热酒，寒夜

欧洲传统热葡萄酒

2024年1月3日星期三



冬天的寒意越来越浓，积雪和泥泞汇聚成无边无际的黑潭，冰针刺痛着人们的皮肤，几乎没有什么疗法能像温暖的饮料一样有效地提供安慰。欧洲人深知这个道理，他们在葡萄覆盖的土地上，形成了丰富的香料热葡萄酒传统，每个国家都有自己独特的配方和名称。法国叫 "vin chaud"，匈牙利叫 "forralt bor"，德国叫 "glühwein"，斯堪的纳维亚叫 "glögg"，意大利北部叫 "vin brulé"。无论名称如何，目的都是一样的：温暖双手和心灵。

然而，在闷热的夏天喝过一杯热红葡萄酒的人都知道，它可能会带来刺鼻的单宁和刺骨的酸度。那么，如何才能将葡萄酒变成一种令人愉悦的温暖饮料呢？

准备热葡萄酒的步骤

1. 在锅中轻轻加热半瓶葡萄酒。加入一到两粒丁香、一根肉桂棒、八角、一片橙皮和两汤匙糖。

2. 继续低温加热，不断搅拌以防止糖焦化或烧焦混合物。注意香味会越来越浓。
3. 在混合物沸腾之前，关火，过滤，然后装入茶杯。可搭配黑巧克力或干果。



通用配方

热葡萄酒在欧洲文化中的广泛应用可以追溯到公元 1 世纪，最初被记载为罗马军团士兵的一种药用滋补品。罗马军队所到之处，冬季饮用热葡萄酒的习俗便扎根于此，因为热葡萄酒具有强身健体、放松身心和回味怡人的功效。

无论是肉桂、丁香、橘皮、豆蔻还是八角，各种热葡萄酒的关键在于添加糖或蜂蜜。专业的配制取决于正确的用量，它能平衡酒精的灼热感和单宁的干燥感。

另一个关键因素是葡萄酒的选择。虽然纯粹主义者可能会斥责使用红葡萄酒来调味是异端邪说，但并非所有红葡萄酒都适合加热。口味清淡、果味浓郁、口感活泼的葡萄酒更可取，而那些受橡木、陈酿或熟化影响较大的葡萄酒则应避免。好消息是，经常可以以适中的价格买到一瓶适合加热的葡萄酒。

沸点难题

在所有热葡萄酒配方中，葡萄酒和配料都要一起轻轻加热，并不断搅拌，尤其是加入大量糖时。然而，对于是否要将混合物煮沸却没有一致的意见。

有人认为煮沸会减弱葡萄酒的风味，也有人认为如果不达到沸点，葡萄酒的风味就不能很好地融合。无论如何，葡萄酒加热的时间越长（无论是否煮沸），酒精就会蒸发得越多，焦糖和烧焦的味道就会越浓。

也许，匈牙利人找到了正确的平衡。他们的 ″forralt bor ″香料浓郁，煮到沸腾的边缘，然后盛在茶杯里，过滤，边喝边看多瑙河上的浮冰漂流。即使没有河水，他们的 ″forralt bor ″也是寒冷日子里的历史和美食典范。