vinetur

Heißer Wein, kalte Nächte

Europas traditionelle Heißweine

Mittwoch, 3. Januar 2024



Wenn die Kälte des Winters immer stärker wird, Schnee und Schlamm zu endlosen dunklen Pfützen verschmelzen und die Eisnadeln unter der Haut stechen, gibt es nur wenige Mittel, die so wirksam Trost spenden wie ein warmes Getränk. Das wissen auch die Europäer, die inmitten ihrer weinbewachsenen Länder eine reiche Tradition des gewürzten Glühweins entwickelt haben, wobei jedes Land sein eigenes Rezept und seinen eigenen Namen hat. In Frankreich heißt er "vin chaud", in Ungarn "forralt bor", in Deutschland "glühwein", in Skandinavien "glögg", und in Norditalien "vin brulé". Unabhängig vom Namen bleibt das Ziel dasselbe: Hände und Seele zu wärmen.

Doch jeder, der in einem schwülen Sommer schon einmal ein Glas heißen Rotwein getrunken hat, weiß, dass er ein Angriff mit harten Tanninen und beißender Säure sein kann. Wie kann man also Wein in ein angenehm wärmendes Getränk verwandeln?

Schritte zur Zubereitung von heißem Wein

1. Erhitzen Sie eine halbe Flasche Wein sanft in einem Topf. Eine oder zwei Nelken, eine Zimtstange, Sternanis, ein Stück Orangenschale und zwei gehäufte Esslöffel Zucker hinzufügen.
2. Bei niedriger Temperatur weiter erhitzen und dabei ständig umrühren, damit der Zucker nicht karamellisiert oder die Mischung anbrennt. Beachten Sie, dass sich das Aroma intensiviert.
3. Kurz bevor die Mischung kocht, schalten Sie die Hitze ab, seihen das Getränk ab und servieren es in Teetassen. Dazu kann man dunkle Schokolade oder Trockenfrüchte reichen.



Das Universalrezept

Die weite Verbreitung des Glühweins in der europäischen Kultur geht auf das 1. Jahrhundert n. Chr. zurück und wurde zunächst als medizinisches Stärkungsmittel unter römischen Legionären dokumentiert. Wo immer die römischen Armeen auftauchten, setzte sich der Brauch durch, im Winter heißen Wein zu trinken, der wegen seiner stärkenden und entspannenden Eigenschaften und seines angenehmen Nachgeschmacks geschätzt wurde.

Egal, ob das Rezept Zimt, Nelken, Orangenschalen, Kardamom oder Sternanis enthält, der Schlüssel zu allen Varianten des Glühweins liegt in der Zugabe von Zucker oder Honig. Bei der fachgerechten Zubereitung kommt es auf die richtige Menge an, die das Gleichgewicht zwischen dem brennenden Geist des Alkohols und der Trockenheit der Gerbstoffe herstellt.

Ein weiteres entscheidendes Element ist die Wahl des Weins. Puristen mögen die Verwendung von Rotweinen für den Geschmacksaufguss als ketzerisch abtun, doch nicht alle Rotweine eignen sich zum Erhitzen. Leichte, fruchtige Weine mit lebhaftem Geschmack sind zu bevorzugen, und solche, die stark durch Eiche, Alterung oder Reifung beeinflusst sind, sollten vermieden werden. Die gute Nachricht ist, dass eine ausgezeichnete Flasche für diesen Zweck oft zu einem bescheidenen Preis gefunden werden kann.

Das Dilemma mit dem Siedepunkt

Bei allen Glühweinrezepten werden der Wein und die Zutaten unter ständigem Rühren sanft erhitzt, vor allem, wenn eine große Menge Zucker hinzugefügt wird. Es besteht jedoch kein Konsens darüber, ob die Mischung zum Kochen gebracht werden soll.

Einige argumentieren, dass das Kochen die Aromen des Weins beeinträchtigt, während andere glauben, dass sich die Aromen ohne Erreichen des Siedepunkts nicht richtig vermischen. Je länger der Wein erhitzt wird (mit oder ohne Kochen), desto mehr Alkohol verdampft, und der Karamell- und Brandgeschmack wird intensiver.

Vielleicht finden die Ungarn das richtige Gleichgewicht. Ihr "Forralt Bor" ist reichlich gewürzt, wird bis zum Rande des Siedepunkts gekocht, dann in Teetassen serviert, abgeseiht und genossen, während man die Eisschollen auf der Donau treibt. Auch ohne den Fluss ist ihre Version ein historisches und kulinarisches Beispiel für eisige Tage.