

Kilju, il “vino di zucchero”

di Antonio Liccardo (ilcollezionistadiattimi@gmail.com)

(disponibile in video al link: <https://www.youtube.com/watch?v=PVIc5JMDDyM>)



- **In generale**

Il kilju (“urlo”, in finlandese) è una bevanda alcolica che si prepara molto velocemente. La ricetta base, di bassa qualità, necessita di pochi ingredienti: acqua, zucchero e lievito. Tale ricetta si basa sull’esclusiva fermentazione alcolica dello zucchero (saccarosio, ovvero glucosio + fruttosio) in alcol etilico (etanolo) ad opera dei lieviti (microrganismi del regno dei funghi) del genere *Saccharomyces sp.* (come ad esempio *Saccharomyces cerevisiae*). Entrata in auge in Finlandia negli anni '90, quando la depressione economica debilitò la popolazione (soprattutto nel periodo 1991-93), questa bevanda ha permesso il consumo di alcolici a buon mercato anche a coloro i quali che, purtroppo, risentirono fortemente della crisi. Il governo così decise di vietarne la produzione casalinga, a patto che il produttore, oltre al solo utilizzo di acqua, zucchero e lievito, inserisse degli agrumi nella ricetta, almeno per insaporire la bevanda che, altrimenti, avrebbe avuto il solo sapore dell’etanolo.

- **Ingredienti** (NOTA: verranno ripresentati e specificati in seguito):

Acqua: considerate sempre che una quantità evaporerà, soprattutto se è prevista la fase di cottura. La quantità di acqua sarà alla base delle quantità di zucchero, lievito e altro da aggiungere.

Zucchero: a seconda della ricetta: 400-700 g su L d’acqua per la produzione.

Lievito: liquido: 5-10 mL/L; secco o panetto: 5-10 g/L. A scelta tra:

- “turbo”(fermentazione rapida: 2-7 giorni);
- da birra (7 giorni circa, gradazione alcolica media);
- da vino (7-14 giorni, gradazione alcolica più alta);
- da panificazione (7-14 giorni; gradazione alcolica più bassa)

Aggiunte: frutta (polpa, succo), agrumi (buccia, polpa), foglie.

RICORDATE che le tipologie di acqua e zucchero possono influire sulla resa finale.

La scelta del lievito può determinare anche:

- . la gradazione alcolica, che dipende anche dalla quantità di zucchero;
- . il sapore, oltre che all’aggiunta di frutta/agrumi/foglie e dalla quantità di questi.

• **RICETTA:** **Kilju puro**

(ATTENZIONE: ricetta a scopo puramente divulgativo. Inutile "creare" soltanto etanolo, se si possono aggiungere dei sapori con la stessa resa finale!)

- Occorrente ben lavato:

1. *per la prima parte, ovvero per la "cottura":*

. Contenitore per la fermentazione (bottiglia, damigiana, fermentatore per birra da kit... di plastica o vetro), provvisto di gorgogliatore [da sanitizzare]

2. *per la seconda parte, ovvero per l'imbottigliamento:*

. Passino o filtro [da sanitizzare]

. Imbutto (facoltativo) [da sanitizzare]

. Bottiglie finali [da sanitizzare] (se servono, non dimenticate i tappi!)

[per la sanitizzazione: usare metabisolfito o bisolfito, 4-5 g in 1 L di acqua, lavare e lasciare gocciolare la strumentazione. Conviene sanitizzare il giorno in cui tali oggetti vengono usati]

- Ingredienti:

Acqua

Zucchero: 700 g/L al massimo

Lievito: 5-10 mL/L liquido, 5-10 g/L secco o panetto. A scelta:

- "turbo" (fermentazione rapida: 2-7 giorni);
- da birra (7 giorni circa, gradazione alcolica media);
- da vino (7-14 giorni, gradazione alcolica più alta);
- da panificazione (7-14 giorni; gradazione alcolica più bassa)

Nell'esempio:

acqua: 500 mL

zucchero: 350 mg

lievito: secco, da panificazione, 5 mg

- Preparazione:

1. *prima parte: "cottura"*

Versate nel contenitore per la fermentazione acqua tiepida.

Inserite poi lo zucchero (non oltre i 700 g/L) e mescolate con forza finché lo zucchero non si scioglie del tutto.

Immettete il lievito, precedentemente attivato oppure attendere 15 minuti circa così da farlo stabilizzare, dopodiché agitate per farlo espandere nel preparato e tappate il contenitore per la fermentazione con il gorgogliatore.

Attendete i giorni stabiliti dal lievito che avete scelto (non eccedete con i giorni).

[*Nell'esempio: 11 giorni (dall'11 agosto 2014 al 22 agosto 2014)*]

2. *seconda parte: imbottigliamento*

Il liquido dovrebbe essere trasparente. Comunque sia, versatelo nelle bottiglie finali, filtrandolo con un passino o il filtro per la macchinetta da caffè, così da trattenere tutti i lieviti che, ormai, non servono più. Magari aiutatevi con l'imbutto precedentemente sanitizzato.

Tappate le bottiglie finali.

Giacché non esiste una fase di maturazione, il consiglio è quello di posare in frigo le bottiglie finali per almeno un giorno, così da disattivare definitivamente i lieviti eventualmente rimasti (che si racconta diano forti bruciori di stomaco...) e rendere freddo il Kilju puro appena preparato.

- **RICETTA:**

Kilju semplice
con l'aggiunta di un unico sapore

- Occorrente ben lavato:

1. *per la prima parte, ovvero per la cottura:*

. Pentola per la cottura (NOTA: calcolate che la pentola deve essere molto più grande rispetto al quantitativo di Kilju che volete preparare: immettendo le aggiunte e lo zucchero, il volume sicuramente aumenta!)

. Mestolo [da sanitizzare]

. Contenitore per la fermentazione (bottiglia, damigiana, fermentatore per birra da kit... di plastica o vetro), provvisto di gorgogliatore [da sanitizzare]

2. *per la seconda parte, ovvero per l'imbottigliamento:*

. Passino o filtro [da sanitizzare]

. Imbutto (facoltativo) [da sanitizzare]

. Bottiglie finali [da sanitizzare] (se servono, non dimenticate i tappi!)

[per la sanitizzazione: usare metabisolfito o bisolfito, 4-5 g in 1 L di acqua, lavare e lasciare gocciolare la strumentazione. Conviene sanitizzare il giorno in cui tali oggetti vengono usati]

- Ingredienti:

Acqua

Zucchero: 500-600 g/L

Lievito: 5-10 mL/L liquido, 5-10 g/L secco o panetto. A scelta:

- "turbo"(fermentazione rapida: 2-7 giorni);
- da birra (7 giorni circa, gradazione alcolica media);
- da vino (7-14 giorni, gradazione alcolica più alta);
- da panificazione (7-14 giorni; gradazione alcolica più bassa)

Aggiunte [da effettuare durante la cottura]:

- arancia: mezza arancia/L oppure succo di 1 arancia/L.
- limone: mezzo limone/L oppure succo di 1 limone/L.

Ma anche sambuco, menta, vaniglia... basta che sia un solo apporto.

Nell'esempio:

con limone

acqua: 500 mL

zucchero: 250 mg

lievito: secco, da panificazione, 5 mg

aggiunta: succo di mezzo limone

con menta

acqua: 500 mL

zucchero: 250 mg

lievito: secco, da panificazione, 5 mg

aggiunta: una dozzina di foglie di menta

- Preparazione delle aggiunte:

. Polpe: frullate o rese in succo, quindi eliminate totalmente le bucce.

. Bucces: vanno lavate con bicarbonato e risciacquate con acqua in abbondanza, poi vanno rese in pezzi piccoli o strisce.

. Foglie: ben lavate con bicarbonato e risciacquate con molta acqua, si lasciano tal quali.

- Preparazione:

1. *prima parte: cottura*

Riscaldare l'acqua, sino a 30 °C.

Inserite le aggiunte (polpa o succo o foglie) precedentemente preparate.

Aggiungete zucchero (500-600 g/L) e mescolate con il mestolo precedentemente sanitizzato.

Attendete che il preparato raggiunga una temperatura di circa 20 °C: a quel punto versatelo nel contenitore per la fermentazione.

Immettete il lievito, lasciatelo ambientare per 15 minuti (se prima non l'avete attivato), in seguito per farlo espandere nel preparato agitate bene il fermentatore; infine tappate il contenitore con il gorgogliatore.

Attendete i giorni che necessitano al lievito per fare il suo dovere, senza eccedere.

[Nell'esempio: 11 giorni (dall'11 agosto 2014 al 22 agosto 2014)]

2. seconda parte: imbottigliamento

Il liquido dovrebbe aver acquistato il colore dell'aggiunta inserita nella fase di cottura (aranciato per l'arancia, paglino per il limone, verdastro per le foglie...).

Versate il tutto nelle bottiglie finali, filtrandolo con un passino o il filtro per la macchinetta da caffè, così da trattenere tutti i lieviti che, ormai, non servono più. Se volete, aiutatevi con un imbuto che dovrete aver sanitzato in precedenza.

Tappate le bottiglie finali e lasciatele in frigorifero per almeno una giornata, così da rendere il Kilju semplice più godibile.

• **RICETTA:** **Kilju complesso**

con l'aggiunta di una miscela di più sapori o ad un solo gusto con quantità di zucchero equilibrata

- Occorrente ben lavato:

1. per la prima parte, ovvero per la cottura:

. Pentola per la cottura (NOTA: calcolate che la pentola deve essere molto più grande rispetto al quantitativo di Kilju che volete preparare: immettendo le aggiunte e lo zucchero, il volume sicuramente aumenta!)

. Mestolo [da sanitizzare]

. Contenitore per la fermentazione (bottiglia, damigiana, fermentatore per birra da kit... di plastica o vetro; NOTA: anche in questo caso, calcolate bene il volume!) [da sanitizzare], provvisto di gorgogliatore

2. per la seconda parte, ovvero per l'imbottigliamento:

. Imbuto (facoltativo) [da sanitizzare]

. Bottiglie finali [da sanitizzare] (se servono, non dimenticate i tappi!)

[per la sanitizzazione: usare metabisolfito o bisolfito, 4-5 g in 1 L di acqua, lavare e lasciare gocciolare la strumentazione. Conviene sanitizzare il giorno in cui tali oggetti vengono usati]

- Ingredienti:

. Acqua

. Zucchero: 400 g/L al massimo o a seconda della ricetta (vedi dopo)

. Lievito: 5-10 mL/L liquido, 5-10 g/L secco o panetto. A scelta:

- "turbo" (fermentazione rapida: 2-7 giorni);

- da birra (7 giorni circa, gradazione alcolica media);

- da vino (7-14 giorni, gradazione alcolica più alta);

- da panificazione (7-14 giorni; gradazione alcolica più bassa)

. Aggiunte [da effettuare durante la cottura]:

- frutta (polpa, succo), agrumi (buccia, polpa), foglie, mescolate a piacimento.

- alcune miscele testate:

"Ananaspro"	"Mirtellone"	"Pesche sciroccate"	"Frutta spàveza"
ananas: 400 g/L	mirtillo: 400 mL/L	pesca: 200 g/L	ananas: 200 g/L
limone (succo): 1 limone/L	zucchero: 250 g/L	prugna: 150 g/L	arancia: 100 g/L
zucchero: 400 g/L		limone (succo): 50 mL/L	mango: 200 g/L
		sciropo: 200 g/L	zucchero: 250 g/L
		zucchero: 100 g/L	

Nell'esempio:

"Ananaspro"

acqua: 500 mL

zucchero: 200 mg

lievito: secco, da panificazione, 5 mg

aggiunta: 200 g di succo d'ananas

+ succo di mezzo limone

"Mirtellone"

acqua: 500 mL

zucchero: 150 mg

lievito: secco, da panificazione, 5 mg

aggiunta: 200 mL di succo di mirtillo

- Preparazione delle aggiunte:

. Polpe: frullate o rese in succo, quindi eliminate totalmente le bucce.

. Buccie: vanno lavate con bicarbonato e risciacquate con acqua in abbondanza, poi vanno rese in pezzi piccoli o strisce.

. Foglie: ben lavate con bicarbonato e risciacquate con molta acqua, si lasciano tal quali.

- Preparazione:

1. prima parte: cottura

Riscaldare l'acqua, portandola a ebollizione.

Inserite le aggiunte precedentemente preparate.

Aggiungete zucchero (400 g/L al massimo o a seconda della ricetta) e mescolate con il mestolo precedentemente sanitizzato, facendo amalgamare bene il tutto.

A scopo raggiunto, spegnete il fuoco e attendete che il preparato raggiunga una temperatura di circa 20 °C: a quel punto versatelo nel contenitore per la fermentazione.

Immettete il lievito, fatelo ambientare se non l'avete attivato in precedenza e per farlo espandere nel preparato usate il mestolo con forza e ripetutamente. Infine tappate il contenitore con il gorgogliatore.

Attendete i giorni che necessitano al lievito per fare il suo dovere, senza andare oltre.

[Nell'esempio: 11 giorni (dall'11 agosto 2014 al 22 agosto 2014)]

2. seconda parte: imbottigliamento

Il liquido dovrebbe aver acquistato il colore dell'aggiunta inserita nella fase di cottura.

Versate il tutto nelle bottiglie finali, lasciando gli eventuali pezzi grossolani nel fermentatore.

Tappate le bottiglie finali e, a scelta:

o le lasciate in frigorifero per almeno una giornata, di modo da poterle aprire subito;

o le lasciate maturare quanto tempo volete, visto che il lievito potrebbe continuare il suo lavoro: se ben conservato, il Kilju può durare anche anni.

- **Considerazioni**

La scelta del lievito ha influito molto sul gusto finale.

Complici anche la scelta degli ingredienti e i tempi troppo brevi di maturazione, il Kilju mi è sembrato troppo forte e poco saporito, per i miei gusti.

Magari l'uso di altre aggiunte e lieviti differenti avrebbe reso il gusto migliore.

Utilizzando i meccanismi fondamentali della fermentazione alcolica, però, può risultare utile come base per ricette più elaborate e migliori in termini di resa, soprattutto utilizzando lieviti più specifici.