

## Acquavite di castagne

Dalla collaborazione tra Consorzio della Castagna e Distillerie Franciacorta nasce l'Acquavite di Castagne, il distillato della castagna della Vallecamonica al 38%. La castagna è un frutto secco che privilegia la costituzione di una riserva di amidi utili per la generazione di una nuova pianta, amidi che costituiscono una notevole fonte di energia. Per trasformarla in un frutto digeribile e in un'acquavite è necessario rompere le lunghe catene di carboidrati trasformandoli in zuccheri semplici, poi sottoporli a fermentazione attenta controllandone la temperatura e l'acidità, e quindi distillare il fermentato. Durante il processo, i precursori di aromi si trasformano in

molecole olfattivamente attive, alle quali si aggiungono i profumi generati dai lieviti durante la fermentazione. Alcune di queste molecole contraggono matrimoni d'amore mentre gli zuccheri si trasformano in alcool, altre lo faranno nel corso della distillazione purché il processo sia dolce e lungo.

Il resto del miracolo si compie con l'affinamento in legno che in parte cede molecole e in parte favorisce i processi di esterificazione che ne portano di nuove, fino a ben cinque generazioni di molecole differenti".

