

IPPOCRASSO

L'ippocrasso è il tipico vino speziato dell'epoca, prodotto in modi a volte diversi ma sempre preparato attraverso l'unione di vino e spezie. Nella versione con il vino bianco è spesso chiamato 'clairet'.

INGREDIENTI

Vino rosso, zucchero di canna, cannella, zenzero e galanga.

PREPARAZIONE

Scegliere del buon vino rosso. Farne intiepidire una parte e sciogliervi dentro dello zucchero di canna o del miele (per la quantità dipende dal sapore del vino, in generale per ogni litro di vino si utilizzano 150 gr. di dolcificante). Unire il resto del vino e mescolare bene. Quindi inserire le spezie: circa 8 grammi di cannella, stessa quantità di zenzero e un po' di più di galanga. Per evitare di intorpidire il vino, la cosa migliore sarebbe di utilizzare le spezie intere e non in polvere, ma questo richiede poi un aumento dei tempi di infusione. Per cui se si utilizzano le spezie macinate, si può lasciare in infusione poche ore, ma poi è bene filtrarlo più volte con un filtro per liquori; se si adoperano le spezie a pezzetti, è meglio lasciare macerare almeno due o tre giorni, prima di filtrare. Il contenitore dell'infusione deve rimanere chiuso ermeticamente. Poi, una volta filtrato si può imbottigliare.