vinetur

Vino caldo, notti fredde

I vini caldi tradizionali d'Europa

mercoledì 3 gennaio 2024



Quando il freddo dell'inverno stringe la sua morsa, fondendo la neve e il fango in infinite pozze scure e gli aghi di ghiaccio pungono sotto la pelle, pochi rimedi offrono conforto con la stessa efficacia di una bevanda calda. Questa verità è ben nota agli europei che, tra le loro terre coperte di vigneti, hanno sviluppato una ricca tradizione di vino caldo e speziato, di cui ogni Paese vanta una ricetta e un nome unici. In Francia è il "vin chaud", in Ungheria il "forralt bor", in Germania il "glühwein", in Scandinavia il "glögg" e nel Nord Italia il "vin brulé". Indipendentemente dal nome, l'obiettivo rimane lo stesso: scaldare le mani e l'anima.

Tuttavia, chiunque abbia sorseggiato un bicchiere di vino rosso caldo durante un'estate soffocante sa che può essere un assalto di tannini duri e acidità pungente. Come si fa allora a trasformare il vino in una bevanda piacevolmente riscaldante?

Come preparare il vino caldo

1. Scaldare delicatamente mezza bottiglia di vino in una pentola. Aggiungete uno o due chiodi di garofano, una stecca di cannella, l'anice stellato, un pezzo di buccia d'arancia e due cucchiai abbondanti di zucchero.
2. Continuare a scaldare a bassa temperatura, mescolando costantemente per evitare che lo zucchero caramellizzi o bruci la miscela. Notate che l'aroma si intensifica.
3. Poco prima dell'ebollizione, spegnere il fuoco, filtrare la bevanda e servirla in tazze da tè. Si può accompagnare con cioccolato fondente o frutta secca.



La ricetta universale

L'adozione diffusa del vino caldo nella cultura europea risale al I secolo d.C., inizialmente documentata come tonico medicinale tra i legionari romani. Ovunque si avventurassero gli eserciti romani, prese piede l'usanza di consumare vino caldo durante l'inverno, apprezzato per le sue proprietà fortificanti e rilassanti e per il suo piacevole retrogusto.

Che la ricetta preveda cannella, chiodi di garofano, bucce d'arancia, cardamomo o anice stellato, la chiave di tutte le varianti del vino caldo sta nell'aggiunta di zucchero o miele. La preparazione a regola d'arte dipende dalla giusta quantità, che bilancia lo spirito bruciante dell'alcol e la secchezza dei tannini.

Un altro elemento critico è la scelta del vino. Sebbene i puristi possano definire eretico l'uso di vini rossi per l'infusione di aromi, non tutti i vini rossi sono adatti al riscaldamento. Sono preferibili vini leggeri e fruttati dal gusto vivace, evitando quelli fortemente influenzati dal rovere, dall'invecchiamento o dalla maturazione. La buona notizia è che spesso si può trovare una bottiglia eccellente per questo scopo a un prezzo modesto.

Il dilemma del punto di ebollizione

In tutte le ricette a base di vino caldo, il vino e gli ingredienti vengono riscaldati insieme delicatamente, mescolando costantemente, soprattutto quando si aggiunge una quantità significativa di zucchero. Tuttavia, non c'è accordo sull'opportunità di portare la miscela a ebollizione.

Alcuni sostengono che l'ebollizione sminuisca i sapori del vino, mentre altri ritengono che, senza raggiungere il punto di ebollizione, i sapori non si fondano correttamente. In ogni caso, più il vino viene riscaldato (con o senza ebollizione), più l'alcol evapora e i sapori di caramello e bruciato si intensificano.

Forse gli ungheresi hanno trovato il giusto equilibrio. Il loro "forralt bor" è riccamente speziato, cotto fino all'orlo dell'ebollizione, poi servito in tazze da tè, filtrato e gustato mentre si osservano i ghiacci che scorrono lungo il Danubio. Anche senza il fiume, la loro versione è un esempio storico e culinario per le giornate gelide.