

Vin brulè

Il **vin brulè** (o mulled wine), che significa vino bruciato, è una deliziosa e aromatica bevanda, che va servita calda; preparata con vino rosso corposo, spezie, agrumi e zucchero, è corroborante, riscaldante e disinfettante, per questo viene adottata come cura contro il raffreddore, ed è molto usata nelle zone montane, dove il freddo è più accentuato. Il vin brulè è conosciuto e apprezzato in tutto il mondo: la sua preparazione è semplice e veloce e nonostante nei supermercati vengano vendute delle confezioni di spezie già pronte per l'uso, non è assolutamente difficile prepararlo in casa secondo i vostri personali gusti.

Difficoltà: Bassa **Cottura:** 10 min **Preparazione:** 5 min
Dosi per: 4 persone **Costo:** Medio

Ingredienti

Arance non trattate 1 Cannella 2 stecche
Chiodi di garofano 8 Limoni non trattati 1
Noce moscata 1/2 grattugiata al momento
Vino rosso corposo 1 litro Zucchero 200 gr

Preparazione:



Per preparare il vin brulè preparate tutte le spezie che vi serviranno per la preparazione, quindi tagliate sottilmente la scorza del limone e dell'arancia, senza prendere anche la parte bianca, che renderebbe amara la preparazione (2). In un tegame di acciaio dai bordi non troppo alti, versate lo zucchero (3),



unite la scorza degli agrumi, le spezie (4-5) e in ultimo versate il vino rosso corposo (6).



Ponete la pentola sul fuoco e portate **lentamente a ebollizione**: fate bollire a fuoco basso per 5 minuti mescolando fino al completo scioglimento dello **zucchero** (7); a questo punto avvicinate una fiamma alla superficie del **vino**, facendo molta attenzione a non scottarvi: l'alcol contenuto nel **vino** prenderà fuoco, e voi dovete **lasciarlo fiammeggiare** fino al completo spegnimento (8). Quando il fuoco si sarà spento, filtrate il **vin brulè** con un **colino** a maglie fittissime e **servitelo fumante**. Buon vin brulè a tutti!

Consiglio

Per servire il **vin brulè**, è consigliabile usare boccali o tazze di ceramica, o di vetro temprato, perchè il vetro di un normale bicchiere potrebbe non reggere all'eccessivo calore e incrinarsi o addirittura spaccarsi immediatamente.

Inoltre, per bollire il vin brulè, non è consigliabile usare pentole antiaderenti.

Curiosita'

Pare che il **vin brulè** sia una **bevanda molto antica**, e che la sua nascita sia da attribuire ai frati, esperti conoscitori di erbe e spezie, che nei conventi si dedicavano anche alla preparazione del **vino**.

Per loro fu facile intuire gli **effetti benefici** che questa bevanda poteva avere contro il **raffreddore**; un farmaco naturale e delizioso, che era conosciuto fin dal **Medioevo**.