

## Το ζεστό κρασί των Χριστουγέννων

/ Γενικά



Photo: acdme/Flickr

Έχει πολλά ονόματα, τα γνωστότερα εκ των οποίων είναι: mulled wine, vin chaud, Glühwein, glögg, vin brulé και quentão. Να σας πω την αλήθεια δεν μου πολυαρέσει όμως οι φίλες μου ξετρελαίνονται γι' αυτό. Αν ετοιμάζετε κάποιο πάρτι για την περίοδο των γιορτών, τότε σίγουρα είναι must.

Η ιστορία του ζεστού κρασιού πηγαίνει πολλούς αιώνες πίσω. Τα παλιά χρόνια το κρασί χαλούσε αρκετά γρήγορα λόγω των κακών τεχνικών εμφιάλωσης. Κατά τη διάρκεια της Αναγέννησης, λοιπόν, άρχισαν να προσθέτουν μέσα σε αυτό διάφορα μπαχαρικά, όπως έκαναν άλλωστε για σχεδόν τα πάντα εκείνη την εποχή, ώστε να καθυστερεί η αλλοίωση και για να καλύπτεται η άσχημη γεύση. Θεωρούταν, μάλιστα, πολύ υγιεινό ποτό και όντως, μιας και το κρασί εκείνη την εποχή ήταν πολύ πιο καθαρό από το νερό, τα ζεσταμένα αυτά ποτά μάλλον κρατούσαν τον κόσμο υγιεινό κατά τη διάρκεια του κρύου χειμώνα.

Δεδομένου ότι τα νέα κρασιά συνήθως εμφιαλώνονται στις αρχές του φθινοπώρου, η περίοδος της κατανάλωσης του ζεσταμένου κρασιού συνέπιπτε με τις παραδόσεις των εορτών των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Σήμερα,

καταναλώνεται σε κάποια από τις πολλές παραλλαγές του (και είναι πολλές) στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες, αλλά είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στις παραδόσεις της Γερμανίας και των Βόρειων Χωρών, όπου τα λεγόμενα “glögg” αποτελούν βασικό στοιχείο της περιόδου των Χριστουγέννων. Συνήθως, το ζεστό κρασί συνοδεύεται από κλασικές λιχουδιές της περιόδου, όπως τα gingerbreads.

Ο ακριβής συνδυασμός μπαχαρικών διαφέρει από χώρα σε χώρα και από άτομο σε άτομο, αλλά, σε γενικές γραμμές η συνταγή απαιτεί τη ζάχαρη, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο, το γαρύφαλλο και την δάφνη αναμεμιγμένα σε κόκκινο κρασί το οποίο αποτελεί τη βάση των γεύσεων. Οι παραλλαγές περιλαμβάνουν την προσθήκη άρκευθου, μαύρου πιπεριού, πιπερόριζας, αποξηραμένων φλοιών εσπεριδοειδών ή βανίλιας.

Πολλές φορές, επίσης, η ζάχαρη αντικαθιστάται από μέλι, τα γαρύφαλλα από κάρδαμο, και το κόκκινο κρασί από cognac, cherry, ακόμη και vodka(!). Πάντως κάποτε είχα μία πολύ καλή εμπειρία προσθέτωντας στο κρασί ένα δυνατό μαύρο τσάι με πολλές τανίνες και λίγο brandy, σερβιρισμένο σε ποτήρια στα οποία πρώτα είχα ρίξει λίγες σταφίδες (ή αποξηραμένα cranberries) και φρεσκοκαβουρδισμένα αμύγδαλα.

Υλικά:

- **2 φιάλες κόκκινο κρασί**
- **1 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο**
- **1 κουτ. γλυκού γαρίφαλο**
- **2 φύλλα δάφνης**
- **4 κάψουλες αστεροειδής γλυκάνισος**
- **4 μπαστουνάκια κανέλα**
- **12 κουτ. γλυκού καφέ ζάχαρη**
- **1/3 φλυτζανιού χυμός πορτοκάλι**
- **φλούδα ενός πορτοκαλιού**
- **φλούδα ενός λεμονιού**
- **1 πορτοκάλι κομμένο σε ροδέλες**

## **Παρασκευή:**

Κλείστε σε ένα πάνινο πουγκί όλα τα μπαχαρικά και τους φλοιούς των φρούτων και δέστε με ένα νήμα. Αυτό θα αποτρέψει μικρά κομματάκια από το να ανακατευτούν με το κρασί και έτσι αυτό θα πίνεται πιο εύκολα.

Βάλτε το κρασί μαζί με το πουγκί σε μία κατσαρόλα και θερμάνετε αργά αργά μέχρι να μωσχομυρίσει η κουζίνα σας (περίπου 15 λεπτά). Μην αφήσετε το κρασί να πάρει βράση - απλώς σιγοβράστε αργά.

Προσθέστε τη ζάχαρη με τον χυμό πορτοκάλι και ανακατέψτε. Δοκιμάστε για να δείτε αν είναι αρκετά γλυκό και προσαρμόστε το μίγμα αναλόγως.

Βάλτε μία ροδέλα πορτοκάλι σε κάθε κούπα και προσθέστε το κρασί με μία κουτάλα.

Ανακατέψτε και σερβίρετε με ένα μπαστουνάκι κανέλα σε κάθε κούπα!

\*Ο Παύλος Γεωργιάδης είναι [εθνοβιολόγος](#).

του Παύλου Γεωργιάδη

**Πηγή:** [bostanistas.gr](http://bostanistas.gr)