

# VINOS

## VINO MIELADO CON ESPECIAS

Ingredientes: vino tinto, pimienta molida, miel

Vino mielado con especias que se conserva siempre y que se sirve a los viajeros durante el camino. Se pone pimienta molida con miel sin espuma en un barril pequeño, igual que el vino con especias, y en el momento de beberlo o bien se toma la miel o bien se toma mezclada con vino en la cantidad necesaria. Si está en una botella añádasele un poco de vino mielado para facilitar la salida de la miel.

## VINO DE LOTO Pol. Hª . XXII, 2 y Plin. HN. XIII, 106

Ingredientes: loto y agua.

El loto es parecido a los dátiles o a los higos, si se machaca y mezcla con agua, sale un vino semejante al vino con miel. Se bebe sin añadir agua. Se conserva sólo durante 10 días.

## MULSUM

Ingredientes: vino y miel.

Mezclar vino o mosto con miel y remover bien para que se disuelva la miel. Se sirve templado.

## VINO DE DÁTILES

*Machacar los dátiles y mezclarlos con agua, dejar reposar y se obtendrá un vino semejante al vino con miel. Se conserva sólo durante 10 días.*

## CONDITVM PARADOXVM

Echar en un recipiente de bronce 5 kg. de miel aproximadamente, habiendo vertido previamente un litro de vino. Cocerlo hasta que hierva y se evapore la mitad del líquido. Se hará a fuego lento, utilizando leña seca y removiendo con una espátula. Si empieza a hervir, rociar con un poco de vino para que baje, o simplemente retirar del fuego.

Cuando haya empezado a enfriarse, poner de nuevo al fuego. Esto se hará tres veces, y se retirará definitivamente. Al día siguiente, sacar la espuma.

A continuación, echar 110 gr. de pimienta molida, 5 gr. de almáciga de lentisco, 4 gr. de hoja de nardo e igual cantidad de azafrán, 5 huesos tostados de dátiles, y los dátiles macerados en vino. Todo se rociará con vino en cantidad suficiente para endulzar la

mezcla. Cuando ya esté, echar 10 litros, aproximadamente, de vino dulce. Una vez realizado todo esto, introducir carbón.

## **POSIBLE ADAPTACIÓN DE LA RECETA**

### Ingredientes

1 copa de vino blanco, 3 l ½ de vino blanco, 400 gr de miel, 1 cucharada de pimienta negra molida, una pizca de azafrán, 1 cucharada de canela, unas hojas de nardo o en su defecto laurel, 2 dátiles

### Preparación

Verter en una cazuela una copa de vino blanco con la miel. Poner a calentar el vino hasta que se disuelva la miel (es importante no dejar de remover). A continuación, verter el vino mielado en una cazuela más profunda, a la que añadiremos la pimienta, el azafrán, las hojas de nardo o laurel machacadas, la canela y los dátiles cortados en varios trozos. Después añadiremos los 3 litros y medio de vino blanco a la cazuela más profunda. Pondremos a hervir el contenido durante una hora a fuego muy lento, removiendo con una cuchara de madera.

Se puede servir caliente al estilo romano o si se prefiere, se puede servir muy frío a modo de refresco.

## **VINO CON ESPECIAS**

Ingredientes: vino tinto, miel, pimienta molida, lentisco, nardo, azafrán, huesos de dátiles tostados y dátiles.

Elaboración: Se echan aproximadamente 5 kg de miel en un recipiente de bronce, en donde se habrán vertido previamente 3,5 litros de vino, hasta reducir completamente el vino en la cocción de la miel. Se cuece a un fuego lento y de leña seca. Durante la cocción se remueve con una cuchara de palo. Cuando empieza a hervir se corta la ebullición con un chorro de vino, porque si no, al retirarlo, el líquido vuelve a aparecer. Cuando se ha enfriado, se vuelve a poner al fuego. Se hace esta operación dos o tres veces, y por último se retira del fuego; al día siguiente se espuma. Se le añaden 110 gramos de pimienta molida, 3 gramos de lentisco, 6 gramos de hoja de nardo, 6 de azafrán, 5 huesos de dátiles tostados y la misma cantidad de dátiles ablandados en vino; se tritura todo rociado previamente con vino en proporción adecuada para que se consiga una mezcla suave. Hecho todo esto se vierten encima 10 litros de vino suave. El producto obtenido se tratará al carbón.

El que el producto obtenido se trate al carbón se debe a que los antiguos habían reconocido las propiedades del carbón de leña para purificar y, como en este caso,

suprimir el mal olor y el mal gusto. Se echaba un carbón encendido sobre el producto a purificar.

### **VINO DE ROSAS Y VINO DE VIOLETAS (Apic. De recoq. I,III,1)**

Ingredientes: hojas de rosas o violetas, vino tinto y miel.

Se cogen hojas de rosas y, una vez quitada la base blanca del pétalo, se ponen en ristras y se introduce la mayor cantidad posible en vino, durante siete días. Transcurridos los siete días, sacas las rosas del vino y, del mismo modo, pones en ristras otras frescas, las dejas reposar en el vino durante siete días y después las retiras. Lo vuelves a hacer por tercera vez; por último, sacas las rosas y cueles el vino. Cuando se quiera beber se le añade miel, y así se consigue el vino de rosas. Hay que tener buen cuidado de poner rosas de excelente calidad y no húmedas de rocío. El vino de violetas se prepara exactamente igual que el de rosas que acabo de describir y de igual forma se mezcla con miel.

### **VINO DE DÁTILES O DE HIGOS SECOS**

Ingredientes: vino tinto, dátiles naturales o higos secos y agua.

Machacar unos dátiles o unos higos (según el vino que queramos hacer) y mezclar con agua, dejar macerar durante diez días. Se bebe sin añadir agua. Se conserva sólo durante quince días.

### **VINO DE PERAS O MEMBRILLOS**

Ingredientes: Peras o membrillos y mosto.

Cortar los membrillos o las peras en trocitos, quitando la simiente. Añadir mosto hasta cubrirlos. Dejar macerar treinta días.

### **VINO DE PIÑONES**

Ingredientes: Piñones frescos y mosto.

Machacar los piñones frescos y cubrir con mosto. Se deja macerar diez días. Otra opción es cocer el mosto ya mezclado con los piñones y servir.

### **VINO DE ALMENDRAS I**

Ingredientes: 20 almendras, ½ de alcohol, miel, clavo, canela y una cucharada de vainilla, jengibre

Se elabora con 20 almendras, 10 peladas (sumergirlas en agua caliente y sacarles la cáscara) y 10 sin pelar. Sumergir las almendras en ½ de alcohol (elaborado con: cáscara de frutas como naranjas, mandarinas, bananas en agua en una vasija oscura con agua al

sol durante varios días. Se puede hervir en forma rudimentaria o pasar por alambique). Dejar las almendras 25 días en el alcohol. Transcurrido ese plazo, hervir un litro o medida equitativa de la época y 1/2 kg o equivalente de miel de excelente calidad, agregar clavo de olor y canela y una cucharada de vainilla. Si se quiere más fresco, una pizca de jengibre. Al enfriar mezclar con el alcohol tamizando las almendras. Guardar en vasija oscura por dejar reposar por una luna. Sumergir la tinaja en balde de agua fría para servir.

## **VINO DE ALMENDRAS II**

Ingredientes: 20 almendras y 1/2 mosto, miel, canela, pimienta y jengibre.

Tras quitar la piel de 10 de las almendras, sumergir 20 almendras (diez con piel y diez sin piel) en el mosto durante 25 días. El día 26, hervir un litro de mosto con 1/2 kg de miel, acompañados de una ramita de canela, unos granos de pimienta y media cucharita de jengibre. Cuando se enfríe añadir el mosto tras tamizar las almendras. Guardar en un ánfora para que repose durante 29 días. Se sirve frío.

## **VINO DE DÁTILES**

Poner a macerar unos dátiles machacados en vino tinto durante veinte días. Pasados estos días colar el vino y servir con miel

## **VINO DE HINOJO**

Macerar 40 gr, de semillas de hinojo durante 15 días en un vino tinto. Colar y servir. El resultado es un vino aperitivo excelente.

## **VINO DE MIRTO**

“Poner a macerar los frutos triturados del mirto en vino tinto durante diecinueve días. Pasados estos días colar el vino que se servirá con miel y unas hebras de azafrán”

## **VINOS CON HARINA**

Mezclar con miel, tras echarle harina de cebada o de trigo o harina de legumbres. Esta unión proporcionaba sabor y aroma, además de ser considerada un buen reconstituyente y con uso medicinal.

## **VINOS DE HIERBAS**

Añadir hierbas como tomillo, poleo, canela, azafrán, anís, menta,... Se obtiene un vino muy aromático que no embriaga en exceso.

## **VINUM**

Mezclar con agua dulce para eliminar la aspereza del vino y aumentar su volumen. La proporción de agua sobrepasaba a la de vino (1 ó 2 de vino por 5,4 ó 3 partes de agua). Se podía refrescar la mezcla con agua de nieve o agua fría, gracias a unos recipientes

con doble cámara en los que se colocaba la nieve sin que entrara en contacto con el vino o también se podía añadir el agua directamente al vino por medio de unas cestas de tela para eliminar las posibles impurezas del agua de nieve.

### **VINO DE ROSAS SIN ROSAS (Rosatum sine rosa sic facies)**

“Echar en un barril de mosto sin fermentar hojas verdes de limonero colocadas en un pequeño capazo de palma, y a los 40 días sacarlas. Cuando se necesite, añádase miel, y se puede usar como vino de rosas”.

### **CONVERSIÓN EN BLANCO DEL VINO TINTO (Oleum liburnicum sic facies)**

Echar en la botella harina de haba, o bien la clara de tres huevos, y agitar durante mucho tiempo: al día siguiente el vino será blanco.

### **NÉCTAR Y AMBROSÍA**

Según Ateneo II, 38 f: “algunos pueblos en los alrededores del Olimpo de Lidia preparan el llamado néctar, uniendo en una mezcla homogénea vino y panales de miel y las más olorosas flores.

Para elaborar el néctar, por tanto, habría que mezclar vino, miel y frutas. Para la ambrosía la receta sería unas gachas cocinadas con miel, fruta, aceite, queso, cebada y agua.

### **POSCA**

1 taza y ½ de vinagre, ½ taza de miel, 1 cucharada de semillas de cilantro, 4 tazas de agua

Mezclar la 1 taza y ½ de vinagre con la ½ taza de miel, la 1 cucharada de semillas de cilantro machacadas y las 4 tazas de agua. A continuación hervir el agua mezclada en una olla para disolver la miel. Después de colar las semillas de cilantro, se puede servir.

### **VINO DE MENTA**

Como bebida refrescante leemos en el Himno a Deméter, 2, 184:” Metanira llenó un vaso con vino dulce y se lo ofreció, pero ella se negó, porque ella dijo que no era lícito beber vino tinto, pero les pidió que mezclar harina y agua con menta suave y darle de beber”

### **VINO DE GRANADAS (Dioscórides, V, 26)**

Se prepara de la siguiente manera: “toma granadas maduras sin pepitas, exprímelas y almacena su zumo, o, cuécelo hasta que quede de él una tercera parte y almacénalo así”.