

Autour du Monde pour l'Hiver



Les Vins Chauds de *La Croisière Folk*



Ce e-book est offert par l'émission « La Croisière Folk ». Interdit à la vente et à la copie. Les contrevenants seront livrés aux requins — ou abandonnés sur une île déserte, munis d'un ukulélé et d'un manuel "Comment survivre en 12 accords". Photos: © Envato.

Quand le vin se fait chaleur et musique

Né dans l'Antiquité romaine sous le nom de *conditum paradoxum*, le vin chaud a traversé les siècles et les frontières. À l'origine, il s'agissait de conserver le vin grâce aux épices, avant de devenir une boisson hivernale conviviale, associée aux marchés de Noël, aux veillées et aux retrouvailles. Pour réussir un bon vin chaud, le choix du vin est essentiel : privilégiez des vins rouges souples et fruités (Gamay, Pinot noir, Merlot), peu tanniques. Les vins trop boisés ou trop puissants écrasent les épices. Pour les versions blanches, un Riesling, un Pinot blanc ou un Muscat font merveille. Et surtout : on ne fait jamais bouillir le vin, au risque de perdre l'alcool... et l'âme.

Dans l'esprit de *La Croisière Folk*, voici un voyage musical et gustatif à travers les terroirs, les traditions et les imaginaires populaires.

Vin chaud folk des tavernes d'Irlande

Ingrédients (4 pers.)

- 1 L de vin rouge (Gamay)
- 2 oranges non traitées
- 2 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 1 morceau de gingembre frais (3 cm)
- 80 g de sucre brun

Préparation

Versez le vin dans une casserole. Ajoutez le zeste d'une orange et le jus de la seconde, les épices et le sucre. Chauffez à feu doux 20 minutes sans bouillir. Filtrez avant de servir.

Vin chaud nordique à la manière scandinave

Ingrédients

- 1 L de vin rouge
- 1 orange
- 1 citron
- 2 bâtons de cannelle
- 1 c. à c. de cardamome
- 60 g de sucre

Préparation

Ajoutez tous les ingrédients au vin. Laissez infuser à feu très doux 25 minutes. Servez avec une tranche d'orange.



Vin chaud alsacien traditionnel

Ingrédients

- 1 L de Pinot noir
- 1 orange
- 1 citron
- 3 étoiles de badiane
- 2 bâtons de cannelle
- 70 g de sucre

Préparation

Mélangez le tout, chauffez 20 minutes à feu doux. Retirez les agrumes avant service.

Vin chaud médiéval façon troubadours

Ingrédients

- 1 L de vin rouge
- 3 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de poivre noir
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle

Préparation

Chauffez doucement le vin avec les épices. Ajoutez le miel hors du feu. Remuez et servez chaud.



Vin chaud bohème d'Europe centrale

Ingrédients

- 1 L de vin rouge
- 1 pomme coupée en dés
- 1 orange
- 2 bâtons de cannelle

- 1 c. à c. de muscade
- 80 g de sucre

Préparation

Ajoutez tous les ingrédients, laissez frémir 25 minutes. Filtrez légèrement.

Vin chaud méditerranéen aux agrumes

Ingrédients

- 1 L de vin rouge léger
- 2 oranges
- 1 citron
- 1 bâton de cannelle
- 2 feuilles de laurier
- 60 g de sucre

Préparation

Chauffez doucement avec les zestes et le jus. Infusez 20 minutes.



Vin chaud des Balkans

Ingrédients

- 1 L de vin rouge
- 2 c. à s. de miel
- 1 c. à c. de paprika doux
- 1 bâton de cannelle

Préparation

Chauffez le vin, ajoutez miel et épices. Mélangez délicatement.

Vin chaud blanc folk de montagne

Ingrédients

- 1 L de vin blanc (Riesling)
- 1 citron
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 60 g de sucre

Préparation

Chauffez doucement le vin avec les épices 15 minutes.



Vin chaud épicé des routes de la soie

Ingrédients

- 1 L de vin rouge
- 1 orange
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de coriandre
- 70 g de sucre

Préparation

Infusez à feu doux 20 minutes.



Vin chaud folk de Noël

Ingrédients

- 1 L de vin rouge
- 1 orange
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle

- 1 étoile de badiane
- 80 g de sucre

Préparation

Chauffez tous les ingrédients ensemble sans ébullition pendant 25 minutes.

Recettes sans alcool

Jus de pomme chaud épicé

- 1 L de jus de pomme
- Cannelle, clous de girofle
- Zeste d'orange

Chauffez doucement 15 minutes.

Jus de raisin chaud façon vin chaud

- 1 L de jus de raisin rouge
- Orange, cannelle, badiane

Infusez à feu doux 20 minutes.

Punch chaud pomme-fruits rouges

- 70 cl jus de pomme
- 30 cl jus de fruits rouges
- Cannelle, vanille

Chauffez sans bouillir.

Jus d'orange chaud aux épices douces

- 1 L jus d'orange
- Gingembre, cannelle
- Miel

Chauffez doucement, ajoutez le miel hors du feu.

Lever le verre, écouter le monde

Comme une chanson folk transmise de bouche à oreille, le vin chaud raconte des histoires de peuples, de climats et de rencontres. Qu'il soit rouge, blanc ou sans alcool, il réchauffe autant les mains que les cœurs. Installez-vous, laissez tourner *La Croisière Folk...* et savourez l'hiver, lentement.





Merci aux radios qui diffusent “La Croisière Folk”

Radio Alma Fm 100.9 et en DAB+ (<http://www.radioalma.be/>) - **Radio Lycée Montessori (RLM)** (<https://www.rlmbastia.com/>) - **Radio Antasia** (<https://radioantasia.fr/>) - **Radio Trad Grand Est** (<https://www.radiotrad-grandest.com/>) - **Radio Marseillette** Fm 91.8 Fm et Fm 101.3 Fm et sur www.marseillettefm.com) - **Radio Prima** Fm 107.4 Fm et en DAB+ à Liège. Aussi sur <https://www.radioline.co/fr> , <https://tunein.com> et <https://www.maradio.be> - **Punch Radio** (<https://www.punch-radio.fr/>) **Mixx Fm** Fm 107.6 fm (Charleroi) et en DAB à Charleroi/La Louvière/Mons. Aussi sur <https://mixxradio.be> et mixxfm.be et aussi : <https://www.radioline.co/fr> , <https://tunein.com> et <https://www.maradio.be>
Radio Beaujolais International (<https://radiobi.fr/>) - **Proxiradio** <https://proxiradio.eu> - **RPL Radio** Fm 89,2Mhz et en Dab+ et sur <https://www.rpl-radio.fr>)
MG Radio : <https://mgradio.be/>

Prolongez l'expérience de La Croisière Folk sur ...

HEARTHIS : <https://hearthis.at/la-croisiere-folk/>

AMAZON MUSIC : <https://music.amazon.com.mx/podcasts/d49831c1-7e08-4f2d-8ec4-cdf69388f1c5/la-croisi%C3%A8re-folk>

INTERNET ARCHIVES : https://archive.org/details/@eric_wm_cooper