

Cách uống rượu vang Giáng sinh đúng cách

Mulled wine thường được phục vụ trong các cốc gốm sứ có tay cầm và miệng rộng, để uống dễ hơn mà không bị bỏng.

[Mulled wine](#) (vang nóng) là loại đồ uống nổi tiếng và phổ biến nhất ở các nước phương Tây trong mùa đông, được bày bán nhiều trong các khu chợ Giáng sinh. Mulled wine thường có màu đỏ vì hợp với dịp lễ hội. Tùy theo từng nước, vang nóng có công thức và cách gọi khác nhau. Tại Đức, mọi người gọi là Glühwein, tại Bắc Âu có tên là Glogg, Hà Lan và Bỉ gọi là bisschopswijn.

Thành phần đồ uống này chủ yếu gồm rượu vang đỏ, cam, quế, hồi, đinh hương, bột nhục đậu khấu, bột quế, đường... sau đó cho vào nồi đun nóng.



Mulled wine thường có màu đỏ, vì màu đỏ hợp với không khí lễ hội và nhìn ấm áp trong thời tiết lạnh giá. Ảnh: *Pinterest*

Mulled wine phải dùng nóng, có vị cay, ngọt và thơm, được làm khá đơn giản, dù hơi tốn thời gian. Vì thế, mọi người thường chuẩn bị một mẻ lớn và chỉ cần giữ ấm cho cả bữa tiệc. Có ba cách để thưởng thức rượu luôn ấm nóng:

Chuẩn bị trong nồi nấu chậm, mất khoảng 3 tiếng ở chế độ thấp, nhưng việc giữ ấm rượu sẽ dễ dàng hơn nhiều.

Rót rượu đã nấu vào bình giữ nhiệt. Nếu bạn có một bình giữ nhiệt đủ lớn, có thể giữ rượu ngâm trong suốt bữa tiệc. Bình thủy điện sẽ giữ ấm tốt và dễ dàng phục vụ mà không cần phải vào bếp.

Cách cuối cùng là hâm nóng lại. Nếu bạn làm rượu trong nồi, lúc nào cũng có thể đặt nồi lên bếp và đun lại. Nhưng có một lưu ý, không được đun sôi vì hương vị của rượu sẽ bị ảnh hưởng, cũng không đun đi đun lại nhiều lần, sẽ mất đi nồng độ cồn.

Vang nóng thường được dùng kèm với bánh quy, phomai và trái cây. Nó cũng hợp để ăn kèm với thịt hoặc xúc xích nướng. Nếu dùng trong bữa ăn, cách tốt nhất là dùng kèm phô mai mặn, bánh nướng thịt băm.

Những chiếc cốc đựng mulled wine thường là đồ gốm hoặc sứ, có quai, giúp việc cầm uống dễ dàng hơn mà không bị bỏng tay. Một số nơi sử dụng loại ly thủy tinh cao, dày. Miệng cốc thường rộng để có thể uống rượu mà không bị cách món đồ trang trí xung quanh như lát cam mỏng, thanh quế, hoa hồi cản trở.

Mulled wine là một phần không thể thiếu trong dịp Giáng sinh kể từ thế kỷ thứ 2. Vào thời trung cổ, chúng được gọi là ypocras hoặc hipocris, đặt theo tên của bác sĩ Hippocrates. Rượu tốt cho sức khỏe vì nóng, giúp người uống giữ ấm trong mùa đông lạnh giá.