

IL VINO DI ROTPRANDO

L' hypocrasso è un vino rosso pregiato di origine molto antica che nel Medioevo veniva servito come "uscita" dal pasto insieme ai dolci. Esistono ricette anche molto diverse tra loro per l'utilizzo di ingredienti diversi o per le dosi.

INGREDIENTI PER 5 BOTTIGLIE DI VINO

(pari a 3,75 l di vino, pari circa a un lot)

Cannella in stecca g 15

Zenzero g 15

Pepe lungo g 3 (a pepe nero)

Noce moscata g 3

Zucchero g 530/630 (secondo il gusto personale)

Sminuzzare in un mortaio (in mancanza di questo usare tritatutto elettrico) le spezie e mescolarle bene allo zucchero. Mettere la miscela in un sacchetto di tela. Mettere il vino dentro un recipiente capace e immergervi il sacchetto con le spezie e lo zucchero. Lasciare in infusione per qualche ora (meglio una notte) rimastando ogni tanto per far scivolare lo zucchero ed aromatizzare bene il vino.

Filtrare il vino con carta da filtro o tela molto fitta ed imbottigliare. Si consiglia di servire a temperatura di cantina ma non troppo freddo per non perdere l' aroma tipico di questo vino.