

Speciale

A cura di Renato Pains

Una
Cento
Mille
grappe



1	GRAPPA DI ACACIA-RUBINIA	35	GRAPPA ALLE FRAGOLE LUCANE	67	GRAPPA ALLE MORE DI ROVO
2	GRAPPA DI ALBICOCCHIE	36	GRAPPA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO	68	GRAPPA DI MORTELLA PUGLIESE (BOSSO)
3	GRAPPA ALLE FOGLIE DI ALLORO	37	GRAPPA ALLE FRAGOLINE E VINO	69	MOSTO MUTO DI MOSCATO ALLA GRAPPA
4	GRAPPA ALL'AMARENA	38	GRAPPA AI CHIODI DI GAROFANO	70	GRAPPA AI NOCCIOLI DI AMARENA
5	GRAPPA AGLI AMARETTI	39	GRAPPA AI GELSI	71	GRAPPA AI NOCCIOLI DI NESPOLE
6	GRAPPA DEL PERFETTO AMORE	40	GRAPPA ALLA GENZIANA	72	NOCCIOLINO DI GRAPPA
7	GRAPPA ALL'ANICE STELLATO	41	GRAPPA DI GINEPRO	73	GRAPPA ALLE NOCI
8	GRAPPA ALL'ANICE VERDE	42	GRAPPA DI GIUGGIOLE	74	GRAPPA INVECCHIATA DI NOCI
9	GRAPPA ALL'ARANCIA	43	GRAPPA AI LAMPONI	75	GRAPPA FIL'E FERRU ALLE NOCI VERDI
10	GRAPPA DI ARANCIA AL CAFFE'	44	GRAPPA AI LAMPONI VANIGLIATI	76	NOCINO DI GRAPPA
11	GRAPPA ALLE SCORZE DI ARANCIA	45	GRAPPA ALLA LAVANDA	77	NOCINO DI GRAPPA ALLA GORIZIANA
12	GRAPPA ALLA SPREMUTA DI ARANCIA	46	GRAPPA AL LIMONE E SEDANO	78	OLIVELLO VENETO
13	GRAPPA AGLI ASPARAGI SELVATICI PUNGITOPO	47	GRAPPA RICOSTITUENTE AL LIMONE E UOVA	79	GRAPPA ALL' ORTICA
14	GRAPPA ALL'ASPERULA	48	GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA	80	GRAPPA ALLA PERA
15	GRAPPA AL BASILICO	49	GRAPPA AL MANDARANCIO	81	GRAPPA ALLE PERE E CANNELLA
16	GRAPPA ALLA BETULLA	50	GRAPPA AL MANDARINO	82	GRAPPA PERSICHINA
17	GRAPPA AL CAFFE'	51	GRAPPA DI MANDOLE	83	GRAPPA ALLA PESCA
18	GRAPPA DI CALDARROSTE	52	GRAPPA DI MARIA LUISA DI PARMA	84	GRAPPA AL PINO MUGO
19	GRAPPA ALLA CAMOMILLA	53	GRAPPA ALLA MELA COTOGNA	85	GRAPPA ALLE PRUGNE COTTE
20	GRAPPA ALLA CANNELLA	54	GRAPPA DI MELISSA	86	GRAPPA AI PRUGNOLI
21	GRAPPA DI CARCIOFI	55	GRAPPA AL SUCCO DI MELOGRANA	87	GRAPPA DI RIBES NERO
22	GRAPPA ALLE CARRUBE	56	GRAPPA AL MELONE	88	GRAPPA DI ROSA CANINA
23	GRAPPA CENT'ERBE DELL'ORTO	57	GRAPPA ALLA MENTA E LIMONE	89	GRAPPA AL ROSMARINO
24	GRAPPA ALLE CILIEGIE MARASCHE	58	GRAPPA ALLA MENTA PIPERITA	90	GRAPPA ALLA RUTA
25	GRAPPA AL COCCO	59	GRAPPA CON MENTA E SUCCO DI MELA ALLA MANIERA DI GUNTHER	91	GRAPPA ALLA SALVIA
26	GRAPPA ALLE CORNIOLE	60	GRAPPA DI MENTUCCIA	92	GRAPPA AI FIORI DI SAMBUCO
27	GRAPPA MODELLO CURACAO	61	GRAPPA AL MIELE	93	GRAPPA SARDA FIL' E FERRU AL LATTE
28	GRAPPA DI DATTERI	62	GRAPPA AL MIELE CON AGRUMI	94	GRAPPA AL SORBO
29	GRAPPA ALLE ERBE	63	GRAPPA AI MIRTILLI	95	GRAPPA AL THE VERDE
30	GRAPPA ALL'EUCALIPTO	64	GRAPPA AI MIRTILLI ROSSI - RICETTA ALTOATESINA	96	GRAPPA DEL TRITICO CALABRESE
31	GRAPPA DIGESTIVA DEL FANTE	65	GRAPPA AL MIRTO	97	LIQUORE DI GRAPPA ALL'UOVO
32	GRAPPA AI FICHI D'INDIA	66	GRAPPA DI MORE NERE DI GELSO	98	GRAPPA ALL'UVA FRAGOLA
33	GRAPPA AL FICO			99	GRAPPA ALL'UVA SPINA
34	GRAPPA AL FINOCCHIETTO SELVATICO			100	GRAPPA ALLA VANIGLIA

1 GRAPPA DI ACACIA - RUBINIA

Ingredienti:

Grappa (ideale 42°) circa un litro e mezzo, comunque quanto basta - 1 baccello di vaniglia - fiori di acacia nella quantità necessaria - 150 gr. di zucchero.

Preparazione:

Raccogliere i fiori di acacia appena sbocciati quando sono ben profumati e saporiti (volendo, per verifica, si possono assaggiare). Dopo averli puliti metterli in un recipiente di vetro della capacità di due litri riempiendolo fino all'orlo, quindi unire la vaniglia, lo zucchero e la grappa, anch'essa fino all'orlo. Tappare e far macerare per 50 giorni in luogo ombreggiato ricordandosi, i primi giorni, di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Filtrare con carta filtro e riversare in bottiglie. Attendere una settimana prima di degustarla.

2 GRAPPA DI ALBICOCHE

Ingredienti:

30 albicocche secche - 1 litro di grappa - 2 bicchieri di vino bianco fermo - un pezzo di cannella - 300 gr. di zucchero

Preparazione:

Versare le albicocche, senza togliere il nocciolo, in un pentolino ed aggiungere il vino bianco. Mettere sul fuoco a far sobbollire per qualche minuto, quindi aggiungervi lo zucchero e la cannella. Mescolare sin a quando lo zucchero non si sarà sciolto, indi versare in un recipiente di vetro a chiusura ermetica, coprire con la grappa, tappare e deporre a macerare per tre settimane in luogo ombreggiato. Trascorso questo periodo filtrare la grappa, rimetterla nel recipiente e collocarla in luogo fresco e buio per due mesi. Quindi rifiltrarla con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

3 GRAPPA ALLE FOGLIE DI ALLORO

Ingredienti:

25 foglie di alloro - 1 litro di grappa - 400 gr. di zucchero

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 3 litri e mettervi 25 foglie di alloro con la grappa a macerare per almeno 20 giorni in un luogo buio ricordando di agitarlo due volte al giorno. Trascorso questo periodo filtrare, aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Tappare e lasciare riposare per 15 giorni, sempre in luogo buio, ricordando di agitarlo tutti i giorni affinché lo zucchero si sciolga. Passato questo tempo filtrare ed imbottigliare, dopo un paio di giorni si può degustare ben fredda.

4 GRAPPA ALL' AMARENA

Ingredienti:

250 gr. di amarena (scegliere quelle ben mature) - 1 litro di grappa - 150 gr. di zucchero - 1 limone bio - 3 chiodi di garofano

Preparazione:

Sbucciare metà limone ed eliminare per quanto possibile la parte bianca amarognola lasciando solo quella gialla. Tagliare la buccia a pezzetti e metterla in un barattolo a chiusura ermetica con le amarene dopo averle lavate e leggermente schiacciate. Aggiungere la grappa, lo zucchero e i chiodi di garofano. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo caldo ma non soleggiato per cento giorni, agitando quotidianamente anche dopo che lo zucchero si sarà sciolto. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere almeno quattro mesi prima di degustarla.

5 GRAPPA AGLI AMARETTI

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 52°) - 300 gr. di amaretti - 4 gocce di essenza di mandola

Preparazione:

Sbriciolare grossolanamente gli amaretti, metterli in un recipiente di vetro con chiusura ermetica, aggiungere la grappa e tappare. Agitare energicamente il recipiente ogni mezzora per un paio di volte. Dopo 24 ore, filtrare con carta filtro posta in un grosso imbuto che possa contenere tutta la pasta degli amaretti. Lasciar filtrare per 12 ore, quindi strizzare la pasta nella carta filtro. Passare la grappa in una bottiglia stretta e lunga, tappare e lasciar decantare per 24 ore. Travasare delicatamente più volte, con analoga tempistica, sino a quando la grappa diventerà limpida nel suo colore marroncino-aranciato chiaro. Il fondo che man mano viene scartato va versato in un vasetto, anch'esso stretto ed alto nel quale decanterà. In questo caso la parte scartata sarà minima. Raggiunto il risultato desiderato aggiungere l'essenza di mandola, agitare la bottiglia e lasciar riposare la grappa per una settimana prima di degustarla. La pasta di amaretti non è da buttare, ma diventa un ottimo dessert se accompagnata con panna montata.

6 GRAPPA DEL PERFETTO AMORE

Ingredienti:

1,5 kg. Cedri maturi con la buccia spessa - 2 litri di grappa - 0.50 kg. Zucchero - una bustina di vanillina

Preparazione:

Sbucciare tutti i cedri e tagliare a fette sottili la scorza di un solo frutto con la relativa polpa. Metterli in un barattolo capiente con chiusura ermetica aggiungendo anche la scorza, rotta a pezzetti, degli altri cedri, con la grappa e la vanillina. Mescolare bene, tappare e lasciar macerare per dieci giorni agitando quotidianamente il recipiente. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero, rimescolare bene e ritappare. Agitare quotidianamente sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Dopo due settimane, filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere almeno due mesi prima di degustarla.

7 GRAPPA ALL' ANICE STELLATO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 150 gr. di zucchero - 100 gr. di semi di anice - 2 cm di stecca di cannella.

Preparazione:

Unire in un recipiente di vetro la grappa, i semi di anice, la stecca di cannella e lo zucchero. Tappare e lasciare macerare per due mesi. Ricordarsi di scuotere il contenuto almeno una volta al giorno. Filtrare il tutto e riversarlo in bottiglie ponendole in un locale fresco e buio. Si può degustare subito ma potrà risultare non perfettamente amalgamata. L'ideale è degustarla, fredda ma non ghiacciata, dopo due / tre mesi di stagionatura.

8 GRAPPA ALL' ANICE VERDE

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 42°) - gr. 50 semi di anice verde - 250 gr. di zucchero - un poco di cannella.

Preparazione:

Dopo aver ben pestato in un mortaio i semi di anice, la cannella e lo zucchero porli, con la grappa, in un recipiente di vetro con chiusura ermetica. Tappare e riporre in luogo ombreggiato per un mese ricordandosi di scuoterlo quotidianamente. Al termine filtrare con carta filtro e spremere le parti solide. Rimettere nel recipiente, nel mentre pulito ed asciugato, e lasciar riposare per una settimana. Nel caso di necessità filtrare un'altra volta. Imbottigliare e degustare sin da subito.

9 GRAPPA ALL'ARANCIA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 4 arance bio - 50 gr di zucchero - 2 chiodi di garofano - un pizzico di vanillina.

Preparazione:

Lavare accuratamente le arance ed asciugatele. Con un pelapatate togliere la parte gialla e metterla in un recipiente di vetro a chiusura ermetica con tutti gli ingredienti. Collocare il tutto al sole per due mesi, ricordando di agitarlo i primi giorni affinché lo zucchero si sciolga. Gli ultimi giorni mescolare bene con un cucchiaino di legno. Filtrare con carta filtro e riversare in bottiglie. Si può degustare subito preferibilmente fresca.

10 GRAPPA DI ARANCIA E CAFFE'

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - una grossa arancia con la buccia sottile - 30 chicchi di caffè - gr. 50 di miele.

Preparazione:

Infilare, con l'ausilio di un coltellino, i chicchi di caffè nella buccia dell'arancia (non si debbono quasi più vedere). Mettere l'arancia in un vaso di vetro e coprirlo con parte della grappa. Tappare e lasciar macerare per un mese in luogo ombreggiato. Trascorso questo tempo togliere l'arancia, sciogliere il miele nel resto della grappa e

versare il tutto nel recipiente. Dopo una settimana, filtrare con carta filtro e riversare in bottiglie. Attendere un mese prima di degustarla.

11 GRAPPA ALLE SCORZE DI ARANCIA

Ingredienti:

5 arance dalla buccia spessa - 1 litro di grappa - 200 gr. di zucchero

Preparazione:

Staccare il più possibile la parte bianca dalle bucce e eliminarla. Porre la restante parte gialla su una teglia e porla in un forno a temperatura moderata sino a quando le bucce saranno secche. Metterle in un recipiente di vetro a chiusura ermetica, aggiungere lo zucchero e la grappa. Collocare il tutto in luogo caldo per tre settimane, ricordando di agitarlo non solo i primi giorni per sciogliere lo zucchero, ma anche fino al diciottesimo giorno dopo di che dovrà essere lasciato riposare. Trascorso questo periodo filtrare, rimettere la grappa nel recipiente e collocarla in luogo fresco e buio per due mesi. Quindi rifiltrarla con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

12 GRAPPA ALLA SPREMUTA DI ARANCIA

Ingredienti:

10 arance bio - 1 litro di grappa (ideale 45° o leggermente più alcolica) - una stecca di cannella - 500 gr. di zucchero - coriandoli in polvere (un pizzico) - mezzo litro di alcool 90°

Preparazione:

Dopo aver lavato le arance togliere tutta la parte gialla della buccia e tritarla. Spremere le arance e raccogliere il succo in una terrina, aggiungere lo zucchero e mescolare fino a quando lo zucchero si sarà completamente sciolto. Versare in un recipiente di vetro a chiusura ermetica ed aggiungere la grappa, la buccia tritata, la cannella, il coriandolo e l'alcool. Tappare e fare macerare per due mesi in luogo ombreggiato. Quindi filtrarlo con carta filtro ed imbottigliare. Qualora non risulti ben limpido ripetere la filtrazione dopo due giorni. Si può degustare da subito.

13 GRAPPA DI ASPARAGI SELVATICI PUNGITOPO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45°) - gr. 100 di zucchero - 10 asparagi selvatici lunghi una decina di cm.

Preparazione:

In molte regioni la raccolta degli asparagi selvatici pungitopo (*Ruscus aculeatus*) è proibita. A tutto questo si può ovviare rivolgendosi a vivaisti o coltivandoli, se possibile, nel giardino di casa. In un recipiente di vetro mettere gli asparagi, la grappa e lo zucchero. Tappare e far macerare per 60 giorni in luogo ombreggiato ricordandosi, i primi giorni, di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Filtrare con carta filtro e riversare in bottiglie. Una tradizione molto simpatica consiste nel mettere due o tre asparagi freschi in ogni bottiglia. Attendere una settimana prima di degustarla.

14 GRAPPA ALL'ASPERULA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 5 cucchiaini di foglie secche di asperula

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa e le foglie di asperula. Tappare e lasciare macerare per 15 giorni in luogo ombroso e non assolutamente al sole. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Riporre in luogo fresco e buio per almeno tre mesi, il tempo necessario per la stagionatura prima della degustazione.

15 GRAPPA AL BASILICO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - gr. 250 di zucchero - 30 foglie di basilico appena raccolte

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa, le foglie di basilico e lo zucchero. Tappare e lasciare macerare al sole per 20 giorni. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto affinché lo zucchero si sciolga. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno sei mesi prima di degustarla.

16 GRAPPA ALLA BETULLA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - gr. 60 di miele - 25 foglioline di betulla appena raccolte - 40 gemme o germogli di betulla (per questa raccolta il periodo ideale è la primavera).

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa, le foglioline, le gemme e i germogli di betulla con il miele. Tappare e lasciare macerare al sole per tre settimane. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno quattro mesi prima di degustarla.

17 GRAPPA AL CAFFÈ

Ingredienti:

Mezzo litro di grappa bianca (ideale 42°) - Acqua e caffè quanto basta - 500 gr. di zucchero di canna - 1 bacca di vaniglia

Preparazione:

Utilizzando una moka, in più volte, fare mezzo litro di buon caffè. Metterlo in un pentolino con lo zucchero e la bacca di vaniglia. Scaldare a fuoco basso e mescolare sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Eliminare la bacca di vaniglia, aggiungere la grappa e seguitare a mescolare. Filtrare e imbottigliare. Riporla a riposo per dieci giorni prima di degustarla.

18 GRAPPA DI CALDARROSTE

Ingredienti:

1 litro di grappa- gr. 400 di zucchero - 700 gr. di caldarroste già pulite

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere le caldarroste e la grappa. Tappare e lasciar macerare per un mese in luogo ombreggiato ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo aggiungere lo zucchero. Ritappare e collocare il recipiente in luogo fresco e buio per 15 giorni, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere due settimane prima di degustarla.

19 GRAPPA ALLA CAMOMILLA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - gr. 50 di zucchero - 50 gr. di fiori di camomilla - un pizzichino (molto poco) di cannella in polvere.

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa, i fiori di camomilla, lo zucchero e il pizzichino di cannella. Tappare e lasciare macerare al sole per un mese. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno tre mesi prima di degustarla.

20 GRAPPA ALLA CANNELLA

Ingredienti:

50 gr. cannella di Ceylon - 1 litro di grappa - 200 gr. zucchero

Preparazione:

In un barattolo con chiusura ermetica mettere la cannella e la grappa. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo caldo ma non soleggiato per un mese. Trascorso questo tempo aggiungere lo zucchero, mescolare e ritappare. Collocare sempre in luogo caldo ma non soleggiato per una settimana agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare con carta filtro e imbottigliare. Si può degustare da subito. E' ottima anche come bagna per i dolci.

21 GRAPPA DI CARCIOFI

Ingredienti:

4 carciofi - 1 litro di grappa - 300 gr. di zucchero - 1 limone bio

Preparazione:

Pulire e lavare i carciofi, tagliarli in 4 o 6 parti. Scegliere un vaso a chiusura ermetica che possa contenere i carciofi, la grappa e la scorza di mezzo limone. Una volta sistemato il tutto nel vaso chiuderlo e lasciarlo in infusione per 1 mese in un locale fresco ricordando di agitarlo tutti i giorni. Dopo questo periodo aggiungere lo

zucchero e mescolare bene. Riporre il tutto in locale fresco per 20 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Quindi filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere una settimana prima di degustarla.

22 GRAPPA ALLE CARRUBE

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45° ed anche un po' di più) - 6 carrube - 6 cucchiaini di zucchero

Preparazione:

Dopo aver pulito bene le carrube tagliarle prima a metà e poi in quattro o sei pezzi. Metterle in un recipiente di vetro assieme alla grappa e allo zucchero. Tappare e lasciar macerare per un mese in luogo ombreggiato ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Dopo un paio di giorni si può degustare.

23 GRAPPA CENT'ERBE

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 45°) - 10 foglie di basilico - 10 foglie di erba luisa - 1 rametto di rosmarino - 3 foglie di salvia - 1 rametto di timo - 10 foglie di maggiorana - 2 foglie di erba San Pietro - 50 gr. di zucchero semolato.

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica mettere tutti gli ingredienti. Tappare e far macerare al buio per 60 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto specialmente i primi giorni per sciogliere lo zucchero. Filtrare con carta filtro e rimettere nel recipiente nel mentre lavato ed asciugato. Lasciarla riposare, sempre al buio, per altri trenta giorni prima di degustarla.

24 GRAPPA ALLE CILIEGE MARASCHE

Ingredienti:

50 ciliegie marasche (scegliere quelle ben mature) - 1 litro di grappa - 100 gr. zucchero

Preparazione:

Mettere le ciliegie in un barattolo a chiusura ermetica dopo averle lavate e leggermente schiacciate. Aggiungere la grappa e lo zucchero. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo buio per due mesi, agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Qualora non risulti ben limpida ripetere la filtrazione dopo due giorni. Attendere due mesi prima di degustarla.

25 GRAPPA AL COCCO

Ingredienti:

300 gr. di polpa di cocco - 1 litro di grappa - 1 limone bio - 200 gr. di zucchero - 1 cucchiaio di semi di coriandolo - 4 bacche di ginepro

Preparazione:

Tagliare a pezzetti la polpa del cocco e metterla in un barattolo a chiusura ermetica con la grappa, la parte gialla della buccia di mezzo limone, il coriandolo e il ginepro. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo ombreggiato per una settimana. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero e mescolare bene; ritappare e lasciare riposare per tre settimane agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare, rimettere la grappa nel barattolo e lasciarla stagionare per cento giorni in luogo fresco e buio. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

26 GRAPPA ALLE CORNIOLE

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 50 bacche di corniolo - gr. 50 di zucchero.

Preparazione:

Unire in un bottiglione tutti gli ingredienti. Tappare e lasciare macerare al sole per venti giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Dopo questo periodo trasferire il bottiglione in luogo ombreggiato per altri venti giorni. Alla fine, filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Dopo un paio di giorni si può degustare.

27 GRAPPA MODELLO CURACAO

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 55° o anche leggermente più alcolica) - 8 arance amare biologiche qualità Laraba - 10 chiodi di garofano - 1 stecca di cannella - 120 gr. di zucchero.

Preparazione:

Dopo aver lavato le arance grattugiarne la scorza (solo la parte gialla) e metterla in un recipiente a chiusura ermetica con la grappa, i chiodi di garofano, la cannella e la noce moscata. Tappare e lasciar macerare per quindici giorni in un luogo buio. Aggiungere lo zucchero, ritappare e ricollocare in luogo buio agitando il contenitore frequentemente (anche più volte al giorno) sino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Filtrare, rimettere la grappa nello stesso recipiente, nel mentre pulito, ed aspettare quindici giorni prima imbottigliarla ricordando di agitarlo quotidianamente. Dopo l'imbottigliamento si può degustare da subito.

28 GRAPPA DI DATTERI

Ingredienti:

500 gr di datteri - 1 litro di grappa

Preparazione:

Denocciolare i datteri, tagliarli a listarelle e metterli in un recipiente di vetro a chiusura ermetica coprendoli con la grappa. Deporre in luogo ombreggiato per tre settimane ricordando di agitarlo tutti i giorni. Trascorso questo tempo filtrate la grappa e rimettetela nel barattolo. Lasciare stagionare per due mesi. Filtrarlo nuovamente con carta filtro ed imbottigliarlo. Si può degustare da subito.

29 GRAPPA ALLE ERBE

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 42°) - 30 foglioline di menta glaciale - 4 foglie di salvia - 30 foglie di limoncina - 10 foglie di arancio - un limone bio - 3 chiodi di garofano - 300 gr. di zucchero

Preparazione:

Sbucciare il limone ed eliminare per quanto possibile la parte bianca lasciando solo quella gialla. Tagliare la buccia a pezzetti e metterla in un barattolo a chiusura ermetica con la grappa e tutti gli altri ingredienti escluso lo zucchero. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo ombreggiato per due settimane. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero e mescolare bene; ritappare e lasciare riposare per una settimana agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere almeno due mesi prima di degustarla.

30 GRAPPA ALL'EUCALIPTO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 15 foglie di eucalipto belle sane e appena colte - gr. 50 di miele.

Preparazione:

In un recipiente di vetro unire il mezzo litro di grappa e le foglie di eucalipto. Tappare e lasciare macerare al sole per un mese, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo, dopo aver filtrato il contenuto, sciogliere il miele nel resto della grappa e riversare il tutto nel recipiente che verrà riposto in un luogo ombreggiato. Dopo una settimana, filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Dopo un paio di giorni si può degustare.

31 GRAPPA DIGESTIVA DEL FANTE

Ingredienti:

1 litro grappa - 1 limone bio - 40 foglie di salvia fresca - gr. 80 di zucchero

Procedimento:

Sbucciare il limone, togliere il più possibile la parte bianca dalla buccia e mettere il rimanente in un barattolo capiente con chiusura ermetica aggiungendo la grappa, lo zucchero e le foglie di salvia. Lasciare macerare in

luogo ombreggiato per tre mesi, ricordandosi di agitare di tanto in tanto sino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Passato questi periodo filtrare con carta filtro e imbottigliare. Conservala in luogo fresco e buio per altri 10 giorni prima di degustarla.

32 GRAPPA AI FICHI D'INDIA

Ingredienti:

Mezzo kg di polpa di fichi d'India ben maturi - 1 litro di grappa bianca - 200 gr. di zucchero

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 3 litri. Pelare i fichi d'india, passarli al setaccio per eliminare i semi e mettere la polpa nel vaso con la grappa. Lasciar macerare per 10 giorni, indi filtrare e strizzare bene la polpa. Aggiungere lo zucchero, mescolare bene e riporla in locale ombroso per 1 mese ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Trascorso questo tempo filtrare ed imbottigliare. Si può degustare fredda dal giorno successivo.

33 GRAPPA AL FICO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 5 fichi giunti alla giusta maturazione - 4 cucchiaini di miele - 1 cucchiaino scarso di cannella in polvere - 2 chiodi di garofano - la scorza di un limone.

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere tutti gli ingredienti. Tappare e far macerare per 60 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. È consigliabile esporlo al sole per i primi dieci giorni e riporlo poi in luogo ombroso. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere un mese prima di degustarla.

34 GRAPPA AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti:

100 punte di finocchietto selvatico colto quando cominciano si notano le prime inflorescenze - 1 litro di grappa (ideale 42°) - 200 gr. di zucchero

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica mettere le punte del finocchietto e la grappa. Tappare e lasciare macerare per 10 giorni in luogo ombreggiato. Aggiungere lo zucchero, mescolare bene, ritappare e riporre sempre in luogo ombreggiato per un mese ricordando di agitare quotidianamente sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro e imbottigliare. Una tradizione molto simpatica consiste nel mettere due o tre rametti freschi di finocchietto in ogni bottiglia. Attendere una settimana prima di degustarla.

35 GRAPPA ALLE FRAGOLE LUCANE

Ingredienti:

300 gr. di fragole mature - 1 litro di grappa - 500 g di zucchero

Preparazione:

Lavare, asciugare, togliere il picciolo e deporre le fragole in un recipiente di vetro a chiusura ermetica, indi aggiungere la grappa. Collocare il tutto in luogo caldo per una settimana, ricordando di agitarlo quotidianamente. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero, ritappare e lasciarlo riposare per tre settimane agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Alla fine, si potrà filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

36 GRAPPA DI FRAGOLINE DI BOSCO

Ingredienti:

1 kg di fragoline di bosco - 1 litro di grappa - 300 gr. di zucchero

Preparazione:

Lavare le fragoline, asciugarle e togliere il peduncolo. Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 2 litri e mettervi le fragole con la grappa. lasciare in infusione per 1 mese in un locale fresco ricordando di agitarlo tutti i giorni. Dopo questo periodo passare il tutto coi mixer ad immersione e filtrare. Versare il liquido fuoriuscito nel vaso d'infusione con lo zucchero e mescolare bene. Riporre in locale fresco per 30 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Quindi filtrare con carta filtro, qualora la grappa non risulti ben limpida ripetere più volte l'operazione ogni 24 ore. Raggiunto il risultato prefisso si può imbottigliare. Attendere una settimana prima di degustarla.

37 GRAPPA ALLE FRAGOLINE E VINO

Ingredienti:

500 gr. di fragoline di bosco - 1 litro di grappa bianca (ideale 55° o anche leggermente più alcolica) - 300 gr. di zucchero - mezzo litro di vino bianco secco - un pizzico di vanillina

Preparazione:

Lavare, asciugare e deporre le fragole in un recipiente di vetro a chiusura ermetica aggiungendo di seguito la grappa. Tappare e collocare il tutto in luogo fresco e buio per due settimane, ricordando di agitarlo quotidianamente. Trascorso questo periodo mettere in un pentolino lo zucchero con il vino e farlo sobbollire, sempre mescolando, sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto (solitamente 10 / 12 minuti). Una volta raffreddato versarlo nel barattolo con le fragole e la grappa aggiungendo la vanillina. Tappare e fare macerare per due settimane sempre in luogo fresco e buio. Al termine delle due settimane filtrare e rimettere la grappa nel recipiente che nel mentre sarà stato pulito. Fare stagionare per 100 giorni. Al termine filtrare nuovamente con carta filtro e imbottigliare. Si può degustare da subito.

38 GRAPPA AI CHIODI DI GAROFANO

Ingredienti:

60 gr. chiodi di garofano - 1 litro di grappa - 200 gr. zucchero - 10 gr. cannella - 5 gr. macis - 5 gr. coriandoli

Preparazione:

Pestare finemente tutte le spezie in un mortaio e metterle in un barattolo capiente con chiusura ermetica aggiungendo la grappa. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo ombreggiato per dieci giorni. Trascorsi questi giorni aggiungere lo zucchero, mescolare e ritappare. Agitare quotidianamente sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Dopo una settimana, filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere almeno due mesi prima di degustarla.

39 GRAPPA AI GELSI

Ingredienti:

1,5 kg di gelsi bianchi - 1 litro di grappa (ideale 45°) - 200 gr. di zucchero

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica mettere i gelsi e la grappa. Tappare e lasciare macerare per 3 settimane in luogo ombreggiato. Aggiungere lo zucchero, mescolare bene, ritappare e riporre in luogo buio per un mese ricordando di agitare quotidianamente sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro e imbottigliare. Deposare le bottiglie in luogo buio ed attendere un mese prima di degustarla.

40 GRAPPA ALLA GENZIANA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 60 gr. di radice di genziana secca e ben pulita - 5/6 cucchiaini di zucchero (facoltativo)

Preparazione:

Versare in un vaso a chiusura ermetica la radice di genziana, la grappa e se volete un gusto non eccessivamente secco, lo zucchero. Tappare e lasciar macerare per due settimane al sole ed altre due settimane al buio, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere l'eventuale zucchero. Anche in assenza di zucchero è consigliabile scuoterlo un paio di volte la settimana. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare fin da subito.

41 GRAPPA DI GINEPRO

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 42°) - gr. 30 di bacche di ginepro - una ventina di aghi di ginepro- 150 gr. zucchero

Preparazione:

Pestare le bacche di ginepro e metterle in un bottiglione con la grappa, gli aghi e lo zucchero. Tappare e lasciare macerare per 30 giorni in luogo ombroso e non assolutamente al sole scuotendo tutti i giorni. Trascorso questo

tempo filtrare (l'ideale è una garza molto fine) ed imbottigliare. Riporre in luogo fresco e buio per almeno tre/quattro mesi, il tempo necessario per la stagionatura prima della degustazione.

42 GRAPPA DI GIUGGIOLE

Ingredienti:

1 litro di grappa - 500 gr. di giuggiole mature ma ancora consistenti - 100 gr. di zucchero - 1 pezzettino di cannella - 3 chiodi di garofano.

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere la grappa, le giuggiole, la cannella e i chiodi di garofano. Tappare e far macerare per un mese in luogo ombroso, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo aggiungere lo zucchero e ritappare. Riporre nuovamente il recipiente per un mese in luogo ombroso, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Alla fine, filtrarla con carta filtro e imbottigliarla. Si può degustare fin da subito.

43 GRAPPA AI LAMPONI

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 2 chiodi di garofano - gr. 100 di lamponi freschi e appena colti - un pezzetto di cannella - 4 cucchiaini di miele millefiori.

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa, i lamponi, la cannella, i chiodi di garofano ed il miele. Tappare il bottiglione e lasciarlo macerare per 90 giorni al sole, ricordando di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere quindici giorni prima di degustarla.

44 GRAPPA AI LAMPONI VANIGLIATI

Ingredienti:

300 gr. di lamponi - 1 litro di grappa bianca - 300 gr. di zucchero - 1 stecca di cannella - una bustina di vanillina

Preparazione:

Pulire i lamponi e metterli in un barattolo a chiusura ermetica con la grappa, la cannella e la vanillina. Tappare e collocare il tutto in luogo caldo per una settimana, ricordando di agitarlo quotidianamente. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero e mescolare bene; ritappare e lasciarlo riposare per due settimane agitandolo tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare, rimettere la grappa nel barattolo e lasciare stagionare per cento giorni. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

45 GRAPPA ALLA LAVANDA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 200 gr. di fiori di lavanda - 300 gr. di zucchero - 1 limone bio - 3 chiodi di garofano

Preparazione:

Con un pelapatate togliere la parte gialla del limone. Versarla in un vaso a chiusura ermetica aggiungendo tutti gli altri ingredienti. Tappare e lasciare riposare in luogo fresco e buio per 40 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere un mese prima di degustarla lasciandola riposare in luogo fresco e buio.

46 GRAPPA AL LIMONE E SEDANO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 1 limone bio - 1 sedano.

Preparazione:

Con un pelapatate togliere la parte gialla del limone e metterla in un barattolo di vetro con alcune foglie ed il cuore del sedano tagliato a pezzi (i tre o quattro gambi centrali). Aggiungere la grappa e tappare. Collocare in un luogo ombreggiante per tre settimane ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno tre mesi prima di degustarla.

47 GRAPPA RICOSTITUENTE AL LIMONE E UOVA

Ingredienti:

Mezzo litro di grappa invecchiata di buona gradazione alcolica - 6 uova freschissime - 10 limoni bio - 300 gr. zucchero

Preparazione:

Lavare le uova con cura, asciugarle e forarle con un grosso ago. Collocarle in un recipiente e coprirle con il succo dei limoni. Tappare e sistemare in luogo fresco e asciutto per due giorni. Dopo questo tempo, le uova si saranno praticamente fuse. Sbattere bene le uova con una frusta e di seguito filtrare il composto con una garza cercando di ottenere il massimo della parte liquida. Mettere in un recipiente di vetro ed aggiungere lo zucchero con la grappa. Mescolare per bene sino a quando lo zucchero si sarà sciolto. A questo punto valutare se sia il caso di effettuare un'altra filtrazione con garza a maglie più fini. Imbottigliare e degustare da subito. Vista la presenza di uova crude questa grappa deve essere consumata entro un mese.

48 GRAPPA ALLA LIQUIRIZIA

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 55° o anche leggermente più alcolica) - 200 gr. liquirizia pura in pezzettini - 800 ml di acqua - gr. 600 di zucchero.

Preparazione:

Dividere l'acqua in parti uguali e versarla in due pentolini distinti. In uno aggiungere i pezzettini di liquirizia, metterlo su un fuoco bassissimo ed iniziare a sciogliere la liquirizia. Mescolare continuamente fino a quando non si sarà completamente sciolta. Togliere dal fuoco e lasciarla raffreddare. Nell'altro pentolino aggiungere lo zucchero all'acqua e, sempre a fuoco bassissimo, farlo sciogliere sempre mescolando. Quando diventa limpido toglierlo dal fuoco facendo attenzione a non caramellarlo. Quando sia la liquirizia che lo zucchero saranno raffreddati unirli e mescolarli. Unire la grappa e continuare a mescolare bene. Versare in un recipiente a tenuta ermetica, tappare e conservarlo per una settimana in luogo buio. Poi si può degustare.

49 GRAPPA AL MANDARANCIO

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 42°) - gr. 50 semi di anice verde - 250 gr. di zucchero - 40 bacche di ginepro - 1 stecca di vaniglia.

Preparazione:

Staccare il più possibile la parte bianca dalle bucce e eliminarla. Porre la restante parte gialla in un recipiente di vetro con chiusura ermetica con tutti gli altri ingredienti. Tappare e riporre in luogo soleggiato per un mese ricordandosi di scuoterlo quotidianamente anche per sciogliere lo zucchero. Al termine filtrare con carta filtro e imbottigliare. Porla in luogo semibuio o anche buio e lasciarla stagionare per un anno.

50 GRAPPA AL MANDARINO

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 55° o anche leggermente più alcolica) - 15 mandarini bio - 500 gr. di zucchero - 1 stecca di vaniglia

Preparazione:

Lavare per bene i mandarini, sbucciateli ed eliminate per quanto possibile la parte bianca lasciando solo quella gialla. Tagliare la buccia a pezzetti. Spremere i frutti e collocare il succo in un barattolo a chiusura ermetica, aggiungere lo zucchero e mescolare bene fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto. A questo punto aggiungere la buccia gialla, la vaniglia e la grappa. Mescolare e tappare. Collocare il barattolo in luogo fresco e buio, lasciar macerare per due mesi. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

51 GRAPPA DI MANDOLE

Ingredienti:

70 gr. di mandorle dolci fresche - 70 gr. di mandorle amare fresche - 1 litro di grappa - 350 gr. di zucchero

Preparazione:

Immergere le mandole in acqua bollente per 10 minuti e togliere la pellicina. Pestarle e metterle in un barattolo a chiusura ermetica con la grappa per una settimana. Aggiungere lo zucchero, ritappare e lasciare riposare per due settimane agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito.

52 GRAPPA DI MARIA LUISA DI PARMA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45°) - 500 gr. di zucchero semolato - 150 foglie fresche di erba limoncina (si consiglia di raccogliere quelle immediatamente sotto il fiore perché risultano più aromatiche) - 2 limoni bio.

Preparazione:

Tagliare i limoni in otto parti e metterli in un recipiente di vetro con tappo ermetico. Aggiungere la grappa, lo zucchero e le foglie di erba limoncina. Tappare e lasciar macerare per quaranta giorni in luogo fresco, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto specialmente i primi giorni per far sciogliere lo zucchero. Filtrare il tutto e riversarlo in bottiglie. Previa refrigerazione in frigorifero si può degustare sin da subito.

53 GRAPPA ALLA MELA COTOGNA

Ingredienti:

1 mela cotogna - 1 litro di grappa bianca

Preparazione:

Lavare la mela e sbucciarla. Mettere la buccia in un barattolo a chiusura ermetica ed aggiungere la grappa. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo ombreggiato per un mese. Trascorso questo periodo filtrare ed imbottigliare. Lasciare stagionare in luogo buio per cinque mesi prima di degustare.

54 GRAPPA DI MELISSA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42 °) - gr 50 di zucchero - 6 rametti di melissa appena raccolti

Preparazione:

Unire in un bottiglione mezzo litro di grappa e i rametti di melissa. Tappare e lasciare macerare al sole per 21 giorni. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Aggiungere la grappa rimanente e lo zucchero. Ritappare e lasciare sempre al sole per 10 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno quattro mesi prima di degustarla.

55 GRAPPA AL SUCCO DI MELOGRANA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45°) - 3 melograni maturi - 1 arancia bio - 300 gr. di zucchero - 5 chiodi di garofano - un pezzetto di cannella.

Preparazione:

Sgranare il melograno eliminando la parte bianca, mettere i chicchi e l'eventuale succo in un vaso di vetro con la chiusura ermetica. Aggiungere la grappa, tappare e lasciar macerare per 10 giorni in luogo buio ricordandosi di agitare ed eventualmente mischiare il contenuto tutti i giorni. Dopo questo periodo aggiungere lo zucchero, sia la buccia che il succo dell'arancia, i chiodi di garofano e la cannella. Chiudere ermeticamente e riporlo in luogo buio per 20 giorni sempre agitandolo giornalmente, anche per far sciogliere lo zucchero. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie. Qualora non risultasse perfettamente limpida ripetere la filtrazione. Attendere almeno dieci giorni prima di degustarla.

56 GRAPPA AL MELONE

Ingredienti:

1 kg di polpa di melone - 1 litro di grappa (ideale 45°) - 200 gr. di zucchero - Punta di vaniglia.

Preparazione:

Tagliare il melone a metà, pulirlo dai semi, dai filamenti interni e la buccia esterna. Quindi trasformare la polpa pulita in cubetti e metterla in un vaso a chiusura ermetica aggiungendo la grappa e la punta di vaniglia. La polpa dovrà risultare completamente immersa nel liquido. Lasciare in infusione per una settimana in luogo fresco e buio, ricordandosi di agitarlo e capovolgerlo tutti i giorni. Trascorso questo tempo con un frullatore ad immersione frullare l'infusione grappa-melone e filtrarla. L'ideale è usare almeno due o tre imbuti, ricoperti da carta forno, che possano contenere tutto il liquido. La filtrazione, infatti, deve durare almeno 12 ore. Rimetterla nel vaso, aggiungere lo zucchero, ritapparla e collocarla in luogo fresco e buio per dieci giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. A questo punto rifiltrarla e imbottigliarla con bottiglie a chiusura ermetica. Lasciarla riposare in frigorifero per un mese, quindi si può degustare servita fresca ma non ghiacciata.

57 GRAPPA ALLA MENTA E LIMONE

Ingredienti:

30 foglie di menta piperita - mezzo limone non trattato - 1 litro di grappa - 500 gr. di zucchero.

Preparazione:

Lavare ed asciugare le foglie di menta. Togliere la scorza al limone ed eliminare la parte bianca. Mettere il tutto, assieme alla grappa, in un vaso a chiusura ermetica della capacità di 2 litri, chiudere e collocare il recipiente in un locale fresco e buio per 10 giorni. Ricordarsi di agitare il contenitore ogni due giorni. Dopo questo periodo filtrare la grappa con colino a maglie strette, aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Tappare e riporre in luogo fresco e buio agitandolo anche più volte al giorno sino a quando lo zucchero non si farà sciolto. A questo punto riporlo in frigorifero per una settimana, quindi filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare ben fresca sin da subito.

58 GRAPPA ALLA MENTA PIPERITA

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 42°) - 50 foglioline di menta piperita appena colte - 2 chiodi di garofano - 1 fiore di anice stellato - 4 cucchiaini di miele millefiori - 3 cucchiaini di acqua.

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica mettere le foglioline di menta, la grappa e le spezie. Tappare e far macerare per 30 giorni all'aperto ma non con esposizione diretta al sole. Ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Sciogliere il miele nell'acqua ed aggiungerlo alla grappa. Scuotere il recipiente per una settimana quindi lasciar riposare per dieci giorni. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito

59 GRAPPA CON MENTA E SUCCO DI MELE ALLA MANIERA DI GUNTHER

Ingredienti:

700 ml di grappa bianca (ideale 45°) - 200/250 gr. di foglie fresche di menta - 200 gr. di zucchero - 50 ml di succo di mela.

Preparazione:

Sminuzzare le foglie di menta dopo averle ben pulite. Versarle in un vaso a chiusura ermetica aggiungendo la grappa, lo zucchero ed il succo di mela. Deposare in luogo ombroso e lasciar macerare per tre settimane ricordandosi di agitarlo di tanto in tanto anche dopo che lo zucchero si farà sciolto. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare sin da subito.

60 LIQUORE DI MENTUCCIA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 300 gr. di zucchero semolato - 40 foglie fresche di mentuccia - un limone bio .

Preparazione:

Togliere la parte gialla della scorza del limone e metterla in un recipiente di vetro con le foglie di menta e la grappa. Tappare e lasciare macerare al sole per una settimana. Aggiungere poi lo zucchero, ritappare e ricollocare al sole per trenta giorni, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto specialmente i primi giorni per far sciogliere lo zucchero. Filtrare il tutto e riversarlo in bottiglie. Previa refrigerazione in frigorifero si può degustare sin da subito.

61 GRAPPA AL MIELE

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45°) - 300 gr. di miele millefiori - mezza stecca di cannella (3 cm) - 4 chiodi di garofano.

Preparazione:

In un tegame mettere tutti gli ingredienti, mescolare bene e portare a leggero bollore con il coperchio. Qualora il miele non si sia sciolto tenere mescolato togliendolo dal fuoco. Dopo averlo fatto raffreddare versarlo in un recipiente di vetro a chiusura ermetica, tapparlo e farlo macerare al sole per tre mesi ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo filtrarla con carta filtro e imbottigliare. Si può degustare fin da subito ricordando di conservarla in locale fresco e buio.

62 GRAPPA AL MIELE CON AGRUMI

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 100 gr. di miele millefiori - un limone bio - una arancia bio - stecca di cannella (5 cm) - 4 chiodi di garofano.

Preparazione:

Togliere la parte gialla dalla scorza sia del limone che della arancia. e metterla in un recipiente di vetro con la grappa. Tappare e lasciare macerare al sole per due settimane agitando di tanto in tanto. Aggiungere poi il miele con la cannella e i chiodi di garofano. Ritappare e lasciare riposare per una settimana, ricordandosi di scuotere spesso per sciogliere il miele. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere due mesi prima di degustarla.

63 GRAPPA AI MIRTILLI

Ingredienti:

1 kg di mirtilli - 2 limoni non trattati - 2 litri di grappa - 500 gr. di zucchero

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 5 litri e mettere i mirtilli. Aggiungere il limone tagliato a fettine sottili, cospargere lo zucchero e mescolare bene. Versare nel barattolo la grappa, tapparlo e metterlo al sole per 15 giorni ricordando di agitarlo e capovolgerlo tutti i giorni, controllando che lo zucchero si scioglia. Trascorso questo tempo mettere per 100 giorni il vaso in un luogo fresco e buio. Quindi filtrare il tutto, rimettere la grappa nel vaso e farla ulteriormente stagionare per circa due mesi. Alla fine, filtrarla ancora una volta ed imbottigliarla. Si può degustare dopo alcuni giorni.

64 GRAPPA AI MIRTILLI ROSSI - RICETTA ALTOATESINA

Ingredienti:

300 gr. di mirtilli rossi - 700 ml di grappa bianca 45° - 200 gr. di zucchero

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica mettere i mirtilli, la grappa e lo zucchero. Tappare e far macerare per 30 giorni in luogo buio ricordandosi di scuotere spesso il contenuto specialmente i primi giorni per far sciogliere lo zucchero. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare dopo alcuni giorni.

65 GRAPPA DI MIRTO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 500 gr. di bacche di mirto - 150 gr. di zucchero

Preparazione:

Esporre al sole per un paio di giorni le bacche di mirto quindi pulirle con uno straccio, ma non lavarle. Versarle in un vaso con vetro scuro e tappo ermetico. Aggiungere lo zucchero e la grappa. Tappare ed esporre il vaso al sole ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Quando questi si sarà completamente sciolto, solitamente una settimana, trasportare il vaso in luogo fresco e lasciarlo a riposo per trenta giorni muovendolo due/tre volte la settimana. Trascorso questo tempo filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare fin da subito anche se migliora col tempo.

66 GRAPPA DI MORE NERE DEL GELSO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - gr. 100 di more - scorza di 1 limone bio - gr. 50 di miele

Preparazione:

Lavare le more e dopo averle asciugate metterle in un bottiglione e unirvi la grappa, la scorza del limone ed il miele. Tappare e lasciare macerare al sole per 21 giorni. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarla in bottiglie ed attendere due settimane prima di degustarla.

67 GRAPPA ALLE MORE DI ROVO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42 / 45°) - 150 gr. di zucchero semolato - 400 gr di more di rovo.

Preparazione:

Raccogliere le more, lavarle ed esporle al sole su un graticcio per due giorni onde disidratarle almeno parzialmente. Girarle ogni mezza giornata. Selezionare quelle integre, togliere il picciolo e metterle in un recipiente di vetro scuro con chiusura ermetica. Aggiungere la grappa e lo zucchero, tappare e lasciar macerare al sole per sei settimane ricordandosi di scuotere spesso il recipiente per far sciogliere lo zucchero. Trascorso

questo tempo riporre in luogo caldo ma ombroso per un mese. Filtrare il tutto e riversarlo in bottiglie. Si può degustare subito.

68 GRAPPA DI MORTELLA PUGLIESE (BOSSO)

Ingredienti:

100 foglie di mortella - 1 limone bio - 1 litro di grappa - 300 gr. di zucchero

Preparazione:

Sbucciare il limone ed eliminare per quanto possibile la parte bianca lasciando solo quella gialla. Tagliare la buccia a pezzetti e metterla in un barattolo a chiusura ermetica con la grappa e le foglie di mortella precedentemente lavate ed asciugate. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo ombreggiato per due settimane. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero e mescolare bene, ritappare e lasciare riposare per una settimana agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere almeno un mese prima di degustarla.

69 MOSTO MUTO DI MOSCATO ALLA GRAPPA

Ingredienti:

1,5 litri di mosto fresco di uva moscato - 1 litro di grappa di moscato (ideale 45°)

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica versare il mosto e la grappa. Mescolare bene, tappare e collocarlo per un mese in luogo ombreggiato ricordandosi di scuotere spesso il contenuto, anche capovolgendolo. Trascorso questo periodo filtrare con carta filtro, imbottigliare e conservare per 1 mese in luogo buio e freddo. Quindi si può degustare.

70 GRAPPA AI NOCCIOLI DI AMARENA

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 52°) - 350 gr. di noccioli di amarena - 400 gr. di zucchero semolato.

Preparazione:

Pestare metà dei noccioli e metterli, con l'altra metà, in un recipiente a chiusura ermetica. Aggiungere la grappa, tappare e lasciar macerare in un luogo fresco e buio per tre mesi agitando saltuariamente l'involucro. Trascorsi i tre mesi aggiungere lo zucchero, ritappare e risistemare come prima per altri due mesi ricordandosi di agitarlo quotidianamente sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare da subito

71 GRAPPA DI NOCCIOLI DI NESPOLE

Ingredienti:

1 litro di grappa - gr. 300 di zucchero - 40 noccioli di nespole

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere i noccioli e la grappa. Tappare e lasciar macerare per 30 giorni in luogo ombreggiato. Filtrare ed aggiungere lo zucchero. Ritappare e collocare il recipiente in luogo fresco e buio per 1 mese, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Imbottigliare e dopo un paio di giorni si può degustare.

72 NOCCIOLINO DI GRAPPA

Ingredienti:

50 nocciole - 1.5 litro di grappa - 400 gr. di zucchero - 5 chiodi di garofano - 1 stecca di cannella - 1 noce moscata

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 3 litri. Pulire le nocciole e tagliarle in due parti. Grattugiare la noce moscata e metterla nel vaso con le nocciole, la stecca di cannella, i chiodi di garofano e la grappa. Lasciare macerare per 30 giorni ricordandosi di agitare ogni due giorni. Trascorso questo periodo aggiungere lo zucchero e ritappare. Rimettere il vaso in luogo ombreggiato per dieci giorni ricordando di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno 45 giorni prima di degustarla.

73 GRAPPA ALLE NOCI

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - gr. 120 di zucchero - 20 noci verdi tagliate a spicchi - 2 semi di anice - un quarto di noce moscata grattugiata - un pezzo di cannella - 3 chiodi di garofano - la scorza di mezzo limone bio.

Preparazione:

Unire in un recipiente di vetro la grappa, i pezzi di noci, la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, l'anice, la scorza di limone e lo zucchero. Tappare e lasciare macerare per 30 giorni al sole. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno tre mesi prima di degustarla.

74 GRAPPA INVECCHIATA ALLE NOCI

Ingredienti:

700 ml di grappa invecchiata - 10/15 noci verdi tagliate in piccoli pezzetti (raccolte a giugno nel giorno di San Giovanni) - 2 gr. semi di anice stellato - 15 gr. di zucchero vanigliato - 10 gr. di cannella - 4/5 chiodi di garofano - 4/5 gr. di cumino - 200 gr. di zucchero candito.

Preparazione:

Dopo aver tagliato le noci in piccoli pezzetti metterle in un recipiente di vetro con chiusura ermetica. Versare tutti gli altri ingredienti ed esporre a macerare al sole per due mesi ricordandosi di scuotere spesso il recipiente anche per far sciogliere lo zucchero. Trascorso questo tempo filtrare e imbottigliare. Conservare la grappa in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno 40/45 giorni prima di iniziare a degustarla ben sapendo che col tempo il gusto può solo migliorare.

75 GRAPPA FIL'E FERRU ALLE NOCI VERDI

Ingredienti:

1 litro di grappa fil'e ferru - 30 noci verdi fresche - 1 limone bio non troppo maturo - 1 stecca di cannella - 5 chiodi di garofano - 400 gr. di zucchero

Preparazione:

Tagliare le noci a metà e metterle in un vaso a chiusura ermetica con la grappa, le cannella e i chiodi di garofano. Tapparlo e lasciar macerare al sole per un mese ricordandosi di scuotere il contenuto tutti i giorni. Trascorso questo tempo aggiungere lo zucchero, ritappare il vaso ed esporlo nuovamente al sole per un altro mese. In questo periodo bisogna scuotere il vaso almeno due/tre volte al giorno per sciogliere lo zucchero. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e metterle in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno quattro mesi prima di degustarla.

76 NOCINO DI GRAPPA

Ingredienti:

33 noci con il mallo (raccolte a metà giugno) - 1 litro di grappa - 500 gr. di zucchero - 6 chiodi di garofano - 1 stecca di cannella - alcune foglie di noce

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 3 litri. Tagliare le noci in quattro parti e metterle nel vaso con la grappa, lo zucchero, i chiodi di garofano, la cannella e le foglie di noce. Chiudere e lasciare macerare al sole per due mesi agitando tutti i giorni. Alla fine, filtrare e imbottigliare. Per apprezzarne l'aroma ed il profumo è consigliabile non degustarla prima di un anno, ricordando che invecchiando diventa sempre più buona.

77 NOCINO DI GRAPPA ALLA GORIZIANA

Ingredienti:

1 litro di grappa - 1 limone bio - 25 noci verdi - gr. 35 di cannella, in polvere - gr. 300 di zucchero 1 stecca di vaniglia - 1 cucchiaino di semi di finocchio selvatico

Preparazione:

Schiacciare le noci con un batticarne e metterle in un ampio recipiente con chiusura ermetica. Aggiungere la grappa e tutti gli altri ingredienti. Chiudere a lascia macerare per due mesi in un luogo soleggiato, ricordandosi di ricordandosi di agitare di tanto in tanto. Finito il periodo di macerazione filtrare prima con garza e quindi con carta filtro. Imbottigliare e conservare in luogo fresco e buio per altri due mesi prima di degustarla, invecchiando ulteriormente diventa sempre più buona.

78 OLIVELLO VENETO

Ingredienti:

100 olive non troppo mature - grappa q.b. - 100 gr. di zucchero

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica con la capacità di contenere tutte le olive lasciando un bordo di almeno 10 cm. Mettere tutte le olive e lo zucchero nel vaso e versare la grappa fino a 5 cm dal bordo. Chiuso il vaso agitare per alcuni giorni fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Lasciare macerare per 60 giorni in luogo ombroso agitando due o tre volte la settimana. Passato questo tempo filtrare, imbottigliare e lasciare riposare senza fretta. Si può degustare da subito ma sia la grappa che le olive hanno una lunga durata e col passare del tempo il gusto migliora. Personalmente consiglierei di filtrare non dopo 60 giorni ma dopo sei/otto mesi, il risultato vi stupirà.

79 GRAPPA ALL'ORTICA

Ingredienti:

1 litro di grappa - 25 cime di ortica - 4 foglie di menta piperita - 1 ombrello di fiori di sambuco - 300 gr. di zucchero

Preparazione:

Raccogliere la parte superiore della pianta di ortica dove le foglioline sono più piccole e tenere. Dalla ombrella dei fiori di sambuco recidere le inflorescenze legnose di base. Lavare il tutto con la massima delicatezza e asciugare con l'avvertenza di non strizzare. Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 2 litri e mettervi le foglie di ortica, i fiori di sambuco, la menta e la grappa. Far macerare in luogo fresco e buio per 20 giorni. Trascorso questo periodo filtrare l'infusione ed aggiungervi lo zucchero. Mescolare bene e lasciare riposare in un locale fresco e buio per un mese ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Quindi imbottigliare e dopo un paio di giorni si può degustare.

80 GRAPPA ALLA PERA

Ingredienti:

1 litro di grappa - gr. 50 di zucchero - 1 pera matura al punto giusto - 1 pera quasi matura ma non acerba, 1 limone bio.

Preparazione:

Tagliare a fettine larghe 1 cm la pera quasi matura e metterla in un recipiente di vetro con l'altra pera, la grappa, lo zucchero e la buccia del limone. Tappare ed esporre al sole il contenitore per due mesi ricordandosi di scuotere spesso il contenuto sino a quando non si sarà sciolto lo zucchero. Filtrare e spremere le due pere. Immettere il liquido fuoriuscito nella grappa. Ritappare e lasciare riposare per 10 giorni in luogo ombreggiato. Rifiltrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare, preferibilmente fresca, sin da subito.

81 GRAPPA ALLE PERE E CANNELLA

Ingredienti:

2 pere Abate non troppo mature - 4 stecche di cannella - 1 litro di grappa (ideale 55° o anche leggermente più alcolica) - 300 gr. di zucchero - 2 stelle di anice stellato.

Preparazione:

Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 2 litri. Tagliare le pere a fette, metterle nel vaso con la cannella, l'anice stellare e la grappa. Chiudere il barattolo e far macerare per un mese in locale fresco e buio, ricordandosi di agitarlo ogni due giorni. Trascorso questo tempo filtrare e schiacciare bene la polpa delle pere rimettendo il liquido fuoriuscito nel vaso con lo zucchero. Richiudere il vaso e lasciar riposare per 20 giorni, sempre al fresco e al buio, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Dopo un paio di giorni si può degustare sia fresca che a temperatura ambiente.

82 GRAPPA PERSICHINA

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 42°) - 20 noccioli di pesche - 4 cucchiaini di zucchero

Preparazione:

Pulire molto bene i noccioli e metterli in un recipiente di vetro a con chiusura ermetica con la grappa e lo zucchero. Tappare e riporre in luogo ombreggiato per un mese ricordandosi di scuoterlo 2/3 volte al giorno. Al termine filtrare e imbottigliare. Lasciarla maturare per tre mesi prima di degustarla.

83 GRAPPA ALLA PESCA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 55° o anche leggermente più alcolica) - gr. 50 di zucchero - 2 pesche mature al punto giusto - una puntina di vaniglia

Preparazione:

Tagliare in quattro la pesca, togliendo il nocciolo. Metterla in un recipiente di vetro con metà grappa e la punta di vaniglia. Tappare ed esporre al sole il contenitore per un mese. Trascorso questo tempo sciogliere lo zucchero nel resto della grappa. Filtrare e spremere le due pesche. Immettere il liquido fuoriuscito nella grappa filtrata alla quale verrà aggiunta anche la grappa con lo zucchero sciolto. Ritappare e far riposare per una settimana in luogo ombreggiato. Imbottigliare e degustare dopo un paio di giorni.

84 GRAPPA AL PINO MUGO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - gr 60 di miele - gr 50 di germogli di pino mugo, freschi

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa, i germogli di pino mugo ed il miele. Tappare e lasciare macerare al sole per 40 giorni. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, con una garza molto fine o carta filtro, e imbottigliare. Attendere tre mesi prima di degustarla.

Qualora sia gradito un gusto più aromatizzato, dopo il filtraggio pulire il bottiglione e rimetterci la grappa aggiungendo piccole quantità di resina di pino mugo ed alcune pigne novelle. Rimetterlo al sole per una settimana sempre ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare come sopra e riversarla in bottiglie. Anche in questo caso attendere tre mesi prima di degustarla.

85 GRAPPA ALLE PRUGNE COTTE

Ingredienti:

2 litri di grappa (ideale 45°) - gr. 200 di zucchero - 6 prugne mature - mezzo litro di vino bianco secco - 1 cucchiaino scarso di cannella in polvere - 2 chiodi di garofano.

Preparazione:

In un pentolino fare cuocere per 10 minuti le prugne nel vino, indi togliere dal fuoco e aggiungere la cannella con i chiodi di garofano. Una volta raffreddato mettere il tutto in un barattolo con chiusura ermetica e lasciare macerare per una settimana. Trascorso questo tempo sciogliere lo zucchero nella grappa e versarla in un ampio barattolo nel quale si travaserà anche il macerato delle prugne. Tappare e lasciar riposare per tre settimane in luogo fresco, quindi filtrare con carta filtro e imbottigliare. Attendere una settimana prima di degustarla.

86 GRAPPA AI PRUGNOLI

Ingredienti:

2 litri di grappa - gr. 500 di zucchero - 1 kg di prugnoli ben maturi (belli neri)

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere i prugnoli e metà grappa. Tappare e lasciar macerare per 30 giorni in luogo buio ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo sciogliere lo zucchero nel resto della grappa. Filtrare e spremere i prugnoli con le mani. Immettere il liquido fuoriuscito nella grappa filtrata alla quale verrà aggiunta anche la grappa con lo zucchero sciolto. Ritappare e collocare il recipiente in luogo fresco e buio per altri 30 giorni, scuotendo il contenitore due, tre volte la settimana. Imbottigliare e dopo un paio di giorni si può degustare.

87 GRAPPA DI RIBES NERO

Ingredienti:

1 litro di grappa - 400 gr. ribes nero - 250 gr. zucchero - 3 chiodi di garofano - un pezzetto di cannella.

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere tutti gli ingredienti. Tappare e lasciare macerare al sole per un mese. Per un'ottima macerazione è consigliabile mescolare il contenuto tutti i giorni con un cucchiaino. Trascorso questo tempo filtrare e spremere le bacche. Immettere il liquido fuoriuscito nella grappa filtrata e ritappare il vaso che dovrà essere posto in luogo ombreggiato per 15 giorni. Filtrare nuovamente con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare sin da subito.

88 GRAPPA DI ROSA CANINA

Ingredienti:

1 litro di grappa - 30/40 di frutti di rosa canina (maturi e bei rossi)

Preparazione:

Pulire i frutti della rosa canina e dividerli a metà. Metterli in un recipiente di vetro con la grappa. Tappare e lasciar macerare per un mese in luogo caldo ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo filtrare e imbottigliare. Attendere almeno quattro mesi prima di degustarla.

89 GRAPPA AL ROSMARINO

Ingredienti:

1 litro di grappa bianca (ideale 45°) - 10 rametti di rosmarino - 4 baccelli di cardamomo - mezza stecca di cannella - 1 cucchiaino di cumino - 1 cucchiaino di coriandolo.

Preparazione:

In un recipiente di vetro con chiusura ermetica mettere tutti gli ingredienti. Tappare e far macerare per 30 giorni ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. È consigliabile esporlo al sole per i primi dieci giorni e riporlo poi in luogo ombroso. Filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Attendere una settimana prima di degustarla.

90 GRAPPA ALLA RUTA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 2 rametti di ruta - 2 foglie di basilico

Preparazione:

Unire in un bottiglione la grappa, i rametti di ruta e le foglie di basilico. Tappare e lasciare macerare in luogo ombroso per 25 giorni. Ricordarsi di scuotere spesso il contenuto. Filtrare il tutto, riversarlo in bottiglie e mettere in ognuna (solitamente 2) un rametto di ruta. Mettere le bottiglie in luogo fresco ed al buio. Attendere almeno due mesi prima di degustarla.

Qualora di gradisca un sapore non secco ma leggermente dolce aggiungere all'inizio 150 gr. di zucchero.

91 GRAPPA ALLA SALVIA

Ingredienti:

30 foglie fresche di salvia - 1 limone non trattato - 1 litro di grappa - 4 foglie di basilico - 1 piccolo ciuffetto di timo - 200 gr di zucchero

Preparazione:

Lavare e asciugare il limone, sbucciarne la metà ed eliminare la parte bianca della scorza. Scegliere un vaso a chiusura ermetica della capacità di 2 litri. Versare le foglie di salvia, di basilico, il timo, la scorza del mezzo limone, la grappa e lo zucchero. Tappare e lasciare macerare per 20 giorni ricordando di agitarlo tutti i giorni affinché lo zucchero si scioglia. Quindi filtrare e imbottigliare. È consigliabile lasciarla riposare aspettando anche sei mesi prima di degustare.

92 GRAPPA AI FIORI DI SAMBUCO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45°) - 3 inflorescenze di sambuco appena colte - 300 gr. di zucchero - 300 ml di acqua - 1 limone bio.

Preparazione:

Versarla in un vaso a chiusura ermetica le inflorescenze del sambuco, l'acqua, lo zucchero e il limone tagliato a fette. Tappare e lasciar macerare al sole per due settimane ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Trascorso questo tempo filtrare e spremere con forza sia le inflorescenze che le fette di limone. Aggiungere il liquido fuoriuscito a quello filtrato e aggiungere la grappa. Mettere il tutto nel vaso che nel mentre sarà stato lavato ed asciugato. Mescolare il contenuto e tappare. Lasciare amalgamare in luogo ombreggiato per una settimana scuotendo il vaso tutti i giorni. Filtrare con carta filtro e imbottigliare. Si può degustare dopo una settimana.

93 GRAPPA SARDA FIL' E FERRU AL LATTE

Ingredienti:

1 litro di *filu ferro* - mezzo litro di latte, possibilmente di pecora sarda - 500 gr. di zucchero a velo - un limone bio - mezzo baccello di vaniglia.

Preparazione:

Lavare il limone, asciugarlo bene e grattare la buccia. Sminuzzare la polpa del limone stesso ed eliminare i semi. Unire in un recipiente di vetro con tappo ermetico la grappa, la scorza grattugiata e la polpa del limone con la vaniglia tagliata a pezzettini. Prima di tappare aggiungere lo zucchero e il latte. Lasciarlo decantare per una settimana agitando tutti i giorni sia il mattino che la sera. All'ottavo giorno sarà pronto per essere filtrato e consumato.

94 GRAPPA AL SORBO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - due manciate di sorbe ben mature di colore rosso intenso - 5 cucchiaini di zucchero.

Preparazione:

Le sorbe ben mature si possono cogliere in montagna d'inverno dopo la prima nevicata. Raccoglierle, pulirle e metterle in un contenitore a chiusura ermetica, assieme alla grappa nella quale precedentemente si è sciolto lo zucchero. Esporre il contenitore al sole per tre mesi, agitando di tanto in tanto, sino a quando la grappa avrà assorbito il colore e l'aroma delle sorbe. Filtrare ed imbottigliare. Lasciare riposare la grappa per altri tre mesi, in luogo buio, prima di degustarla.

95 GRAPPA AL THE VERDE

Ingredienti:

50 gr. the verde di ottima qualità - 1,5 litri di grappa a 55° - 300 gr. zucchero - Mezzo litro acqua

Preparazione:

Versare l'acqua bollente sul the, coprire il recipiente e lasciare in fusione per tutta la giornata. Il giorno successivo intiepidire leggermente la grappa e sciogliere lo zucchero. Filtrare l'infuso e versare il tutto in un recipiente a chiusura ermetica. Mescolare bene, ritappare e lasciar invecchiare per tre mesi in locale buio. Passato questo tempo imbottigliare. Si può degustare da subito.

96 GRAPPA DEL TRITTICO CALABRO

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 42°) - 30 gr. di radice di liquirizia - 20 foglie di menta fresca - 30 gr. di fiori di camomilla appena colti.

Preparazione:

In un recipiente di vetro mettere tutti gli ingredienti. Tappare e far macerare per 20 giorni in luogo ombroso, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto. Trascorso questo tempo filtrarla con carta filtro e riporla in due bottiglie unendo in ognuna un pezzetto di radice di liquirizia. Attendere almeno tre mesi prima di degustarla.

97 LIQUORE DI GRAPPA ALL'UOVO

Ingredienti:

Mezzo litro di grappa invecchiata - gr 150 di zucchero - 15 tuorli d'uovo

Preparazione:

Sul fuoco a bagnomaria sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero. Appena il composto si fa soffice togliere dal fuoco. Una volta raffreddato aggiungere la grappa e mescolare energicamente più volte. Imbottigliare e tappare. Attendere 3 / 4 giorni prima di degustarla.

98 GRAPPA ALL'UVA FRAGOLA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45° ed anche un po' più alcolica) - 500 gr. di uva fragola - 1 stecca di cannella - 3 chiodi di garofano - 150 gr. di zucchero

Preparazione:

Lavare bene l'uva e sgranare gli acini. Schiacciarli un poco alla volta con una mano in un modo non troppo pressante. Collocarli, col relativo mosto, in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e aggiungere lo zucchero, la cannella, i chiodi di garofano e la grappa. Tappare e conservare in luogo fresco e buio per un mese, ricordandosi di scuotere spesso il contenuto per far sciogliere lo zucchero. Trascorso questo tempo filtrare e torchiare bene gli acini residui. Aggiungere il relativo mosto alla grappa. Mescolare bene, ritappare e lasciar

riposare per una settimana sempre in luogo fresco e buio. Filtrare nuovamente con carta filtro e imbottigliare. Attendere una settimana prima di degustarla.

99 GRAPPA ALL'UVA SPINA

Ingredienti:

1 litro di grappa (ideale 45° ed anche un po' più alcolica) - mezzo litro di succo di uva spina appena spremuta - gr. 300 di zucchero - 1 pezzo di cannella - 3 chiodi di garofano.

Preparazione:

Mettere in una casseruola lo zucchero con il succo di uva spina e mescolare bene. Mettere il tutto sul fuoco e fare sobbollire per 15 minuti mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. In un recipiente di vetro con tappo ermetico mettere la grappa, la cannella, i chiodi di garofano e il mosto già raffreddato. Tappare e lasciare macerare per 45 giorni in luogo ombreggiato. Trascorso questo tempo filtrarla e riporla nello stesso barattolo, nel mentre lavato ed asciugato. Ritappare e lasciar stagionare per 3 / 4 mesi sempre in luogo ombreggiato. Al fine filtrare con carta filtro ed imbottigliare. Si può degustare fin da subito.

100 GRAPPA ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

3 baccelli di vaniglia - 1 litro di grappa - 200 gr. zucchero

Preparazione:

Tritare i baccelli di vaniglia e metterli in un barattolo capiente con chiusura ermetica assieme alla grappa. Tappare e collocare il tutto a macerare in luogo caldo ma non soleggiato per un mese. Trascorso questo tempo aggiungere lo zucchero, mescolare e ritappare. Collocare sempre in luogo caldo ma non soleggiato per una settimana agitando tutti i giorni sino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Filtrare con carta filtro e imbottigliare. Si può degustare da subito.