vinetur

Vino caliente, noches frías

Vinos calientes tradicionales de Europa

miércoles 3 de enero de 2024



Cuando el frío del invierno aprieta sus garras, fundiendo la nieve y el barro en interminables charcos oscuros y las agujas de hielo pinchan bajo la piel, pocos remedios ofrecen un consuelo tan eficaz como una bebida caliente. Esta verdad es bien conocida por los europeos, que, en medio de sus tierras cubiertas de viñedos, han desarrollado una rica tradición de vino caliente especiado, cada país con su receta y nombre únicos. En Francia se llama "vin chaud", en Hungría "forralt bor", en Alemania "glühwein", en Escandinavia "glögg" y en el norte de Italia "vin brulé". Independientemente del nombre, el objetivo sigue siendo el mismo: calentar las manos

y el alma.

Sin embargo, cualquiera que haya bebido un vaso de vino tinto caliente durante un verano sofocante sabe que puede ser un asalto de taninos ásperos y acidez mordaz. Entonces, ¿cómo transformar el vino en una bebida agradablemente caliente?

Pasos para preparar vino caliente

1. Caliente suavemente media botella de vino en una olla. Añada uno o dos clavos, una rama de canela, anís estrellado, un trozo de piel de naranja y dos cucharadas colmadas de azúcar.
2. Seguir calentando a fuego lento, removiendo constantemente para evitar que el azúcar se caramelice o se chamusque la mezcla. Observe cómo se intensifica el aroma.
3. Justo antes de que la mezcla hierva, apague el fuego, cuele la bebida y sírvala en tazas de té. Se puede acompañar con chocolate negro o frutos secos.



La receta universal

La adopción generalizada del vino caliente en la cultura europea se remonta al siglo I d.C., documentada inicialmente como tónico medicinal entre los legionarios romanos. Dondequiera que se aventuraran los ejércitos romanos, arraigó la costumbre de consumir vino caliente durante el invierno, apreciado por sus propiedades fortificantes y relajantes, y su agradable regusto.

Independientemente de que la receta incluya canela, clavo, cáscara de naranja, cardamomo o anís estrellado, la clave de todas las variantes del vino caliente reside en la adición de azúcar o miel. Una preparación experta depende de la cantidad adecuada, que equilibra el espíritu ardiente del alcohol y la sequedad de los taninos.

Otro elemento crítico es la elección del vino. Aunque los puristas podrían tachar de herético el uso de vinos tintos para infusionar sabores, no todos los vinos tintos son adecuados para calentar. Son preferibles los vinos ligeros y afrutados, de sabor vivo, y evitar los muy influidos por el roble, el envejecimiento o la maduración. La buena noticia es que a menudo se puede encontrar una botella excelente para este fin a un precio modesto.

El dilema del punto de ebullición

En todas las recetas de vino caliente, el vino y los ingredientes se calientan juntos suavemente, con agitación constante, especialmente cuando se añade una cantidad significativa de azúcar. Sin embargo, no hay consenso sobre si se debe llevar la mezcla a ebullición.

Algunos sostienen que la ebullición resta sabor al vino, mientras que otros creen que, si no alcanza el punto de ebullición, los sabores no se mezclarán correctamente. En cualquier caso, cuanto más tiempo se caliente el vino (con o sin ebullición), más alcohol se evaporará, y los sabores a caramelo y a quemado se intensificarán.

Tal vez, los húngaros encuentren el equilibrio adecuado. Su "forralt bor" está ricamente especiado, cocido al borde de la ebullición, servido en tazas de té, colado y degustado mientras se observan los témpanos de hielo a la deriva por el Danubio. Incluso sin el río, su versión es un ejemplo histórico y culinario para los días gélidos.