Wino posiada wiele zmysłowych i zdrowotnych właściwości, m.in. rozgrzewa ciało i poprawia nastrój, co jest szczególnie ważne zimą. Gorące wino z miodem lub cukrem oraz słusznym dodatkiem korzennych przypraw to wspaniałe remedium na mróz, śnieżyce i krótkie dni, a długie wieczory. Grzane wino, bo o nim mowa, ma długą i bogatą tradycję wśród wielu europejskich narodów. Współcześnie doskonale wpasowuje się w świąteczno-zimowy nastrój.

Zacznijmy od historii

Grzane wino pojawiło się w piśmiennictwie około V wieku n.e. W księdze „De Re Coquinaria" odnajdujemy przepis na Conditum Paradoxum, czyli zadziwiające przyprawowe wino o następującej treści:

„Conditum paradoxum: conditi paradoxi compositio: mellis pondo XV in aeneum vas mittuntur, praemissi[s] vini sextariis duobus, ut in cocturam mellis vinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere coeperit, vini rore compescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum [mittis] piperis uncias IV iam triti, masticis scripulos II, folii et croci dragmas singulas, dactylorum ossibus torridis quinque, isdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis vini lenis sextarios XVIII. Carbones perfecto aderunt duo milia".

Conditum Paradoxum na przestrzeni wieków rozprzestrzenił się po całej Europie, trwale wtapiając się w kulturę wielu narodów. Niemcy, którzy przodują w produkcji i spożyciu tego napitku, mają swój glühwein, Skandynawowie – glögg, my – grzane wino bądź grzaniec.

Grzane wino można znaleźć na sklepowych półkach, szczególnie w sezonie zimowym, wystarczy więc je podgrzać i podać parujące z ceramicznego kubka. Największą jednak frajdę sprawia własnoręczne zrobienie grzańca. Przy czym do grzańca spokojnie możemy użyć taniego wina gronowego, które po dosłodzeniu i przyprawieniu przestanie być nijakie, a zachwyci świątecznymi, korzennymi aromatami. Jest to też doskonały sposób na zutylizowanie niezbyt udanych win domowych – wreszcie będzie można je wypić ze smakiem!

Kilka porad:

- Czerwone wino to najczęstsza baza grzanego wina, ale spróbuj wykorzystać wino białe, cydr, miód pitny, a w wersji bez alkoholu – sok żurawinowy lub winogronowy.
- Aby uniknąć mętnego grzańca, stosuj całe, niemielone przyprawy.
- Nie gotuj wina, wystarczy lekko je podgrzewać przez pół godziny, aby przyprawy oddały swój smak i aromat.

Przepisy:

Szwedzki glögg

Składniki:

- butelka czerwonego wina
- 1 szklanka rumu
- 1/3 szklanki brązowego cukru
- 3 kawałki kory cynamonu
- 1 łyżeczka goździków
- 1 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej
- skórka z 2 pomarańczy
- 5 ziaren kardamonu
- kawałek posiekanego imbiru
- kilka suszonych fig

Przygotowanie:
Podgrzej wino, nie doprowadzając do jego zagotowania. Wsyp cukier, wymieszaj aż się rozpuści, wrzuć wszystkie przyprawy oraz dodatki, wyłącz ogień i pozostaw pod przykryciem na kilka godzin (lub na całą noc). Wyjmij przyprawy, podgrzej wino, znów uważając by go nie zagotować. Podawaj gorące.

Grzany cydr

Składniki:

- 0,5l cydru jabłkowego
- kilka łyżek syropu z kwiatów bzu czarnego
- kawałek imbiru
- 4 gwiazdki anyżu
- miód

Przygotowanie:
Cydr wlej do garnka. Dodaj posiekany świeży imbir, anyż i syrop. W zależności od słodkości syropu możesz cydr dosłodzić miodem. Podgrzewaj przez ok. 20 minut, tak aby cydr się nie zagotował.