperstanda in attesa che il Signor Berlusconi De' Berlusconi possa permettersi di riporli nel carrello.

Verissimo!, ma oltre all'atroce dubbio di poter versare alla cassiera l'intero stipendio del mese, dobbiamo sapere che **il termine “puro” non significa “alcol e null'altro”, perché nella bottiglia c'è anche acqua. (Come già detto il 5%).**

Così in 1 litro di “Abbardente” (Distillato di vino) a 65°, la quantità di alcol è pari a 650 ml. ed il resto è acqua (350 ml.).

Per questo motivo, (prima lo Stato che pretende una imposta [*accisa*], poi i liquoristi che “calcolano” i liquori da produrre), si è dovuto far riferimento ad un elemento **CERTO**, che è costituito dal **SOLO ALCOL (Assoluto o Anidro)** contenuto nella miscela idroalcolica e non già dalla miscela stessa. **In pratica, l' UNITA' DI MISURA dell'alcol.**

Ed ecco il **LITRO ANIDRO**, il più temuto in alcologia : spaventa l'automobilista, incute terrore nel liquorista e allontana il cliente. Ma perché?perché va nel sangue, perché costa, perché costa ancora di più.

E' inutile dilungarsi sull'argomento: basti sapere che il prezzo attuale (01/02/2008) dell'alcol è di €. 0,70/litro anidro, l'imposta di €. 8,0001/litro anidro ed il cliente finale dovrà pagare la somma dei due + spese e guadagno del confezionatore e del commerciante + il 20% di I.V.A.

Torniamo alla nostra formula:

Grado Alcolico = è la forza alcolica, espressa in % in Volume, derivante dalla quantità di **alcol assoluto** (o, meglio, **Anidro**) contenuto. (**100° = 100% Vol.**).

- Una bottiglia di mirto da 0,700 litri a **32°**, contiene esattamente 224 ml. di alcol assoluto ($0,700 \times 32/100 = 0,224$ litri anidri);
- Una bottiglia di vino da 0,750 litri a **12,5°**, contiene 94 ml. di alcol assoluto ($0,750 \times 12,5/100 = 0,09375$ litri anidri);
- Un flacone di profumo da 100 ml. a **80°**, contiene 80 ml. di alcol anidro.

Litro anidro = è la quantità di alcol assoluto, espressa in litri, contenuta nel prodotto.

- Una bottiglia da lt.1 di alcol puro a 95° contiene 950 ml. = **0,950 litri anidri di alcol;**
- 1 litro di alcol a 95° + 1 litro di acqua contengono sempre **0,950 litri anidri di alcol**, ma il grado sarà di 47,5°.

Litro idrato = è il volgare e comunissimo **litro, cioè il volume del prodotto.**

- Una bottiglia di mirto da 0,700 litri (**idrati**) a **32°**, contiene esattamente 224 ml. di alcol assoluto ($0,700 \times 32/100 = 0,224$ litri anidri);
- Una bottiglia da lt.1 (**idrato**) di alcol puro a **95°** contiene 950 ml. = 0,950 litri anidri di alcol;
- Un flacone di profumo da 100 ml (**0,100 litri idrati**). a **80°**, contiene 80 ml. di alcol anidro;
- 1 litro (**idrato**) di alcol a 95° + 1 litro (**idrato**) di acqua = **2 litri idrati** contengono 0,950 litri anidri, ma la miscela ha un grado risultante di 47,5° (**0,950 l.a. : 2 l.i.**);

1° COMPITO A CASA:

Dispongo di 1 litro di alcol a 95° + 1 Kg. di zucchero + 1 litro di H₂O + 1 Kg. di mirto.
Se **faccio una sciocchezza e miscolo tutto insieme**, dopo aver spremuto e filtrato le bacche, quale sarà il **grado** del prodotto finale?

Ingredienti:	Peso Kg.	Grado % Vol.	Litri idrati l.i.	Litri anidri l.a.	Note
Alcol	0,800	95	1,000	0,950	Il peso specifico dell'alcol è 0,800 Kg/lt.
Zucchero	1,000	0	0,650	0	1 Kg. = 0,650 litri
Acqua	1,000	0	1,000	0	1 Kg. = 1 litro
Mirto	1,000	0	0,600	0	Le bacche fresche apportano circa il 60% in peso (= litri) di acqua vegetominerale ed estratti
Totale			3,250	0,950	
Formula (2) : Litri Anidri = $(0,950 : 3,250 = 0,2923 \times 100) = \underline{29,2^\circ}$					ATTENZIONE: Questo liquore non deve essere offerto a nessuno!!!



2° COMPITO A CASA: - ○ ○ ○



Dilapidando la pensione, la Nonna mi ha regalato 1 litro di alcol a 95°, 1 Kg. di zucchero ed 1 Kg. di bacche fresche di mirto. Se volessi ottenere un liquore a **33°**, quanta **acqua** dovrei aggiungere?

Ingredienti:	Peso Kg.	Grado % Vol.	Litri idrati l.i.	Litri anidri l.a.	Note
Alcol	0,800	95	1,000	0,950	Il peso specifico dell'alcol è 0,800 Kg/lt.
Zucchero	1,000	0	0,650	0	1 Kg. = 0,650 litri
Mirto	1,000	0	0,600	0	Le bacche fresche apportano circa il 60% in peso (= litri) di acqua vegetominerale ed estratti
Totale :			2,250	0,950	Così avrei 42,2°
Formula (3) : Litri idrati = $(0,950 : 33 : 100) = 2,879$			2,879	0,950	Così ho 33° (0,950 : 2,879 x 100)
Litri idrati = 2,879 - 2,250 = 0,629 lt. di acqua			0,629		Acqua da aggiungere
ATTENZIONE: Questo liquore non deve essere offerto a nessuno!!!					

CAPITOLO 4

D'ora in poi, quando si parlerà di litri anidri e litri idrati, si userà l'abbreviazione  per litri anidri e  per litri idrati

Appena avrò un po' di tempo, invierò il seguito.
Intanto prova questa.
(Fabio)



LIQUORE ANTICO DI LIMONI DI ZERFALIU (di Fabio Chillemi) (Per 1,7 litri di liquore a 28°)



- Alcol a 95°** = ½ litro
Limoni = gr.100 di buccia gialla (N° 6-7 limoni). (*La scorza deve essere accuratamente separata dalla parte bianca*)
Acqua = 1 litro (o 900 cc. se si preferisce un liquore più alcolico = 30°)
Basilico = 6 foglie fresche spezzate a metà con le mani (non con il coltello)
Zucchero = gr.330

In un bottiglione scuro mettere l'alcol, l'acqua, la buccia dei limoni, il basilico e lasciare per 30 giorni **al buio**.

Agitare ogni 4/5 giorni **senza aprire**.

Trascorso il mese, con il colino e l'imbuto foderato con un telo di cotone, filtrare in un altro bottiglione.

In un pentolino versare ½ litro circa dell'infuso ottenuto, lo zucchero e sciogliere a fuoco minimo rimstando in continuazione con un cucchiaino di legno. (**Non aggiungere acqua!!!!**).

Spegnere subito il fuoco quando lo zucchero non si deposita più sul fondo, per evitare di farlo caramellare.

Dopo circa 1 ora, unire lo sciroppo all'infuso nel bottiglione, chiudere il tappo ed agitare energicamente.

Chi vuole anche il colore (oltre al sapore), dovrà aggiungere 60 mg. di zafferano (mezza bustina).

Lasciare riposare per 24 ore.

Poi riporre la parte da consumare in frigorifero o, meglio, nel freezer in bottiglie di vetro idonee (hanno il vetro satinato non trasparente).

SALUTE !!!!!

P.S.: A Zerfaliu non si coltivano limoni!!!!