

Vins chauds *(Jean-Marc)*

>>> A consommer avec modération <<<



Le premier vin chaud connu fut le « *conditum paradoxum* » élaboré à l'époque de l'Empire romain.

Sa recette était celle-ci :

Du miel était mis à bouillir dans du vin, puis y étaient ajoutées des épices : poivre, mastic (obtenu à partir de la sève du Pistachier lentisque), nard raide (graminée de la famille des Poacées), laurier sauce, safran, noyaux de dattes torréfiés, dates préalablement trempées dans du vin. Le tout était ensuite dilué dans du vin de grande qualité afin que le mélange soit doux.

Je n'ai jamais essayé de la reproduire !

Si quelqu'un(e) veut s'y atteler...

De nos jours, en Italie, le vin chaud épicé est connu sous le nom de (en français dans le texte) : « vin brûlé » !!!

=> Je vous propose deux recettes traditionnelles (les véritables, garanties.... brut de forme !) :

- le « **Glühwein** » (*Glühen* : recuit/ réchauffé et *wein* : vin) originaire d'Allemagne et d'Alsace (« Glühwein » se prononce « Glu-vaïnn » !),
- le « **Jägertee** » (*thé des chasseurs*) originaire des Alpes bavaroises et autrichiennes. « Jägertee » se prononce à peu près comme cela : « laa-geurt-i » !

Ces préparations peuvent être conservées un ou deux jours maximum au frais avant la cuisson.

1 - GLÜHWEIN

Ingrédients :

- ♣ 1 litre (0,75 l exactement !) de bon vin rouge sec de Bordeaux (ou un blanc sec alsacien),
- ♣ 0,20 litre d'eau de source ou minérale (minéralisation minimale),
- ♣ 60 grammes de sucre roux,
- ♣ un peu de noix de muscade rappée (1, 2 ou 3 petites pincées selon votre goût),
- ♣ 1 ou 2 feuilles de laurier sauce,
- ♣ 1/4 de bâton de cannelle (ou plus si vous aimez... mais un bâton maximum),
- ♣ 3 clous de girofle,
- ♣ le jus d'un demi citron ou d'orange bio (selon votre préférence).

Recette (ne jamais faire bouillir la préparation !) :

- 1 – MÉLANGER l'eau, le sucre et les épices ;
- 2 – FAIRE CHAUFFER jusqu'à presque ébullition (rappel : ne jamais faire bouillir) ;
- 3 – ARRÊTER LA CUISSON ;
- 4 – LAISSER INFUSER 1 heure au moins ;
- 5 – FILTRER la préparation ;
- 6 – INCORPORER LE VIN à la préparation ;
- 7 – CHAUFFER DOUCEMENT jusqu'à frémissement (C'EST LE FAMEUX « RECUIT ») ;
- 8 – AJOUTER le jus de citron ou d'orange.

2 - JÄGERTEE

Ingrédients :

- ♣ 1/4 de litre de bon thé noir (type « Grands Jardins de Darjeeling » de Twinings). La « force » est à votre goût, mais il faut qu'il soit assez fort en goût pour « passer sur le vin » !
- ♣ 1/4 de litre de vin rouge sec (ou de blanc sec) normal,
- ♣ 1/4 de litre de jus d'oranges pressées (« bio » si possible !),
- ♣ 1/4 de litre d'alcool de fruit pur : kirsh (« kirshe » = cerise), Marc de Gewurtztraminer d'Alsace, calvados (à la limite, mais c'est un alcool de pomme... !),
- ♣ 60 à 80 grammes de sucre roux,
- ♣ 1/4 de bâton de cannelle (ou plus si vous aimez... mais un bâton maximum),
- ♣ 3 clous de girofle,
- ♣ le jus d'un demi citron ou d'orange bio (selon votre préférence).

Recette (ne jamais faire bouillir la préparation !) :

- 1 - MELANGER les liquides et les épices ;
- 2 - FAIRE CHAUFFER jusqu'à presque ébullition (rappel : ne jamais faire bouillir) ;
- 3 - AJOUTER le sucre ;
- 4 - LAISSER FRISSONNER 5 ou 6 minutes ;
- 5 - ARRÊTER LA CUISSON ;
- 6 - FILTRER la préparation ;
- 7 - VÉRIFIER L'ASSAISONNEMENT ;
- 8 - CHAUFFER DOUCEMENT jusqu'à frémissement (C'EST LE FAMEUX « RECUIT ») ;
- 9 - AJOUTER le jus de citron ou d'orange.

RAPPEL :

Ces préparations peuvent être conservées un ou deux jours maximum au frais avant la recuisson.

Cannelle moulue: une cuillère à café rase, c'est pour 4 personnes. Mais, c'est selon votre préférence (si vous aimez la cannelle, alors, ne mettez pas trop de celle-ci car vous n'appréciez pas le reste des épices). Mais bon...

Depuis quelques années, je « pratique » ces recettes qui m'avaient été données à l'époque, lorsque je fréquentais le nord-est de la France (Strasbourg) et l'Allemagne du Sud (Baden-Baden) : elles « fonctionnent » parfaitement si l'on suit lesdites recettes.

Encore et toujours : ne jamais faire bouillir la préparation car cela dénature le goût des épices (le but, ce n'est pas de boire pour boire, mais de se réchauffer tout en appréciant la saveur subtile des épices et du vin (ou du mélange thé-vin pour le Jägertee)) !