

Gewürzwein

(Claret oder Hypocras)



— Vinum aromaticum —



Dies ist die Krönung der mittelalterlichen Genussweine: ein Claretum-ähnlicher Wein, angereichert mit mehreren Gewürzen. Claret, in den Quellen auch als *Vinum claratum* oder französisch *clairet* bezeichnet, stand für Reichtum, Handel und Lebensfreude und durfte auf keiner festlichen Tafel fehlen.



inum aromaticum fit de speciebus aromaticis, scilicet de zinzibere, garioflis, cinnamomo, nucibus muscatis et macis aliis, pulverizatis et in sacculo ligatis et suspensis in vase vini, et est vinum delectabile et aromaticum et generat bonum sanguinem et confortat stomachum et omnia membra et aperit opilaciones et valet contra ventositatem et confortat spiritus et cor et valet contra languores.

Quelle: Liber de vinis, Nr. 6 (Lyon 1504)

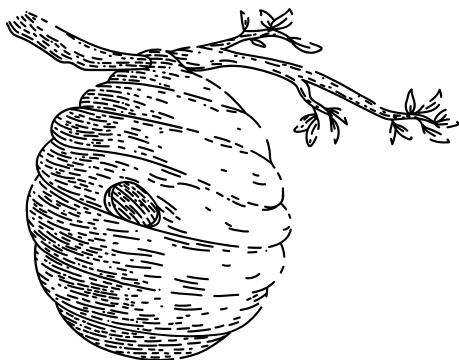


Übersetzt

Gewürzwein wird bereitet aus aromatischen Gewürzen, nämlich aus Ingwer, Nelken, Zimt, Muskatnüssen und Muskatblüte sowie anderen, die pulverisiert, in ein Säckchen gebunden und in ein Weingefäß gehängt werden. Er ist ein angenehmer und aromatischer Wein, er macht gutes Blut, stärkt den Magen und alle Glieder, öffnet Verstopfungen, wirkt gegen Blähungen, stärkt die Lebensgeister und das Herz und ist wirksam gegen Schwächen.

Zutaten

- 750 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken
- ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 kleines Stück Muskatblüte
(oder ca. ¼ TL gemahlen)
- 3–4 Scheiben frischer Ingwer
- 2 EL Honig



Zubereitung

Authentisch: Gewürze in ein Säckchen geben und mindestens 12 Stunden im Wein ziehen lassen (je länger, desto kräftiger).

Blitzversion: Wein mit den Gewürzen 15 Minuten bei sanfter Hitze erwärmen (nicht kochen), dann abseihen.

Anwendung

Ein Glas (100 ml) warm serviert, wie ein mittelalterlicher Glühwein.

Wirkung

Der Gewürzwein wärmte und stärkte Magen und Herz. Durch Nelken, Zimt, Ingwer und andere edle Zutaten wirkte er verdauungsfördernd, anregend und zugleich stimmungshhebend.

Die ätherischen Öle der Gewürze regen die Durchblutung an, mindern Völlegefühl und beleben die Sinne.

Wegen seines hohen Zucker- und Gewürzgehalts war er zugleich kräftig konserviert und diente oft als Abschluss bei Festmählern.



Historische Bemerkung

Das *Vinum aromaticum* entspricht dem, was später als Claret (der Name ist in Frankreich ab dem 12. Jh. belegt) und Hypocras (ab dem 13. Jh.) bekannt wurde: ein Gewürzwein aus Zimt, Nelken, Ingwer und anderen teuren Gewürzen. Ein typisches Getränk für die in der Einleitung beschriebenen Mehrpasskrüge. Er galt als Heil- und Festtrank zugleich. In den Höfen Europas war Hypocras über Jahrhunderte das Getränk für Gelage und Hochzeiten. In heutigen mittelalterlich inspirierten Kochbüchern erscheint der Gewürzwein so häufig, dass man ihn fast für ein Alltagsgetränk halten könnte. Doch in Wahrheit war er ein kostbarer Festwein: Nelken, Zimt, Ingwer und mitunter Muskatblüte machten ihn zu einem Luxus, den nur Fürsten, Klöster und Patrizier regelmäßig kosten konnten.



Conrads Randnotiz

„Ein Wein voll süßer Würze. Mir ist er fast zu üppig; doch er mache Herz und Gemüt leicht, aber leider auch die Geldkatze. Zum ersten Mal kostete ich ihn zu meiner eigenen Hochzeit, als mir der König die Gewürze dazu schenkte. Ein edler Trunk, der mehr von Reichtum erzählt, als von unseren Reben, aber in einem kalten Winter, wärmt er jedes Herz.“