Nocino di mamma

La ricetta di mamma, a me piace moltissimo. L’unico problema di questo liquore è che dovrebbe riposare almeno 3-4 anni per maturare bene. Ma come si fa a resistere così tanto ???
Una curiosità: storicamente, le noci venivano colte dall’albero durante la notte di S.Giovanni, cioè tra il 23 e il 24 di Giugno. La spiegazione tecnica è molto semplice: verso la fine di Giugno le noci iniziano a maturare e seccarsi, e quindi non sono più utilizzabili per il nocino, liquore in cui le noci devono essere ancora fresche e morbide.

Ingredienti per circa 1 litro di nocino:

- 24 noci intere verdi
- 1/2 litro di alcool puro
- 1 bicchiere di marsala
- 6 chiodi di garofano
- 6 chicchi di coriandolo
- 1 pezzetto di cannella

per lo sciroppo (da preparare al 30° giorno):

- 200 gr di zucchero
- 1/4 di litro di acqua

Lavare le noci ad asciugarle con un panno. Mettersi subito i guanti di lattice: le noci appena tagliate iniziano ad ossidare ed in pochi secondi vi ritroverete con polpastrelli e unghie tinti di un fastidioso verdognolo difficile da togliere!
Con un coltello ben affilato, tagliare ciascuna noce in 4 spicchi. Versare in un vaso di vetro capiente (almeno 2 litri)

Aggiungervi il marsala, i chiodi di garofano, il coriandolo e la cannella. Unire l’alcool.

Mescolare bene, tappare e riporre in terrazza al sole (possibilmente in un punto dove sia difficile urtare il vaso). Lasciare in infusione per 30 giorni, avendo cura di smuovere il vaso ogni giorno (lasciandolo tappato) per mescolare tutti gli ingredienti e permettere alle noci di sprigionare tutto il loro aroma. Lentamente il liquore si scurirà fino a diventare nero e molto torbido.

Trascorsi i 30 giorni, preparare lo sciroppo con acqua e zucchero (riscaldare sul fuoco finchè tutto lo zucchero non è completamente disciolto, poi lasciare intiepidire)

Unire anche lo sciroppo nel vaso. Mescolare bene e tappare nuovamente.

Lasciare ancora a macerare per altri 10 giorni, sempre

agitando 1 volta al giorno.

A questo punto rimuovere tutte le parti solide e buttarle, poi filtrare il liquido con un imbuto foderato con 2 o 3 garze di cotone (o utilizzare l’apposito colino in cotone), poi imbottigliare, possibilmente in bottiglie scure per riparare dai raggi solari. Conservare in luogo asciutto e non bere prima di 6/8 mesi.
Dà il meglio di sè dopo almeno 3 anni.