vinetur

Come fare il vin brulé

Una guida passo-passo per un classico invernale

lunedì 23 dicembre 2024



Il vin brulé, una bevanda calda e speziata, è una tradizione confortante nella stagione fredda, soprattutto in Europa, dove ogni paese produttore di vino ha la propria ricetta e il proprio nome per questa bevanda. I francesi lo chiamano vin chaud, gli ungheresi forralt bor, i tedeschi glühwein, gli scandinavi glögg e gli italiani del nord vin brulé. Nonostante le differenze regionali, il fascino universale risiede nella sua capacità di riscaldare il corpo e l'anima durante i gelidi inverni.

La preparazione del vin brulé richiede una certa finezza per trasformare le note spesso aspre del vino rosso caldo in una bevanda morbida e saporita. La chiave sta nel bilanciare la dolcezza, le spezie e la temperatura.

Per preparare il vin brulé, iniziare a scaldare dolcemente mezza bottiglia di vino rosso in una casseruola a fuoco basso. Aggiungete uno o due chiodi di garofano, una stecca di cannella, un baccello di anice stellato, una striscia di buccia d'arancia e due cucchiai abbondanti di zucchero. Mescolare spesso per sciogliere lo zucchero ed evitare che si caramellizzi o si attacchi alla pentola. Quando la miscela si riscalda, le spezie e gli agrumi rilasciano i loro oli aromatici, riempiendo l'aria con il caratteristico profumo del vin brulé.

Prima che il vino raggiunga l'ebollizione, toglietelo dal fuoco per preservarne i sapori e il contenuto alcolico. Filtrate il composto per eliminare le spezie e la buccia d'arancia, quindi servite la bevanda calda in tazze da tè o bicchieri resistenti al calore. Per un tocco in più, abbinatelo al cioccolato fondente o alla frutta secca, che completano le note ricche e speziate della bevanda.

La tradizione del vin brulé ha radici antiche, che risalgono all'Impero Romano, dove è stato documentato per la prima volta nel I secolo d.C. come bevanda medicinale consumata dai legionari. Con la diffusione degli eserciti romani in Europa, si diffuse anche l'usanza di bere vino speziato e riscaldato durante l'inverno. La sua perdurante popolarità è attribuita alla capacità di fortificare il corpo, rilassare la mente e cullare un sonno ristoratore.

Ogni variante del vin brulé, che includa cannella, chiodi di garofano, scorza d'arancia, cardamomo o anice stellato, si basa sull'aggiunta di un dolcificante come lo zucchero o il miele. Questo passaggio è fondamentale per smorzare l'asprezza dell'alcol e la secchezza dei tannini, creando un equilibrio armonico di sapori.

La scelta del vino giusto è un altro elemento essenziale. Sebbene i puristi non vedano di buon occhio l'alterazione dei vini pregiati con le spezie, non tutti i rossi sono adatti alla vinificazione. La scelta migliore è quella di vini leggeri e fruttati con un profilo gustativo fresco, evitando quelli con un'accentuata presenza di rovere o un forte invecchiamento. Fortunatamente, i vini economici e di buona qualità sono

perfettamente adatti a questa preparazione.

Si discute se il vino debba essere portato a ebollizione durante la preparazione. Da un lato, l'ebollizione può diminuire i sapori sfumati del vino; dall'altro, aiuta le spezie a infondersi completamente nel liquido. Un compromesso spesso preferito dagli ungheresi, con il loro forralt bor, è quello di riscaldare il vino fino all'orlo dell'ebollizione. Questo metodo preserva l'integrità del vino e assicura che le spezie siano ben integrate.

Servito filtrato e fumante in tazze da tè, il vin brulé è perfetto per essere sorseggiato mentre si guarda lo scorrere gelido di un fiume o semplicemente per godersi una fredda serata in casa. Che si tratti della versione aromatica ungherese, del festoso glühwein tedesco o di qualsiasi altra interpretazione regionale, il vin brulé rimane una quintessenza del benessere invernale.

Maggiori informazioni
Come preparare il vin brulé bianco