

VIAGGIO SUPERALCOLICO TRA I DISTILLATI TOSCANI



Viaggio super alcolico tra i distillati della Toscana: dalle più classiche grappe fino agli innovativi gin, vodka e addirittura brandy toscani.

Alla scoperta dei distillati della Toscana

In effetti la notizia è sorprendente: in Toscana si producono brandy, vodka e altri distillati d'eccellenza. Incredibile ma vero, questa Toscana magnifica non smette mai di sorprenderci. Prima di addentrarci nell'argomento su distillati della Toscana, tra alambicchi e bottiglie da collezione, facciamo un passo indietro.



Cos'è un distillato e perché si chiama così?

Un distillato per definizione è una bevanda ottenuta dalla distillazione in alambicco di una soluzione alcolica derivata dalla fermentazione di liquidi zuccherini vegetali. Lasciamo i tecnicismi e veniamo a esempi pratici per chiarirci le idee.

Alcuni esempi di distillati

La tequila è un distillato di succo di agave fermentato; il cognac lo è di vino; il calvados risulta invece dalla distillazione del succo di mela fermentato. Rum, brandy, whisky, gin: ognuno di loro è ottenuto allo stesso modo ma partendo da materie prime differenti.

Come distillare

Il processo di distillazione è molto complesso e chiama in causa l'utilizzo di distillatori di diverso tipo, che alimentati dal calore del fuoco permettono l'evaporazione prima e la condensazione poi di alcune sostanze contenute nel liquido di partenza.

Ruolo chiave è quello del mastro distillatore che con la sua arte saprà quali sostanze 'tagliare' - le teste e le code cosiddette, molto sgradevoli - e quali invece raccogliere, il cuore, ricco di sostanze aromatiche e profumi.



Quando nascono i distillati

Le origini della distillazione si fanno risalire a tempi piuttosto remoti e non è ancora chiaro come fu scoperta. È appurato però che gli antichi Egizi ne conoscessero le tecniche già nel 4000 a.C.. La sua diffusione si deve però agli Arabi, tant'è che le parole alambicco e alcol derivano dai termini arabi *Al-Anbiq* e *Al-Kulh*.

Inizialmente venivano distillate soprattutto erbe officinali a scopi terapeutici. Sotto l'antica Roma aumentano la quantità di materie da cui ottenere alcol ed essenze: alle erbe si aggiungono vino, sidri di frutta e cereali fermentati.

La scoperta dell'alambicco di rame

La grande rivoluzione nel mondo dei distillati la portarono però gli Olandesi tra il 1400 e il 1500, con il perfezionamento dell'alambicco di rame. Dal 1600 in poi, una volta che l'arte distillatoria fu stabilizzata, ben poco è cambiato nella produzione di acquaviti, grappe e brandy.

Tecnica ormai diffusa in qualunque parte del globo in cui si coltivino piante adatte a quest'uso, le differenze riguardano essenzialmente qualità del prodotto distillato e tipo di alambicco impiegato.



I distillati della Toscana

Come accennavamo all'inizio dell'articolo, sebbene la grappa sia la più famosa tra i distillati toscani, non è l'unico spirit a essere prodotto in Toscana.

Da qualche anno infatti, sono nate aziende che producono gin, vodka e brandy toscani, con prodotti locali e distillerie nel territorio.

Grappa toscana, il più famoso tra i distillati nostrani

Il distillato toscano per antonomasia è senza dubbio la grappa. Spirit prodotto esclusivamente in Italia, è l'unico distillato ottenuto da una materia prima solida, le vinacce dell'uva.

Breve storia della grappa

La notorietà di questo distillato di origini venete crebbe sensibilmente dopo la fine della Prima Guerra Mondiale, quando i soldati impegnati sul fronte del Piave ritornarono a casa. Utilizzato al fronte come 'coraggio liquido', disinfettante, frizionante per geloni e solvente per la preparazione di rimedi erboristici, ogni soldato fu ambasciatore di usi e tecniche di produzione, di regione in regione, dando origine ad una vera e propria tradizione locale.

Le distillerie di grappa in Toscana

Ad oggi in Toscana ci sono 4 distillerie specializzate in grappa che in un anno lavorano complessivamente 650.000 quintali di vinaccia, producono circa 2 milioni di litri di grappa, per un totale di quasi 3 milioni di bottiglie.

Alboni è la distilleria più piccola, con una produzione di 18.000 litri all'anno. Nannoni ne produce circa 50.000, D.e.t.a. 500.000 mentre le Distillerie Bonollo a Torrita di Siena producono più o meno 1 milione e 600.000 litri. Tutte hanno vinto premi importanti, tutte dunque regalano esperienze uniche e degustazioni di prodotti top.

Grappa toscana e abbinamenti gastronomici

Classificata sia in base al tipo di vitigno utilizzato che al tipo di invecchiamento, le grappe più giovani sono sorprendentemente abbinabili a formaggi stagionati.

Quelle affinate in legno si sposano divinamente con del buon cioccolato fondente, dei datteri o dei fichi secchi. Bene anche frolle con frutta candita e dolci a base di miele e frutta secca, c'è chi la ama con una fetta di panettone artigianale.



Leggi anche: [Panettoni artigianali: le migliori pasticcerie fiorentine](#)





Gin, la *new entry* tra i distillati toscani

Il gin prende il suo nome dai galbuli di ginepro, botanical indispensabile per produrre questo distillato di cereali o patate in cui viene messa a macerare una miscela di erbe, spezie, piante, bacche e radici.

Le origini del gin

Distillato battezzato in Olanda nel XVII secolo col nome di *genever*, ci sono indizi che farebbero invece pensare ad un'origine non solo italiana ma addirittura toscana. Secondo alcune fonti i monaci benedettini che sin dall'anno 1000 hanno abitato l'[Abbazia di Vallombrosa](#) e che tutt'oggi producono uno dei gin più apprezzati della Toscana, seguirebbero una ricetta del 1200 dove il prezioso distillato veniva già chiamato gin.

Una cosa è certa: il ginepro migliore cresce in Toscana così come attestato dall'importante botanico Pietro Andrea Mattioli già a partire dal 1544. Apprezzato a livello internazionale, il ginepro toscano risulta perfettamente balsamico, non troppo sapido e non troppo simile all'eucalipto.

I gin toscani prodotti con ingredienti locali

I produttori di gin toscano che più ci piacciono e che vogliamo consigliarvi sono due e due sono gli elementi che hanno in comune: utilizzano botanicals esclusivamente locali e distillano personalmente il loro gin.

Peter in Florence raccoglie ginepro e giaggioli nel perimetro del suo podere a Pelago, alle porte di Firenze. Whinestillery a [Gaiole in Chianti](#) assicura che il suo London Dry Gin è ottenuto da erbe raccolte solo ed esclusivamente in Toscana.

L'impiego del gin in cucina

L'aroma di ginepro di questo profumatissimo distillato si sposa alla perfezione con la marinatura della carne, soprattutto della selvaggina come il cinghiale. È altresì molto indicato, purché utilizzato in gocce, nel condimento di tartare di carne o pesce.

Per gli amanti invece del cocktail a base di gin per eccellenza, il Gin Tonic, abbinamenti quali salmone affumicato, frutti di mare e frittura di pesce potrebbero sorprendervi.



Vodka toscana: eccellente, biologica ed esportata in Russia

Distillato originatosi probabilmente tra Russia e Polonia, la prima menzione scritta è del 1405. Nessun legame in questo caso con la Toscana dove però dal 2013 si produce una vodka biologica esportata addirittura in Russia!

VKA, la vodka toscana prodotta in Mugello

VKA è il suo nome ed al centro vi è il luogo della sua origine, la Toscana. Prodotta con grano biologico del [Mugello](#) e acqua dell'Appennino Tosco-Emiliano, etichetta e bottiglia sono realizzate con materiali ecocompatibili, tanto che anche il tappo è in vetro. La confezione della bottiglia è invece realizzata con carta riciclata e grano mentre i collanti sono biodegradabili.

Ciliegina su questa torta di ecosostenibilità: tutti i sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione - amido, glutine e proteine - sono venduti all'industria conserviera, farmaceutica e alimentare col risultato che non ci sono scarti da smaltire.

Prodotto d'eccellenza interamente made in Tuscany, un'altra peculiarità è la sede di produzione. Luca Pecorini, babbo di questo progetto visionario, ha deciso di aprire le porte dello stabilimento al pubblico, come si trattasse di una cantina vitivinicola. Un prodotto lungamente banalizzato che torna in auge anche grazie all'imprenditoria toscana: incredibile!

Abbinamento vodka cibo: connubi perfetti

Più di altri distillati la vodka di qualità si presta ad essere sorseggiata in abbinamento a bocconi prelibati. Tradizionalmente servita liscia e ghiacciata, un accostamento classico sono sicuramente dei crostini al burro con caviale o acciughe.

Per qualcosa di più sostanzioso consigliamo piatti a base di pesce comunque molto saporito e grasso: aringa sott'olio, trota affumicata, salmone e aragoste. Se poi volete dare alla vostra pietanza un tocco ulteriormente nordico, abbinare questi piatti a delle frittelle di grano saraceno, in puro stile polacco.



Leggi anche: [Vino toscano e piatti di pesce: i migliori abbinamenti](#)





Brandy, l'oro nero dei distillati della Toscana

Last but not least, tra i distillati della Toscana il brandy è senza dubbio quello più di nicchia. Dalle origini dubbie ma molto probabilmente olandesi, ad oggi risultano particolarmente pregiati quelli prodotti in Spagna e Italia.

Oro di Nero Millesimato, il brandy toscano che nasce dal Morellino di Scansano

Il brandy toscano del quale vogliamo parlarvi si chiama Oro di Nero Millesimato, è prodotto dalla Fattoria Acquaviva di [Manciano](#), a Grosseto. Questo spirit è il risultato della distillazione di uno dei vini toscani più celebri: il [Morellino di Scansano DOCG](#).

Questa è di per sé una particolarità, considerando che normalmente per assemblare il vino base da distillare si tende ad usare il Trebbiano toscano.

Altra caratteristica intrigante di questo oro nero (oro perché degli iniziali mille litri di Morellino si ottiene intorno al 20% di brandy) è il suo invecchiamento: entrambe le versioni attualmente disponibili, invecchiate rispettivamente 5 e 12 anni, sostano nelle stesse botti di rovere dove è stato precedentemente invecchiato il famoso vino.

Brandy e golosi abbinamenti mangerecci

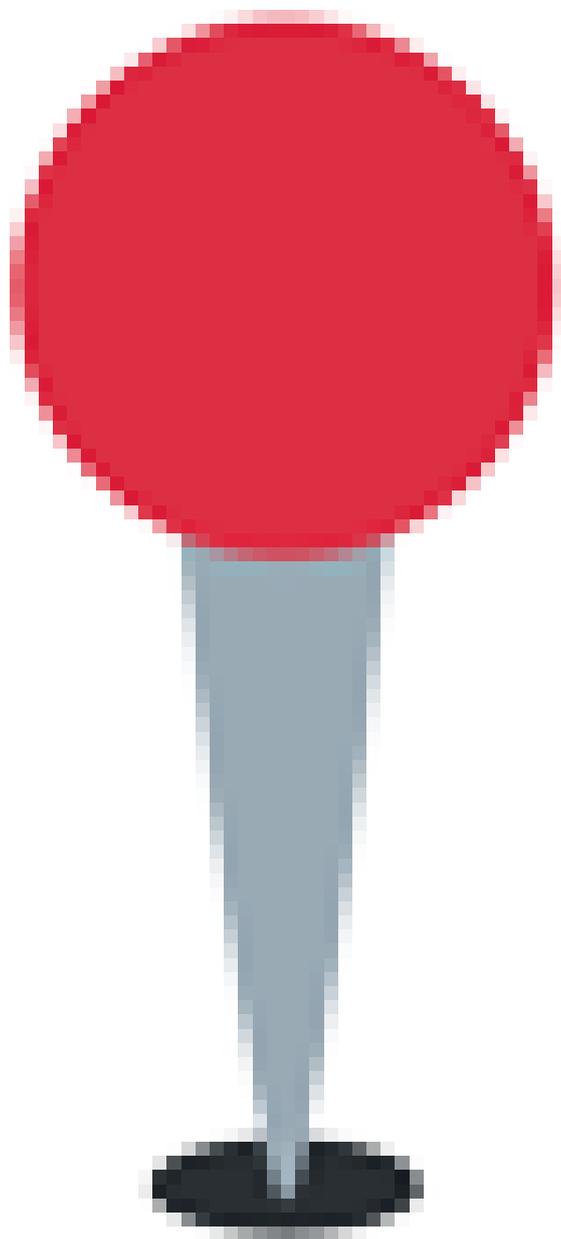
Grazie alla struttura e alla sua alcolicità, il brandy è perfetto soprattutto per la preparazione di dolci: torta di mele caramellate nel brandy, banane flambé, tartufi al cioccolato aromatizzato al brandy. C'è solo da sbizzarrirsi.

Perfetto anche per profumare salse da accompagnare a verdure e crostacei, viene ampiamente utilizzato per ottenere intriganti riduzioni in arrosti e brasati soprattutto di anatra e vitello.

Ottimo come ingrediente per marinature, non delude nemmeno in abbinamento a formaggi dolci, pastosi e freschi. La sua massima espressione? La pasticceria secca a base di mandorle e spezie ad esaltarne le note di legno e vaniglia.



Caro lettore, cara lettrice, se dovessi scegliere una di queste bottiglie per un peccato ad alta gradazione alcolica, su cosa ricadrebbe la tua scelta? Faccelo sapere lasciando un commento sotto l'articolo su [Facebook](#) o su [Instagram](#).



PER APPROFONDIRE:





Vini rosati: l'apostrofo rosa tra le parole vino e Toscana





Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza





Vini toscani dolci: sorsi avvolgenti di poesia e morbidezza

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



Ecco qui una selezione delle migliori eccellenza toscane.

