

Vino caliente, vino de invierno



La primera vez que probé vino caliente fue en Pirineos. Hacía muchísimo frío y entramos en un bar pequeño de un pueblo pequeño. El dueño nos ofreció vino caliente. Lo servía con trocitos de melocotón, azúcar quemada y canela. ¡Riquísimo!

Después, en otros inviernos y otros países, he ido probando distintas fórmulas con igual resultado: calentar cuerpo y alma.

El mejor momento para saborear un vino caliente es en un soleado, pero gélido, día de invierno. Los días previos a la Navidad son un momento excelente para saborearlo.

Puede que los *puretas* del vino armaran un gran escándalo si el vino de su tierra se echara en una cacerola cada invierno para calentar sus gaznates congelados. Pero, afortunadamente, la tradición del vino tinto caliente y azucarado se va imponiendo en invierno.

Sorprendentemente, su origen se encuentra en la India. Se importó este tipo de bebida a Europa y con los años ha ido sufriendo diversas variaciones y combinaciones.

La India fue colonizada por los ingleses y la Compañía de Indias británica regresó, un día del siglo XVII, con una mezcla hindú elaborada a base de Arrak (un aguardiente de caña de azúcar), limón, azúcar, té, especias y un poco de agua... ique se convirtió rápidamente en una bebida de moda entre los Tories! ¡Hasta Mozart la conocía! ‘El ponche y la pipa, he aquí el disfraz inglés’, escribió a su amigo Hageanuer.

Claro que si aterrizamos en la época de los romanos veremos que ellos jamás ocultaron su fascinación por su querido dios del vino, Baco, y su gusto pronunciado por el vino aromatizado con miel, pimienta, laurel, azafrán, dátiles y pasas, bebida que llamaban ‘Conditium Paradoxum’.

En la actualidad, el vino caliente es de gran tradición en la Europa central y oriental y en Escandinavia. Y esto no sería Europa si no hubiera una receta diferente en cada país. La versión alemana más popular, el ‘**Glühwein**’, procede de una receta tradicional que no deja lugar a la improvisación. Los ingredientes son: piel de naranja, canela en rama, vainilla en rama y clavo. En Polonia, por ejemplo, se prepara el ‘**grzaniec**’, comúnmente según la receta romana, es decir,

con miel. En Escandinavia el '**glögg**' (como se llama en Dinamarca y Suecia, el '**gloog**' en Noruega y el '**glögi**', en Finlandia) es una mezcla de vino y alcohol de cereales o vodka. Esta bebida también es apodada como '**ponche sueco**' en Alemania.

En el Reino Unido al vino caliente se le llama '**mulled wine**': literalmente, vino calentado con especias. En estos días es muy fácil encontrar 'mulled wine' en los pubs, pero lo normal es que ese vino sea tan malo como la sangría para turistas que se sirve en las costas españolas: suele haber pasado horas a la espera de clientes en un recipiente a modo de sopera que mantiene la temperatura y al final sabe más a canela recalentada que a vino.

Y para terminar qué mejor que dejaros una receta para que lo preparéis vosotras mismas.

Ingredientes:

- 1 botella de vino tinto
- 4 clavos de olor
- 80 g. de azúcar morena
- 2 hojas de laurel
- 2 ramas de canela
- 1 pizca de jengibre
- 1 ralladura de cáscara de naranja seca
- 2 estrellas de anís

Preparación:

En una olla echamos una pequeña cantidad del vino, sólo para cubrir el fondo.

La ponemos al fuego y agregamos los clavos de olor, las hojas de laurel, las ramas de canela, el jengibre y las estrellas de anís.

Añadimos la mitad del azúcar y removemos durante 5 minutos.

Pasamos a incorporar la ralladura de naranja, la parte que queda del azúcar y todo del vino restante.

Seguimos mezclando, siempre a fuego medio sin hervir, durante al menos otros 30 minutos.

¡Ojo! no debe hervir nunca la mezcla.

Después colamos el contenido de la olla.

¡A disfrutar!



REFERENCIA CURRICULAR

Paz Sánchez Gil es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable.

Secciones: **Beber**, **Con placer**