

Il **vin brullé** (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 brullé 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.

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



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 brullé con un colino a maglie fittissime e servitelo fumante. Buon vin brullé a tutti!

Consiglio:

Per servire il vin brullé, è consigliabile usare boccali o tazze di ceramica, o di vetro temprato, perché il vetro di un normale bicchiere potrebbe non reggere all'eccessivo calore e incrinarsi o addirittura spaccarsi immediatamente. Inoltre, per bollire il vin brullé, non è consigliabile usare pentole antiaderenti.

Curiosità:

Pare che il vin brullé 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.

Preparazione:



Per preparare il vin brullé 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).