

Vino di visciole o Visciolata:

La visciolata è un liquore alcolico a base di visciole. La sua gradazione raggiunge i 14 gradi e, per le sue caratteristiche, può essere definito un vino dolce da dessert dalla fragranza di visciole. Per gli ingredienti usati, la visciolata è comunemente nota come vino di visciole tuttavia la dicitura vino è scorretta da un punto di vista legislativo. Per legge, infatti, un vino deve essere prodotto esclusivamente a partire da uva. Parliamo di un prodotto tipico delle Marche ottenuto a partire da una ciliegia tipicamente acida. La **visciola** è una delle tre varietà di ciliegio acido del *Prunus cerasus*. Il **visciolo** (la pianta) cresce spontaneamente nelle colline dei pressi di Pergola, un borgo caratteristico nella provincia di Pesaro e Urbino. 'antica ricetta usata nel comune di Pergola, nelle Marche, è di semplice preparazione e tramandata, da generazione in generazione, dai contadini del luogo. Un tempo, infatti, la pianta di visciole era trattata quasi come un'infestante in questo territorio. Solo alcuni contadini la sfruttavano per la preparazione del liquore a uso domestico. Oggi la visciola è un liquore apprezzato su tutto il territorio nazionale e il visciolo è appositamente coltivato.

Preparazione:

Per questa ricetta dovrete usare visciole ben mature, raccolte tra fine giugno e inizio luglio. Vi servirà anche un piccolo torchio domestico o una pressa.

Le visciole mature a vostra disposizione, dovranno essere coperte completamente di vino rosso dell'anno precedente. Generalmente si utilizza un vino rosso del territorio come il vino rosso *Vernaccia Rossa* (noto come Aleatico). In ogni caso, potete usare anche *Sangiovese* o *Montepulciano* o, a vostra discrezione, una miscela di questi vini così da realizzare il liquore con vini avanzati!

Per ottenere un **liquore di visciole** più *aromatizzato*, le visciole prima di essere poste a macerare, vengono sottoposte a un parziale appassimento mediante stesura su graticci di rete esposti al sole.

In questo modo, le visciole ben mature *appassite al sole*, si spapperanno nel vino sprigionando tutti gli aromi. Attendete 5/6 mesi di macerazione. Terminata l'attesa, procedete con una torchiatura dove eliminerete le parti solide che non sono divenute un tutt'uno con il vino.

Dopo la torchiatura, è possibile filtrare il tutto in un setaccio a maglie fittissime oppure attendere il naturale illimpidimento. Solo dopo la fase di affinamento sarà possibile aggiungere lo zucchero. Lo zucchero non va aggiunto prima per evitare processi fermentativi che andrebbero ad alterare la gradazione alcolica e il sapore del vino.

La quantità di zucchero si aggiunge in base alle proprie esigenze di palato e anche al grado di acidità delle visciole usate. Ogni anno, infatti, il raccolto di visciole può presentare un differente grado di acidità che va corretto con una quantità di zucchero adeguata.

Per non sbagliare, eseguite aggiunte di vino e assaggi, fino a raggiungere la giusta gradevolezza.

In sintesi:

- Raccolgete le visciole ben mature, tra fine giugno e inizio luglio.
- Fate essiccare le visciole al sole per qualche giorno.
- Ponete le visciole a macerare nel vino.
- Attendete 5 o 6 mesi.
- Eseguite una torchiatura.
- Attendete l'illimpidimento naturale del liquore oppure filtrate.
- Dolcificare aggiungendo lo zucchero.



Nel rispetto della tradizione, preparate il vino di visciole in contenitore di acciaio inox, legno o vetro.