

# Categorie di bevande spiritose

Thomas Blum, Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch

| Categoria di bevanda spiritosa                | Descrizione  | % vol <sup>a</sup> | Art. <sup>b</sup> |
|---|--|--------------------|-------------------|
| <b>A</b> acquavite di bacche                  | Acquavite di bacche macerate; è consentito aggiungere fino a 20 l d'alcol etilico, acquavite o distillato per ogni 100 kg di bacche  | 37,5               | 140               |
| Acquavite di birra                            | Distillato di birra fresca (appena prodotta)   | 38,1               | 134               |
| Acquavite di cereali                          | <i>Bevanda spiritosa di cereali</i> ; distillato di mosto di cereali fermentato  | 35,0               | 124               |
| Acquavite di erbe                             | Distillato di erbe macerate in alcool etilico oppure aggiunta di un estratto di erbe aromatiche in alcol etilico; sono consentite la colorazione con estratti vegetali e l'aggiunta di oli essenziali  | 37,5               | 137               |
| Acquavite di fecce                            | Distillato di fecce di vino o di frutta  | 38,0               | 133               |
| Acquavite di frutta o di verdure              | Acquavite ottenuta esclusivamente dalla distillazione di mosto fermentato di pomacee, drupacee, bacche o verdure   | 37,5               | 130               |
| Acquavite di miele                            | Acquavite ottenuta esclusivamente dalla distillazione di mosto fermentato di miele; il miele è l'unico edulcorante consentito  | 35,0               | 132               |
| Acquavite di patate                           | Distillato di mosto fermentato di patate   | 40,0               | 136               |
| Acquavite di residui di frutta                | Acquavite ottenuta dalla distillazione di residui di frutta fermentata (vinacce escluse)   | 37,5               | 128               |
| Acquavite di sidro di mele e di sidro di pere | Acquavite ottenuta esclusivamente dalla distillazione di sidro di mele o di sidro di pere  | 37,5               | 131               |
| Acquavite d'uva                               | Distillato di uva fermentata o di mosto d'uva fermentato   | 37,5               | 130               |
| Acquavite di vinaccia                         | <i>Grappa</i> (TI + GR Italiano) o <i>marc</i> ; distillato di vinacce fermentate; è consentito aggiungere fino a 25 kg di fecce per ogni 100 kg di vinacce  | 37,5               | 127               |
| Acquavite di vino                             | Acquavite ottenuta esclusivamente dalla distillazione di vino  | 37,5               | 125               |
| Alcol etilico                                 | <i>Alcol per uso alimentare</i> ; alcol neutro ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli; min 96% vol.; nessun sapore estraneo rilevabile; deve soddisfare le esigenze dell'allegato 14 dell'Ordinanza DIF sulle bevande; non è destinato al consumo diretto | 96,0               | 109               |
| Assenzio                                      | Distillato di origine agricola; aromatizzato con assenzio e altre erbe; sapore amaro; aroma d'anice o finocchio; torbido se diluito in acqua   | 45,0               | 147               |
| <b>B</b> evande spiritose al ginepro          | Alcol etilico o acquavite di cereali aromatizzati con bacche di ginepro; è consentito aggiungere altre sostanze aromatizzanti naturali, estratti naturali di aromi o piante aromatiche; il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante                 | 30,0               | 143               |
| <b>C</b> arvi                                 | Alcol etilico aromatizzato con cumino ( <i>Carum carvi</i> L.); è consentito aggiungere altri aromi ed estratti naturali d'aromi; il sapore di cumino deve rimanere predominante   | 30,0               | 138               |
| <b>G</b> eist                                 | Distillato di macerato di frutta (con guscio e non), bacche, verdure, petali di rosa e altre erbe in alcol etilico (fermentazione assente)   | 37,5               | 141               |
| Genziana                                      | Distillato di radici di genziana fermentate, con o senza aggiunta di alcol etilico   | 37,5               | 142               |

| Categoria di bevanda spiritosa | Descrizione   | % vol <sup>a</sup> | Art. <sup>b</sup> |
|--------------------------------|---|--------------------|-------------------|
| Gin                            | Bevanda spiritosa ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico con bacche di ginepro e altre sostanze aromatizzanti naturali o estratti naturali di aromi; il sapore delle bacche di ginepro deve rimanere predominante  | 37,5               | 144               |
| Liquore                        | Bevanda spiritosa ottenuta dall'aromatizzazione di alcool etilico o distillato, addizionati di edulcoranti (succhi di frutta, zucchero, ecc.) o prodotti agricoli (panna, latte, ecc.); promosso come liquore alla frutta (p. es., liquore alla ciliegia), a condizione che la base sia un distillato di ciliegia   | 15,0               | 150               |
| Liquore a base di uova         | Liquore ottenuto a partire da alcol etilico o distillato (acquavite), i cui elementi caratteristici sono tuorlo d'uovo, albume e zucchero o miele; deve contenere almeno 140 g/l di tuorlo d'uovo puro  | 14,0               | 154               |
| Nocino                         | Liquore, il cui aroma proviene principalmente dalla distillazione o dalla macerazione di noci verdi intere ( <i>Juglans regia</i> L.)   | 30,0               | 153               |
| Rum                            | Bevanda spiritosa ottenuta dalla fermentazione alcolica e dalla distillazione di melasse o sciroppi, legati alla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero   | 37,5               | 122               |
| Spiritosi di sapore amaro      | Bevande spiritose dal sapore prevalentemente amaro, ottenute mediante aromatizzazione di alcool etilico con aromi e/o estratti naturali di aromi  | 15,0               | 149               |
| Topinambour                    | Bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente dalla fermentazione e distillazione di topinambur ( <i>Helianthus tuberosus</i> L.)   | 38,0 <sup>c</sup>  | 135               |
| Vecchio / vecchia              | Bevanda spiritosa della categoria <i>Liquore</i> , con tenore zuccherino minimo pari a 20 g/l   | 15,0               | -                 |
| Vodka                          | Bevanda spiritosa ottenuta da alcool etilico, ricavato dalla fermentazione di patate, cereali, ecc. per distillazione e/o rettificazione, onde attenuare selettivamente le caratteristiche organolettiche di materie prime e sottoprodotti; sono consentiti la ridistillazione, un trattamento con carbone attivo e l'aggiunta di aromi naturali presenti nel distillato delle materie prime fermentate | 37,5               | 139               |
| Weinbrand / brandy             | Acquavite di vino invecchiata in recipienti di quercia per almeno 1 anno o, se di capacità inferiore a 1000 l, per almeno 6 mesi  | 36,0               | 126               |
| Whisky                         | Acquavite di cereali invecchiata per almeno 3 anni in fusti di legno di capacità pari o inferiore a 700 l; edulcorazione vietata  | 40,0               | 123               |

<sup>a</sup> Tenore alcolico minimo (% vol), secondo l'allegato 15

<sup>b</sup> Articolo dell'Ordinanza DFI sulle bevande

<sup>v</sup> Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008

### Tenore zuccherino minimo / massimo delle bevande spiritose

(espresso in g di zucchero invertito su l di prodotto finito [g/l])

riferirsi alla

scheda tecnica 13 «Edulcorazione delle bevande spiritose»

## Bibliografia

Ordinanza del DFI sulle bevande del 16 dicembre 2016 (stato 1° luglio 2020)