BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI



Acqua di melissa	15
Grappa veneta	16
Liquore all'uovo	17
Liquore barancino	18
Liquore del Cansiglio	19
Liquore fragolino	20
Maraschino	21
Prugna	22
Sangue morlacco	23

ACQUA DI MELISSA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Acqua di melissa.



La storia
La *Melissa officinalis* o melissa, erba spontanea molto ricercata dalle api è comunemente chiamata anche cedronella; cresce solitamente nei luoghi incolti, lungo le siepi, nei campi, ma può essere coltivata anche nei giardini. Il nome melissa deriva probabilmente dalla radice indoeuropea "'mel'', la stessa da cui proviene il termine "miele'' e la sua è una storia antica: era coltivata da molti popoli, come gli arabi, i Romani, i francesi, che ne conoscevano e apprezzavano le diverse proprietà curative.
Durante il Medioevo, la melissa ebbe un periodo di grande fama come erba medicinale. Carlo Magno ne ordinò la coltivazione nei giardini del regno, in modo da averne sempre in abbondanza e l'acqua di melissa era rinomata per la sua efficacia contro molti disturbi, sia fisici che nervosi. In Veneto è stata introdotta dai Padri Carmelitani Scalzi di Verona che la producono e la commercializzano da secoli.

Descrizione del prodotto
L'acqua di melissa è un alcol a 80° aromatizzato con essenze in sospensione di *Mellica turca* e *M. moldavica*, cedro, garofano, cannella e acqua distillata. Si presenta con un profumo forte, alcolico, con sentori speziati, mentre il gusto è ricco e intenso.

Processo di produzione
La melissa fresca o secca viene fatta bollire in acqua con buccia di limone grattugiata, cannella, chiodi di garofano, polvere di noce moscata (*Myristica fragrans*), radice di angelica (*Angelica archangelica*) e coriandolo (*Coriandrum sativum*). A bollitura avvenuta si aggiunge della grappa in quantità pari a quella dell'acqua e l'infusione viene mantenuta per almeno 6 mesi, mescolando periodicamente, prima che il prodotto venga imbottigliato e messo in commercio.

Usi
Ottimo calmante, l'acqua di melissa va assunta in piccole dosi (ad esempio un cucchiaino da caffè) o diluita in acqua calda.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso alcuni rivenditori del veronese e del Veneto centro meridionale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Verona.



GRAPPA VENETA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Grappa veneta, Grappa del Veneto.



La storia

Si ritiene che la distillazione delle vinacce sia incominciata nel Veneto tra il 1200 e il 1300, quando Venezia era un importante mercato di acquavite di vino e di vinaccia che esportava in Germania e Oriente, come rimedio contro la peste e la gotta.
L'uso della grappa era essenzialmente terapeutico, per casi di soffocamento ed intossicazione, per sfregamenti contro il congelamento o come aiuto per un'azione più efficace di altri medicamenti da ingerire; per questo la produzione della grappa era riservata ai farmacisti e ai medici.
Nel 1876, a Conegliano, presso la "Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia" il prof. Emilio Comboni contribuì al miglioramento qualitativo di questo distillato (l'alambicco a fuoco diretto che lui perfezionò e divulgò è diventato il simbolo della "Grappa veneta"). Nel secondo dopoguerra il prodotto fece un balzo sostanziale e di immagine che gli ha consentito di emanciparsi definitivamente da un retaggio di "rusticità", per puntare al perfezionamento qualitativo all'insegna della leggerezza, con potenzialità di penetrazione e di affermazione nei mercati vicini e lontani.

Descrizione del prodotto

Il termine "grappa" viene comunemente usato per l'acquavite ottenuta attraverso la distillazione delle vinacce, ricche di profumi e di sapori.
Viene immessa al consumo con un titolo alcolometrico non inferiore a 40°, può essere denominata anche con i termini aggiuntivi "riserva" o "stravecchia" se affinata per almeno 18 mesi.

Processo di produzione

L'apparecchio tuttora utilizzato per produrre la grappa "artigianale" è un alambicco (o "lambicco"), ovvero una caldaia in cui si pongono le vinacce da distillare: il vapore che se ne sprigiona viene raccolto e portato allo stato liquido in una tubatura dove si condensa. Questo procedimento, apparentemente semplice, richiede molta attenzione nella distillazione, infatti, il processo più importante è il taglio della "testa" (satura di metanolo) e della "coda" e la conservazione del "cuore".
Attualmente la grappa è stata rinnovata nel suo gusto attraverso tecnologie che consentono alle vinacce una fermentazione "controllata", così come avviene per l'uva: con questi procedimenti è nata una nuova generazione di grappe leggere e fruttate, in grado di soddisfare i gusti più moderni di quanti cercano naturalità e finezza.
Per la preparazione della "Grappa veneta" si possono aggiungere: piante aromatiche, frutta e zuccheri.

Usi

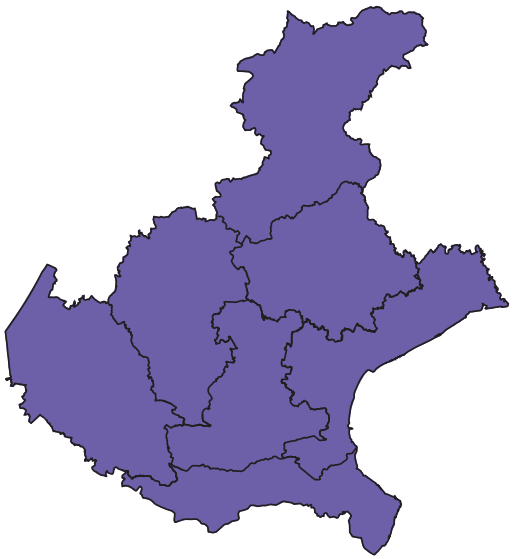
La grappa è un ottimo distillato per concludere un pasto, ma viene anche utilizzata per le preparazioni di pasticceria.

Reperibilità

Questo distillato di vinaccia è reperibile, tutto l'anno, presso i distillatori e i rivenditori specializzati del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

L'area dove si produce la "Grappa veneta" si estende su tutto il territorio regionale.



LIQUORE ALL'UOVO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Liquore all'uovo, Cremauovo.



La storia
Il prodotto crema marsala figurava già negli anni '30 tra i liquori commercializzati.
La validità della sua composizione si conferma immutata negli anni, grazie all'impiego di materie prime semplici e naturali.

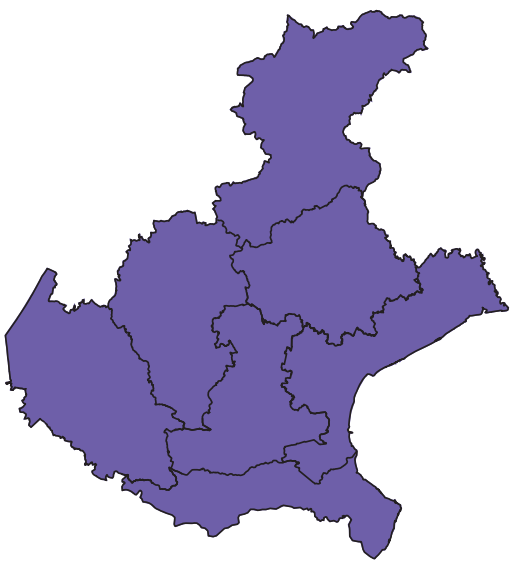
Descrizione del prodotto
Il liquore all'uovo viene preparato usando tuorlo d'uovo fresco sbattuto, zucchero, aromi naturali e Marsala fine. Si presenta con uno spiccato aroma di crema, un gusto dolce e delicato; ha una gradazione alcolica moderata (16° alcolici) e assume un colore giallognolo.

Processo di produzione
In laboratorio atto alla preparazione dei liquori e vini aromatizzati, i tuorli delle uova fresche spaccate a mano vengono sbattuti montati in alcol buongusto puro e zucchero. La crema così ottenuta viene refrigerata e filtrata; si ottiene un liquido limpido a 75° alcolici circa, a cui viene aggiunto il Marsala, gli aromi naturali e altro zucchero per ottenere il prodotto finito. Il grado finale del prodotto (18° alcolici) viene controllato ed eventualmente corretto con piccole aggiunte di Marsala o di alcol buongusto. Il prodotto viene stagionato in apposite cisterne per un periodo medio di 9 mesi o comunque mai inferiore ai tre. Solitamente viene filtrato 2-3 mesi dopo la preparazione, preferibilmente nei mesi freddi dell'anno. Dopo il periodo di stagionatura, il prodotto viene imbottigliato.

Usi
Data la gradazione alcolica moderata di questo liquore e la carica energetica dovuta all'uovo, si adatta bene ad essere consumato come rigenerante e riscaldante dopo la pratica di sport invernali.

Reperibilità
Ampiamente diffuso in tutto il Veneto, il prodotto si trova facilmente presso qualsiasi rivendita al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione
Veneto.



LIQUORE BARANCINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Liquore Barancino.



La storia
Il liquore Barancino è una produzione tradizionale del bellunese, confezionato partendo dalla grappa addizionata con infusi tipici delle zone montane. È prodotto sin dal 1895 e viene nominato anche nel libro "L'Italia della Grappa" di G. Bonacina. La tradizionale ricetta continua ad essere usata ancor oggi anche da piccoli distillatori della zona.

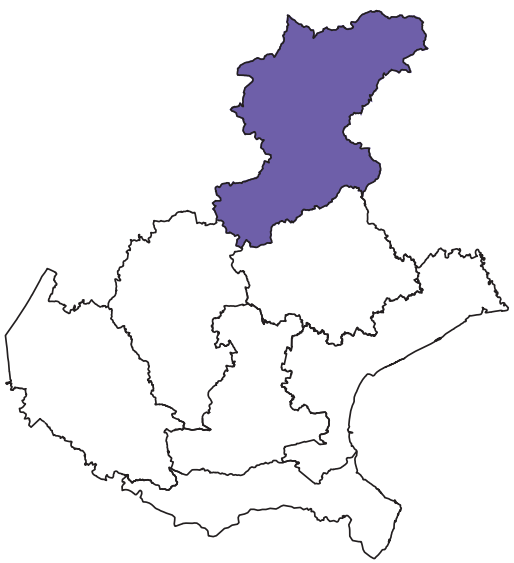
Descrizione del prodotto
Il liquore Barancino è composto da una soluzione idroalcolica cui vengono aggiunti pino mugo, ginepro e zucchero. È privo di coloranti e si presenta con una colorazione brunita, un sapore intenso e un gusto amarognolo e una gradazione finale di 38° alcolici.

Processo di produzione
La produzione del Barancino è molto semplice: ad una base di grappa e alcol buongusto, una volta raggiunta la gradazione desiderata di 38° alcolici, si aggiungono infusi e oli essenziali di Pino Mugo e Ginepro, il tutto ben miscelato e addizionato con lo zucchero. Il prodotto è lasciato riposare per alcuni mesi e poi imbottigliato e commercializzato.

Usi
Consumato in modiche quantità il liquore Barancino è un ottimo digestivo.

Reperibilità
Tipico del bellunese, questo liquore è diffuso anche nelle altre Province venete, dove può essere trovato presso alcuni rivenditori specializzati.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno.



LIQUORE DEL CANSIGLIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Liquore del Cansiglio.



La storia
Il "liquore del Cansiglio" prende il nome dall'omonima foresta "da remi" che si erge nell'altopiano a cavallo tra le province di Treviso, Belluno e Pordenone nelle Alpi Orientali, caratterizzata da estese zone boschive poco antropizzate. Il prodotto nasce nel secondo dopoguerra e da allora la sua ricetta è stata mantenuta inalterata nel tempo.

Descrizione del prodotto
Il liquore del Cansiglio è ottenuto dall'infusione di bacche ed erbe tipiche del bosco, diluito con acqua e zucchero. Viene prodotto alla gradazione di 25° alcolici. Si presenta di colore bruno ed è caratterizzato da un aroma molto fragrante e marcato, da un gusto rotondo e pulito grazie all'utilizzo esclusivo di aromi naturali e all'assenza di coloranti artificiali.

Processo di produzione
Il prodotto si ottiene dall'infusione di bacche ed erbe in acqua e alcol, che deve essere mantenuta per 3-4 settimane. Poi l'infuso viene distillato in piccoli alambicchi di rame e poi miscelato con acqua, alcol e zucchero senza aggiunta di altri aromi. Va mantenuto in appositi contenitori per circa 2 mesi prima di venire imbottigliato ed immesso al consumo.

Usi
Consumato in quantità modiche il "liquore del Cansiglio" è ottimo dopo i pasti e si lascia apprezzare a temperatura ambiente o più freddo, specie nei mesi estivi.

Reperibilità
Liquore tipico della zona del Cansiglio, questo prodotto può essere acquistato presso alcuni rivenditori specializzati di tutta la Regione del Veneto.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Treviso.



LIQUORE FRAGOLINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Liquore Fragolino.



La storia
La produzione del "liquore Fragolino" è sviluppata nelle antiche distillerie di Pincara, nate cinque generazioni or sono. La ricetta del prodotto è stata trovata in uno dei vecchi ricettari manoscritti patrimonio delle antiche distillerie e a tutt'oggi è custodito nel museo "Il futuro della memoria" ubicato all'interno delle stesse. La zona di produzione è il comune di Pincara in provincia di Rovigo, territorio particolarmente adatto alla coltivazione della fragola. Oltre che a numerose manifestazioni promozionali, il prodotto è presentato in primavera alla "Festa della fragola" di Salara (Rovigo), evento che promuove ogni anno questo frutto.

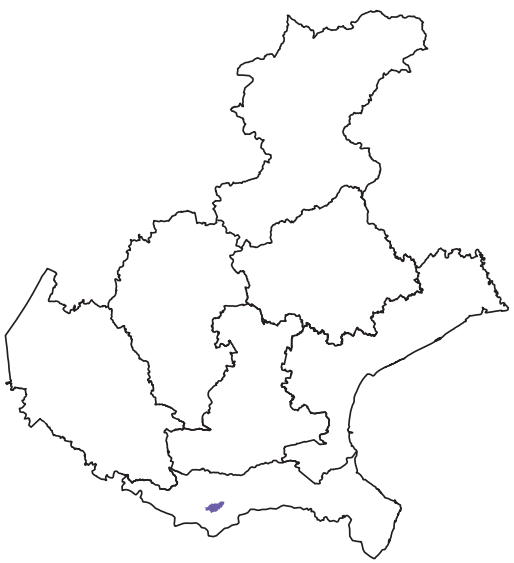
Descrizione del prodotto
Il "liquore Fragolino" è un infuso idroalcolico di fragole, portato alla gradazione di 30° alcolici. Per produrlo si utilizzano: alcool puro di cereali, fragole, succo di fragola e zucchero. Il liquore ha colore rosso intenso e un aspetto "velato". All'olfatto il profumo delle fragole dona una piacevole sensazione avvolgente.

Processo di produzione
Il prodotto necessita di alcuni giorni di infusione, poi viene miscelato allo zucchero precedentemente sciolto in acqua demineralizzata. Una volta ottenuto viene lasciato riposare in cisterne di acciaio fino a piena maturazione. Successivamente viene imbottigliato, sigillato e conservato nell'apposito magazzino per poi essere messo in commercio.

Usi
Il distillato va degustato ghiacciato liscio, ideale per la preparazione di aperitivi, ma è anche adatto per impreziosire macedonie, gelati e dolci.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno sia nelle distillerie di Pincara, sia in occasione di fiere e manifestazioni legate alla promozione dei prodotti tipici.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Pincara in provincia di Rovigo.



MARASCHINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Maraschino.



La storia
Il liquore Maraschino trae origine dalla ciliegia marasca, un frutto meraviglioso e assai benefico che cresce molto bene nelle coste istriane e nella zona dei Colli Euganei. Già nei secoli XVII e XVIII era conosciuto e apprezzato in modo particolare alla Corte inglese che mandava, su ordine di Re Giorgio IV, le proprie navi da guerra a prendere a Zara (Dalmazia) le casse di questo liquore. Anche Napoleone Bonaparte e i suoi generali festeggiavano le loro vittorie militari brindando con il Maraschino.
In provincia di Padova ha sede la storica azienda Luxardo che produce il Maraschino dal 1821.

Descrizione del prodotto
Il liquore Maraschino si presenta incolore, con una gradazione alcolica di 32°, un sapore deciso di marasche e un gusto dolce e marcato.

Processo di produzione
Il Maraschino è un liquore ottenuto dall'infusione alcolica e dalla successiva distillazione delle ciliegie marasche. Il frutto viene raccolto tra la fine di giugno e i primi di luglio e subisce una pressatura morbida in modo che possano essere separate le varie componenti del frutto. Dopo un'adeguata infusione alcolica in tini di legno poroso, entrano in scena gli alambicchi di rame, dove si procede alla distillazione a vapore con frazionamento delle teste e code. Viene conservato solo il "cuore", il distillato di Maraschino, che viene posto a sua volta in tini di frassino per l'invecchiamento definitivo. L'ultima fase consiste nella trasformazione in liquore, mediante aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero raffinato e viene quindi imbottigliato in tipiche bottiglie impagliate a mano.

Usi
Il Maraschino si può bere liscio oppure miscelato è un ingrediente in molti cocktail internazionali. Ottimo per condire macedonie di frutta, arance, fragole, ananas e lamponi. Inoltre è un ingrediente fondamentale nelle lavorazioni di pasticceria.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso la piccola e grande distribuzione nella maggior parte del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Torreglia in provincia di Padova.



PRUGNA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Liquore di prugna, Prugna.



La storia
Il liquore "Prugna" fa parte della tradizione veneta di bevande alcoliche ottenute da distillati di frutta. Esiste addirittura un formulario relativo alle metodiche di preparazione, risalente al 1908 che è stato tramandato nei suoi contenuti sino ad oggi.

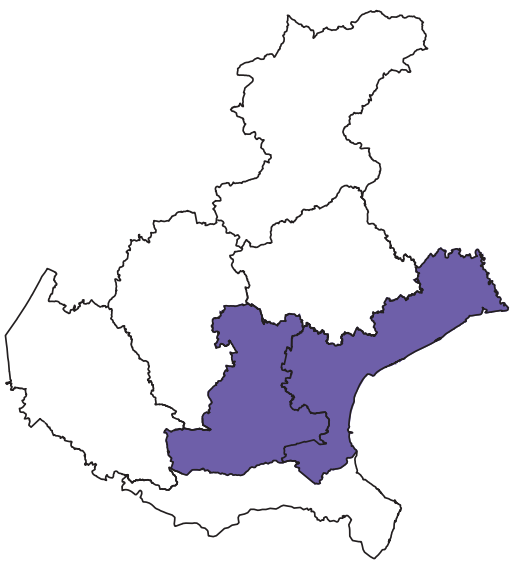
Descrizione del prodotto
La Prugna, ovvero il liquore dolce di prugna, è un succo di prugna distillato, a cui si aggiunge alcol da cereali o grappa veneta, acqua demineralizzata, zucchero, aromi e caramello. È contraddistinto da una moderata gradazione alcolica e da un profumo intenso tipico del frutto di Prunus domestica. A livello retro-olfattivo la carica aromatica si amplifica e diversifica facendo emergere sentori di albicocca, mandorla e altra frutta secca. La combinazione di queste molteplici sensazioni conferisce a questo liquore un carattere di unicità e particolarità.

Processo di produzione
La prugna viene posta, subito dopo la raccolta, in macerazione e fermentazione e non presenta problemi di conservazione. Il liquore ottenuto ha gradazione alcolica compresa tra 32 e 40° alcol e non vi sono necessità di particolari stagionature.
Per quanto attiene alle metodiche di lavorazione va sottolineato il processo di selezione del succo di prugna impiegato e del distillato di prugna che deriva dalla distillazione di prugne macerate e fermentate. Nella fase di preparazione si pone particolare attenzione alla ricerca del mantenimento della costanza d'intensità aromatica, che costituisce l'elemento determinante per il successo del prodotto. La verifica finale dell'intensità e dell'equilibrio del profumo avviene dopo alcuni giorni, necessari per permettere la perfetta combinazione e la formazione degli aromi definitivi.
Al termine di quest'ultima verifica, se non sono necessarie eventuali correzioni, si procede all'imbottigliamento e confezionamento.

Usi
Il liquore va degustato in purezza, ma è adatto per impreziosire le produzioni di pasticceria.

Reperibilità
Prodotto molto diffuso, il liquore "Prugna" è reperibile facilmente presso punti vendita al dettaglio in gran parte del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Viene prodotto in molte zone del Veneto, in particolare nelle province di Padova e Venezia.



SANGUE MORLACCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Sangue Morlacco.



La storia
Il "Sangue Morlacco" ha un'antica storia, la produzione inizia nel 1830, utilizzando le ciliegie marasche che crescono abbondanti lungo la costa dalmata. Denominato inizialmente "Ratafià" e poi "Cherry Brandy", nel 1919 fu rinominato "Sangue Morlacco" da Gabriele D'Annunzio, durante la sua impresa di Fiume. L'antico "ratafià di marasche" divenne così: *il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamavo "Sangue Morlacco" - Gabriele d'Annunzio*.

Descrizione del prodotto
Il "Sangue Morlacco" è il liquore ottenuto dall'infusione di ciliegie marasche. Si presenta di colore rosso cupo, con un profumo intenso ed un gusto corposo di marasca, molto rotondo al palato.

Processo di produzione
Dalla spremitura delle ciliegie marasche si ottiene un succo rosso cupo che viene messo in invecchiamento in tini di rovere. L'invecchiamento previsto dal capitolato di produzione è di due anni in tini di rovere, con accurati rimontaggi e rotazioni della cantina. Dopo questo lungo periodo di affinamento viene aggiunto alcol, zucchero ed acqua per ottenere il prodotto finito, da imbottigliare per l'immissione in commercio.

Usi
Ottimo liquore da meditazione, il "Sangue Morlacco" è ideale nell'abbinamento con cioccolato fondente o con frutti di bosco. Ingrediente prezioso per molti cocktail internazionali.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile presso la distribuzione organizzata nella maggior parte del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Torreglia in provincia di Padova.

