

## Acquavite di Sardegna

Bevande alcoliche, distillati e liquori

### Descrizione sintetica del prodotto

Bevanda ad elevata gradazione alcolica, incolore, non aromatizzata i cui sentori ricordano in modo più o meno marcato i profumi dei vini e delle vinacce d'origine. Varianti al distillato base sono l'acquavite aromatizzata con essenze spontanee tipiche della Sardegna quale corbezzolo, i semi di finocchietto selvatico.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

E' una bevanda che si ottiene attraverso un processo di doppia distillazione di vini e/o vinacce a temperatura controllata, scartando la testa e la coda del distillato.

Le vinacce, sottoprodotto del processo di vinificazione, vengono stoccate e poi trasportate presso le distillerie autorizzate, dove unite a vini vengono sottoposte al processo di doppia distillazione con appositi alambicchi.

Il corpo del distillato, che costituisce la bevanda, viene conservato in botti di rovere e sottoposto ad un periodo di stagionatura di 1 anno.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Vasche di stoccaggio vinacce, alambicchi per la distillazione, botti di rovere.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Distillerie autorizzate, conservata e stagionata in cantine.

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

L'acquavite è una bevanda alcolica, conosciuta e consumata dai sardi, da tempo immemorabile, prevalentemente come liquore ma anche come ingrediente in diverse ricette.

La sua fabbricazione avveniva artigianalmente, nelle distillerie annesse alla cantina domestica, che spesso ospitava un locale (bettola) destinato oltre alla vendita al dettaglio del vino e dei liquori, al consumo conviviale in loco, delle bevande alcoliche prodotte; questo, sino all'avvento della Legge sui Monopoli di Stato, che ne ha vietato definitivamente la produzione in proprio.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione:*  
Acquavite di Sardegna

*Sinonimi:*  
File e ferru, Abba ardente, Filu 'e ferru

*Nome geografico abbinato:*  
Di Sardegna

*Territorio interessato alla produzione:*  
Tutto il territorio regionale

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

Il nome "File e ferru", con cui si denomina l'acquavite in sardo, deriverebbe proprio dal fatto che nel periodo del proibizionismo, la produzione artigianale continuò clandestinamente; per sfuggire ai controlli il distillato veniva conservato in bottiglie di vetro che legate con un fil di ferro, venivano interrate in profondità nell'orto familiare o in giardino, lasciando fuori, per poterle poi rintracciare, un piccolo spezzone del fil di ferro.





## I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna  
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari  
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222  
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

## Un riconoscimento comunitario

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.