



La distillazione casalinga

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 (ACIDART), 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 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 deflegmatore, 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 deflegmatore (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 deflegmatore, 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.

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	Frumento 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 lt di vino con una gradazione alcolica di 10 ° - 11 ° si possono ricavarne circa 2 lt 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 lt 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.