vinetur

如何制作闷酒

冬季经典的逐步指南

2024年12月23日星期一



闷酒是一种温暖的香料饮料，在寒冷的天气里是一种令人舒适的传统，尤其是在欧洲，每个葡萄酒生产国都有自己的配方和名称。法国人称之为 vin chaud，匈牙利人称之为 forralt bor，德国人喜欢 glühwein，斯堪的纳维亚人啜饮 glögg，北方的意大利人则品尝 vin brulé。尽管存在地区差异，但它的普遍魅力在于能够在寒冷的冬天温暖身体和心灵。

要将温热红葡萄酒中通常带有的刺鼻味道转化为顺滑可口的饮品，制作闷酒需要一些技巧。关键在于平衡甜味、香料和温度。

要制作闷酒，首先将半瓶红葡萄酒放入锅中，用小火慢慢加热。加入一到两粒丁香、一根肉桂棒、一个八角豆荚、一条橙皮和两汤匙糖。经常搅拌以溶解糖，防止糖焦化或粘锅。随着混合物的升温，香

料和柑橘释放出芳香油，空气中弥漫着闷酒特有的芬芳。

在酒沸腾之前，将其从火上移开，以保持其风味和酒精含量。过滤混合物，去除香料和橙皮，然后用茶杯或耐热玻璃杯盛装热饮。如果想享受额外的美味，可以搭配黑巧克力或干果，它们与饮料的浓郁辛辣味相得益彰。

闷酒的传统源远流长，最早可追溯到罗马帝国，公元 1 世纪就有记载，当时是军团士兵饮用的一种药用饮料。随着罗马军队的足迹遍布欧洲，冬季饮用香料温酒的习俗也随之兴起。它之所以经久不衰，是因为它能够强身健体、放松精神，让人安然入睡。

无论是肉桂、丁香、橘皮、豆蔻还是八角，每种不同的闷酒都需要加入糖或蜂蜜等甜味剂。这一步骤对于缓和酒精的尖锐感和单宁的干涩感、创造口味的和谐平衡至关重要。

选择合适的葡萄酒是另一个重要因素。虽然纯粹主义者可能不喜欢用香料来改变美酒，但并非所有红葡萄酒都适合闷酒。最好选择清淡、果味浓郁、口味清新的葡萄酒，避免选择橡木味明显或陈年时间较长的葡萄酒。幸运的是，价格适中的优质葡萄酒完全适合这种制作方法。

关于在酿制过程中是否应将葡萄酒煮沸，存在一些争议。一方面，煮沸会削弱葡萄酒的细微风味；另一方面，煮沸有助于香料充分融入酒液。匈牙利人通常喜欢的折中方法是将葡萄酒加热到沸腾边缘。这种方法既能保持葡萄酒的完整性，又能确保香料充分融入。

用茶杯盛着过滤后的热气腾腾的闷酒，非常适合在观看冰冷的河水流淌时品尝，或者在寒冷的夜晚在室内享受。无论是匈牙利的芳香型、德国的节日型还是其他任何地方的口味，闷酒都是冬季最典型的舒适饮品。

更多信息
如何制作白葡萄酒