

Le Tecniche Di Distillazione Uva Frutta Ed Erbe

Il volume, uno dei più aggiornati e completi che il mercato offra sull'argomento, si apre con una parte storica diffusa e approfondita relativa sia al processo di distillazione, con le varie evoluzioni che l'hanno caratterizzato, sia alle vicende dei singoli prodotti, e prosegue con la descrizione tecnico-scientifica della distillazione con termini di facile comprensione. È importante infatti che il concetto scientifico alla base della distillazione sia chiaro al lettore per poter comprendere in che cosa consista essenzialmente un qualunque distillato. Il passo successivo è sapere quale sia l'ingrediente di partenza che viene utilizzato per produrre il singolo distillato. Anche questa parte è trattata con rigore e in modo approfondito ed è arricchita di aneddoti e di informazioni che rendono curiosa e affascinante la lettura. Poiché i distillati possono essere degustati come tali, ma vengono anche utilizzati per la preparazione di cocktail, il manuale riporta quelli più conosciuti. Infine una parte è riservata alla degustazione come pratica che favorisce il migliore apprezzamento organolettico dei diversi distillati.

Le tecniche di distillazione. Uva, frutta ed erbe
Le tecniche della distillazione. Secca, morbida, aromatica... come fare la grappa - Fare in casa
Script edizioni

Programmazione e pianificazione dei territori rurali, politica dei prezzi agricoli.

Evoluzione della politica agricola comunitaria (PAC) dai primi Trattati di Roma del 1957 alla programmazione strutturale europea 2007-2013.

Un celebre dipinto di Cézanne, assicurato per milioni di euro, scompare in un incendio nei pressi di Saint-Moritz. Firmat, presidente della Galleria d'arte Newton, deve fronteggiare il disastro. Nello stesso tempo conosce Irene, una donna affascinante ma per lui incomprensibile. Le due storie, quella di Irene e quella del quadro della Montagna Blu, si confondono in un drammatico alternarsi di verità e menzogna, formando un groviglio inestricabile, nel quale Firmat si getta con tutte le sue forze, fino a che la realtà tormentosa di entrambe le vicende gli si manifesterà completamente.

Un manuale per la formazione e la conoscenza approfondita delle tematiche oggetto della professionalità di un Sommelier. Un libro che è particolarmente interessante e adatto a tutti gli appassionati del mondo del vino e delle bevande che desiderano acquisire una sicura e aggiornata base di conoscenze per un'introduzione alla professione del sommelier, non solo degustatore ma comunicatore e formatore, colui capace di mettere in relazione le cose, rivelando il meglio dei cibi e dei vini. Gli argomenti, grazie all'uso di immagini, schemi, cartine delle principali regioni di produzione, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi a questo mondo. Forte del favore incontrando con la prima pubblicazione del 2011. Questa seconda edizione è stata aggiornata e ampliata sotto diversi aspetti, in

particolare in merito all'enografia e alla viticoltura europea, nonché alla terminologia ASPI per la degustazione del vino.

Dalla vigna all'alambicco, dall'alambicco alla bottiglia, dalla bottiglia al calice. Tutto quello che nessuno vi ha mai voluto raccontare sull'acquavite di vinaccia. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze. In assenza di un disciplinare rigoroso che ne tuteli la produzione e la trasparenza in etichetta, gli autori di questo volume si mettono in gioco per questa difficile impresa per fornire al consumatore gli strumenti per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli sono proposte; il tutto all'insegna della verità documentata. Un lungo lavoro di ricerca, interviste e confronto con realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva per costruire una autentica guida alla conoscenza della storia della Grappa, di ieri e di oggi.

Le origini del gusto, le grappe di vitigno, la grappa e la legge. L'arte di distillare: alambicco, fornello a gas, deflemmatore, alcolometro e termometro. Gli alambicchi artigianali. Come nasce la grappa: la vinaccia, il ciclo di distillazione. Evaporazione, rettificazione, teste, cuore, code. La gradazione alcolica e come ridurla. La grappa aromatizzata e i metodi di produzione. L'invecchiamento: le botti, la cantina. La

Download Ebook Le Tecniche Di Distillazione Uva Frutta Ed Erbe

degustazione: grappe giovani, aromatiche, invecchiate, aromatizzate. Tutto quello che c'è da sapere per fare la grappa in casa, in un eBook pratico e utilissimo di 75 pagine, perfetto anche per i principianti.

278.2.8

[Copyright: 1ad06c48aea78fca86ad28e62b2b9076](#)