

Categorie di bevande spiritose



Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Acquavite di frutti ottenuta da frutti freschi o mosto fresco, con o senza noccioli, massa fermentata, frutti a granelli, frutti con nocciolo, bacche.

Acquavite di residui di frutta ottenuta esclusivamente per fermentazione e distillazione di residui di frutta, eccettuate le vinacce d'uva.

Brandy distillato esclusivamente dal vino

Acquavite di vino *brandy*, acquavite di vino invecchiata almeno 6 mesi in botti di rovere o 1 anno in fusti di rovere.

Acquavite di vinaccia *Grappa (TI), Trester, Marc*, distillato di vinacce d'uva fermentate; è consentita un'aggiunta fino a un massimo di 25 kg di fecce per 100 kg di vinacce d'uva.

Acquavite d'uva distillato da uve fresche

Acquavite di birra ottenuta dalla distillazione di birra fresca.

Acquavite di fecce distillato ottenuto da una miscela di fecce di vino e resti di vino

Acquavite di cereali *bevanda spiritosa di cereali*, distillato ottenuto da cereali ammostati e fermentati, edulcorato con le amilasi del malto e fermentato con lievito.

Whisky acquavite di cereali invecchiata almeno 3 anni in botti di legno (con capacità massima di 700 litri.)

Rum ottenuto dalla fermentazione e distillazione di melassa e sciroppo di zucchero di canna

Vodka alcol potabile* oppure ottenuta mediante filtrazione su carbone attivato, seguita eventualmente da una distillazione semplice; caratteristiche organolettiche attenuate, consentita l'aggiunta di sostanze aromatiche.

Bevande spiritose al ginepro, gin ottenuti aromatizzando con bacche di ginepro l'alcol potabile* e altre sostanze aromatiche; «London Gin» ottenuto mediante ridistillazione di alcol potabile aromatizzato.

Acquavite di genziana ottenuta dalla fermentazione di radici di genziana con o senza aggiunta di alcol potabile* e successiva distillazione.

Assenzio ottenuto dalla distillazione di alcol potabile* o da distillato aromatizzato con altre piante; ha un sapore amaro, deve avere odore di anice e finocchio e diluito con acqua, dà una bevanda torbida.

Acquavite di erbe ottenuto dalla distillazione di erbe macerate in alcol potabile* o con l'aggiunta di estratti di erbe ad alcol potabile. Sono consentite la colorazione con estratti vegetali, nonché l'aggiunta di oli essenziali.

Acquavite a base di bacche ottenuta mediante macerazione di bacche parzialmente fermentate o non fermentate in alcol potabile o in un distillato e successiva distillazione. Per la macerazione devono essere utilizzati almeno 100 kg di frutti per 20 litri di alcol puro. Può essere anche chiamata «acquavite di bacche» («acquavite di ...» seguita dal nome del frutto) se sull'etichetta viene apposta la nota «ottenuta mediante macerazione e distillazione».

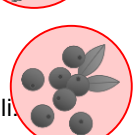
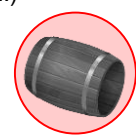
Acquavite di bacche ottenuta senza la macerazione di bacche; designazione: «acquavite di ...» seguita dal nome del frutto.

Acquavite ottenuta mediante macerazione di frutti interi, non fermentati, in alcol potabile e mediante successiva distillazione, almeno 100 kg di frutti per 20 litri di alcol puro.

Liquore ottenuto edulcorando e aromatizzando alcol potabile*, distillati o bevande spiritose, tenore minimo di zucchero 100 g / l (con eccezioni). È consentita l'aggiunta di ingredienti di origine agricola (ad es. latte, uova). Il tenore alcolico di un liquore designato secondo una determinata bevanda spiritosa (liquore al kirsch, liquore alle pere Williams ecc.) deve provenire esclusivamente da tale bevanda spiritosa.

Vieille come il liquore, tenore minimo di zucchero di 20 g / l; colorazione con legno, caramello, estratti da bucce, frutta secca.

*L'alcol etilico di origine agricola (alcol potabile) è alcol ottenuto mediante distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica. Non è destinato al consumo diretto.



Tenore alcolico minimo delle bevande spiritose

Whisky, acquavite di patate, assenzio	40,0 %
Acquavite di fecce, acquavite di birra	38,0 %
Acquavite di vino, acquavite di vinaccia, acquavite di frutta, gin, acquavite di genziana, rum, acquavite di erbe, vodka	37,5 %
Acquavite di vino, brandy	36,0 %
Bevanda spiritosa di cereali, acquavite di cereali, anice	35,0 %
Liquori, bevande spiritose con anice, bevande spiritose di sapore amaro	15,0 %
Liquore all'uovo e con aggiunta d'uovo	14,0 %

Tenore minimo di zucchero nei liquori

«Vieille»	20 g/l
Kirsch	70 g/l
Liquore alla genziana	80 g/l
Liquore all'uovo e con aggiunta d'uovo	150 g/l
«Crema di ...»	250 g/l
Crema di Cassis	400 g/l

Documentazione / Link

- Superalcolici e affini – basi giuridiche, disposizioni e categorie: www.eav.admin.ch (Documentazione > Pubblicazioni > Varia)
- Ordinanza sulle bevande alcoliche del DFI (stato: 1° gennaio 2011): www.admin.ch