

# [Vin brulé: un profumatissimo canto di Natale](#)

scritto da Pamela Mussio | 28/12/2017



## **Vin brulé, Glühwein, Vin Chaud, Mulled Wine: comunque la si voglia chiamare, questa aromatica bevanda profuma di feste e di momenti conviviali**

Dall'Immacolata a Carnevale, quando il freddo si fa sentire il [vin brulé](#) risponde. Offerto dai commercianti nei mercatini di Natale o da volenterosi gruppi di Alpini accompagnato a fette di panettone, viene consumato caldo appena versato dai thermos o da grossi pentoloni posti sul fuoco.

### **Vin brulé: ricetta, storia e curiosità**

Dagli antichi romani veniva definito *conditum paradoxum*, mentre nel Medioevo era conosciuto come ipocras, arricchito con erbe officinali e consumato anche freddo. Nato probabilmente come rimedio per aggiustare il sapore del vino rancido o poco gradevole, il **vino aromatizzato** si è diffuso largamente in tutta Europa prendendo nomi diversi: dal *glögg* svedese, al **mulled wine** anglosassone, fino al *vin chaud* francese.

Il più celebre rimane comunque quello indicato del **De re coquinaria**, una raccolta di ricette composta tra il I il IV secolo a.c., ad opera di [Marco Gavio Apicio](#) ed altri esperti dell'epoca. In una delle sezioni è presente anche la ricetta del vino aromatico speciale, molto simile al vin brulé moderno:

“Siano versati in un vaso di bronzo un quarto di vino e due cucchiaini di miele, in modo che - mentre il miele bolle - il vino diminuisca di volume. Scaldalo a fuoco lento di legna secca, gira il tutto con un bastoncino finché prenderà il bollore; quando comincerà a salire trattienilo versando altro vino; quando lo avrai tolto dal fuoco, sarà diminuito di volume. Una volta freddo fallo scaldare di nuovo. Ripeti per altre due volte. Il giorno dopo lo schiumerai. Aggiungi allora 120 g di pepe, poco pistacchio, cannella e zafferano, cinque ossi arrostiti di datteri; trita cinque datteri che dal giorno precedente avrai posti nel vino per farli ammorbidente. Fatto ciò versa due litri circa di vino giovane. La cottura sarà perfetta quando avrai consumato circa un chilo e mezzo di carbone.”

## **La ricetta**

Come si può immaginare, non esiste una ricetta condivisa di vin brulé. C'è chi lo preferisce più aromatico, chi più dolce, chi con l'aggiunta di mela e di altri tipi di frutta.

La base di partenza è comunque un buon [vino rosso](#) corposo che non va fatto bollire ma solo scaldare per una decina di minuti insieme a stecche di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, scorza di arancia, fette di mela e zucchero di canna o miele a piacere.