vinetur

Mulsum, el vino con miel de los Romanos

viernes 19 de febrero de 2021

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Después del agua, la bebida más utilizada por los romanos en la antigüedad era el vino. Antiguamente el vino no era tan bueno como al que hoy estamos acostumbrados, y los romanos solían condimentar sus vinos, entre otras cosas, para mejorar su sabor.

Los condimentaban con especias, y también le añadían miel.

¿Qué es el Mulsum?

El Mulsum era un vino con miel muy popular entre los griegos y romanos de clase alta. Era más ligero que el vino y más fácil de beber. A menudo se utilizaba incluso como bebida con propiedades medicinales para quienes sufrían dolores de estómago, acidez gástrica y reflujo.

También era muy apreciado como aperitivo.

Filósofos y poetas romanos como Horacio, Propercio y Séneca hablaban de ella como capaz de eliminar



Fresco romano en el que se aprecia el consumo de Mulsum

¿Cómo se elabora?

Hay divergencias a la hora de transmitir cómo se elabora este vino de miel.

El autor romano Columella (siglo I a.C.) recomendaba mezclar el mosto con miel directamente en la cuba de prensado, verter esta mezcla en botellas y, tras tres semanas de fermentación, decantarla en nuevas botellas. Sin embargo, era más común remover la miel no ya en el mosto, sino sólo en el vino terminado.

En la miel calentada se revolvía un buen vino, idealmente un Falerno, que era el mejor vino de la época.

Por otro lado, el escritor Paladio (siglo IV d.C.) lo describe de otra forma. Él cuenta que al mosto una vez fermentado, se le añadía la miel, y continuaba fermentando por un tiempo.



Una botella de Mulsum comercial

¿Sabías que...?

Falerno, era considerado el vino de los dioses, producido en el norte de Campania, la región de Nápoles. Y según la leyenda, Falernus, un viejo agricultor romano, recibió la visita de Baco en su pequeña granja de la montaña. Falernus le preparó un plato de comida modesto y, en agradecimiento, Baco llenó de vino todas las copas de la mesa. Cuando Falernus se despertó a la mañana siguiente, Baco había desaparecido. Miró su

tierra y vio que toda su montaña, el monte Falernus, estaba cubierta de viñas.

Una bebida muy apreciada por los romanos, que podemos hacer en casa

El Mulsum, se enriquece con otras especias como la pimienta. Además este vino tiene acción medicinal ya que favorece la digestión.

La receta para la preparación del vino de miel romano es sencilla y rápida. De hecho, sólo es necesario disponer de tres ingredientes:

- Un litro de vino tinto de buena calidad
- 130 gramos de miel, la más adecuada es la de tomillo, pero se puede utilizar cualquier tipo de miel.
- Una cucharada de pimienta negra molida

Para elaborarlo necesitamos un recipiente grande donde verter el vino. El vino lo vertemos a temperatura ambiente, y le añadimos la miel. Luego, removemos la mezcla con una batidora y le añadimos la pimienta molida. Una vez que está todo mezclado lo vertemos en botellas de vidrio y lo dejamos reposar en la nevera durante algunas horas.



Si el Mulsum se prepara el día anterior, podría aumentar su contenido de alcohol debido a la presencia de miel. Al estar compuesta principalmente por azúcares, la miel no sólo endulza el vino, puede aumentar la presencia de etanol.

La cantidad de miel es indicativa porque hay muchos factores a tener en cuenta cuando se quiere hacer un vino de miel romano. El primero de todos es, sin duda, el tipo de resultado que se desea obtener y en esto también influye el sabor de la bebida alcohólica utilizada. En la mayoría de los casos se suele preferir un vino seco y no dulce por la adición de miel.

¿Cómo degustar Mulsum en su máxima expresión?

Debe servirse frío, y es aconsejable mezclarlo con una cuchara antes de verterlo en la copa. Así evitamos que la pimienta se quede en el fondo del recipiente y no llegue a la copa.

Otra forma de degustarlo es dejarlo reposar durante al menos un mes antes de consumirlo, y filtrarlo antes de servirlo

El sabor que deja en boca este vino de miel es bastante dulce, pero al mismo tiempo se aprecia el picante de la pimienta.

Es un vino que aunque solo sea por la curiosidad de lo que bebían nuestros antepasados, merece la pena probar.