

la prima fase è l'infusione (o macerazione)

delle sostanze aromatiche che permette di aromatizzare l'alcol. Per la macerazione utilizzate recipienti di vetro a chiusura ermetica. Il vetro è indispensabile perchè, in caso contrario, il recipiente può trasferire odori e sapori all'alcol e può pregiudicare il risultato finale del liquore.

Il recipiente deve inoltre essere a chiusura ermetica per evitare che l'alcol e le sostanze aromatiche si disperdano. La durata dell'infusione è variabile da un minimo di 15 giorni fino a qualche mese per alcuni tipi di liquore.

La seconda fase è la preparazione dello sciroppo di acqua e zucchero. In genere si fa bollire in una casseruola acqua e zucchero in parti uguali mescolando in continuazione a fuoco dolce fino a che tutto lo zucchero non si è perfettamente disciolto. Lo sciroppo viene quindi fatto raffreddare a temperatura ambiente per poi essere aggiunto all'alcol in macerazione.

Per rendere lo sciroppo più chiaro e trasparente potete aggiungere, durante la preparazione prima di portare ad ebollizione, mezzo bicchiere d'acqua con un albume d'uovo sbattuto.

La terza fase è la filtrazione e l'imbottigliamento.

Per la filtrazione utilizzate un imbuto

(anche in questo caso, se lo possedete, è preferibile un imbuto di vetro o di acciaio inox), foderato con una garza o con carta filtro, oppure tappato con cotone idrofilo. La filtrazione va ripetuta almeno due volte cambiando la carta filtro.

Per rendere più limpido il liquore potete mescolare un albume d'uovo, montato a neve, all'alcol prima di filtrarlo. Alcuni consigliano invece di diluire un paio di cucchiaini di latte.

Per l'imbottigliamento utilizzate bottiglie in vetro o anche in terracotta. Utilizzate bottiglie lavate e asciutte a perfezione. Come tappi invece è bene non utilizzare tappi in plastica, ma in sughero o in vetro.

Dopo averlo imbottigliato in genere il liquore necessita di un periodo di tempo di maturazione o invecchiamento che ne migliora le caratteristiche. Questo periodo, a seconda del liquore, può variare da qualche settimana a diversi mesi.

Per la conservazione e l'invecchiamento è preferibile un luogo con poca luce, fresco e possibilmente a temperatura costante. Quando sono richiesti lunghi periodi di invecchiamento, potete sigillare il tappo utilizzando la cera lacca.

