

DISTILLAZIONE

Processo che si effettua tramite un alambicco (in rame) e permette di ottenere un liquido alcolico attraverso evaporazione e condensazione di un elemento macerato o fermentato.

La macerazione o fermentazione è un processo naturale causato dai lieviti aggiunti ed è importante perché permette di trasformare lo zucchero in alcol.

La prima distillazione consiste nel far bollire questa purea per farle emanare vapori, i quali, durante il percorso incontrano una serpentina di acqua ghiacciata e si condensano per formare le flemme (coda).

Il mastro distillatore seleziona la **testa**, il **cuore** che contiene circa il 70% vol. e la **coda**. Il cuore viene messo in un serbatoio di invecchiamento.

Per il **Cognac** è necessaria una doppia distillazione, i **Whisky** due o tre mentre l'**Armagnac** verrà messo direttamente in botte. L'uso delle botti dona profumi, colore e aromi che addolciscono.

I distillati ottengono il loro colore per: il deposito in botti di legno e per l'aggiunta di zucchero caramellato.

DISTILLATI DI VINO

ARMAGNAC	2 CL	FRANCIA		Bicchiere da cognac
COGNAC	2 CL	FRANCIA	Napoleon, Remy Martin	Bicchiere da cognac
BRANDY	2 CL	ITALIA	Vecchia Romagna	Bicchiere da cognac
GRAPPA	2CL	SVIZZERA ITALIA	Nostrana, Ticinella, Brunello, Amarone	Bicchiere da cognac

***** o VS: Invecchiamento almeno 2 anni**

VSOP: Invecchiamento almeno 4 anni

NAPOLEON, XO, EXTRA**, HORS D'AGE**: Invecchiamento almeno 6 anni**

DISTILLATI DI FRUTTA (O ACQUAVITE)

ACQUAVITE DI ALBICOCCHE	2 CL	SVIZZERA	Abricotine (in Ticino Aroma d'Estate – Delea)	Bicchiere da grappa Servire fresco
KIRSCH - Ciliegie	2 CL	SVIZZERA GERMANIA	Fassbind, Zuger	Bicchiere da grappa Servire fresco
PFLUMLI - Prugne	2 CL	SVIZZERA	Zug	Bicchiere da grappa Servire fresco
ACQUAVITE DI MELA CALVADOS – Sidro di mele	2 CL	SVIZZERA	Fassbind	Bicchiere da grappa Bicchiere da cognac Servire fresco
WILLIAMS – Pere	2 CL	SVIZZERA	Morand – Marchio registrato	Bicchiere da grappa Servire fresco

ACQUAVITE DI CEREALI

GIN Orzo+20% ginepro	4 CL	INGHILTERRA, GERMANIA CANADA, USA, GIAPPONE	Gordon, London Dry, Walkers, Beefeater	Bicchieri da alcolici o long drink
VODKA Distillazione mosto fermentato Cereali o Patate	4 CL	RUSSIA, POLONIA	Vodka Smirnoff, Absolut, Iceberg	Bicchieri da alcolici o long drink
SCOTCH WHISKY Orzo/Cereali/Mais	4 CL	SCOZIA - HIGHLANDS	Johnnie Walker, J&B, Black&White, Chivas Regal, Ballantine's	Tumbler, Temperatura ambiente, Acqua
SINGLE MALT WHISKY Orzo	4 CL	SCOZIA – HIGHLANDS, ISLE OF ISLASY	Tallisker, Lagavulin	Bicchieri da alcolici, , Temperatura ambiente, Acqua
IRISH WHISKEY Segale e mais	4 CL	IRLANDA	Tullamore Dew	Tumbler, Temperatura ambiente, Acqua
BOURBON WHISKEY 51% mais+cereali	4 CL	KENTUCKY	Four Roses, Old Grand	Tumbler, Temperatura ambiente, Acqua

LIQUORI			AMARI	
Beveranda alcolica molto dolce. Ingredienti: Alcool, zucchero e aromi. Tenore zuccherino minimo: 100gr x litro			Ingredienti: Alcool (Max 25/26%), poco zucchero, molte erbe e acqua	
TICINO	2 CL	Ratafià o Nocino	4 CL	Ramazotti, Unicum
ITALIA Mandorle, nocioli di albicocca e pesca Liquirizia e anice stellato	2 CL	Amaretto di Saronno Sambuca	4 CL	Montenegro, Averna Braulio (Riserva no ghiaccio)
IRLANDA Panna, Irish Whisky	4 CL	Bayley's		
VARI eccezioni			2 CL	Appenzeller, Fernet Branca, Branca Menta, Underberg