

METHEGLIN

Tra le bevande alcoliche, il metheglin appartiene alla tradizione più antica e nobile ovvero a quella del nettare degli dèi, dell'ambrosia, dell'idromele. Sono bevande provenienti dalla fermentazione di uno scioppo di acqua e miele e possono essere di diversi tipi: composte da questi due soli elementi, aromatizzate alla frutta (mirtilli, more, fichi), con erbe e spezie oppure rinforzate con malto, luppolo e mosto d'uva.

INGREDIENTI

5 litri d'acqua oligominerale
2 kg. di mele
1 bustina di lievito di chardonnay
½ cucchiaino di nutriente per lievito
1/3 di cucchiaino di acido citrico

PREPARAZIONE

Sciogliete il miele, dopo averlo prima riscaldato nel vasetto, in 3 litri d'acqua ed il lievito in un bicchiere di acqua tiepida. Sobbollite per 15 minuti circa, poi raffreddate intorno ai 25°. Aggiungete acqua fino ad arrivare a cinque litri, mescolate energicamente e addizionate con lievito, nutriente e acido. Lasciate fermentare a 20° circa per due settimane, direttamente nella pentola chiusa, poi in bottiglioni per quattro-cinque mesi. Travasate delicatamente ogni tanto per eliminare il deposito. Infine imbottigliate definitivamente lasciando maturare per almeno sei mesi. Le varianti speziate più antiche prevedono come base un decotto di rosmarino, maggiorana, timo, foglie di rosa canina e fiori di primula. Un pizzico delle tre erbe ed una generosa manciata di foglie e fiori.

