

# Vino caldo, l'antico rimedio delle nonne contro freddo e raffreddore

Autore: Redazione

Data: 25 Gennaio 2021



## Antichi rimedi naturali: il vino caldo.

- **Vino caldo** o **vin brulé**, un **rimedio** antichissimo, tramandatoci dalla tradizione contadina.
- In passato lo si utilizzava come cura per il raffreddore, sulla base delle proprietà del vino e delle spezie utilizzate.
- Scopriamo insieme qual è la sua origine e come si prepara.

Quando parliamo di [antichi rimedi](#), difficilmente sentiamo parlare del **vino**. O, meglio: un tempo se ne sentiva parlare spesso, ma oggi non è decisamente in cima ai prodotti cui si fa ricorso quando si prende troppo freddo. Si [pensa al vino](#) come accompagnamento per un pasto o come **bevanda** per l'aperitivo, eppure in passato se ne faceva anche un utilizzo molto diverso. Abbiamo tutti sentito parlare del **vino brulé**, letteralmente "vino bruciato". Veniva consigliato di berne un bicchiere prima di andare a letto, perché riscaldava il corpo e **favoriva un buon riposo**. Sarà vero? Difficile dirlo.

Ora, lungi dal voler mettere in discussione una tradizione antica, prima di procedere, è bene fare una precisazione. Ricordate sempre che si tratta di rimedi “naturali” che, dunque, non possono sostituire in alcun modo il ricorso al parere di un medico. Detto questo, possiamo andare avanti!

## Un po' di storia del vino caldo

Le origini del vin brulé sono riconducibili all'[antica Grecia](#) e, poi, a Romani: proprio questi ultimi, infatti, consumavano una bevanda nota come “**conditum paradoxum**”. Apicio nel “De re Coquinaria” parla di un vino caldo aromatizzato con spezie e dolcificato con miele, offerto dopo un pasto per i suoi effetti digestivi e corroboranti. Nell’antica Roma, il vino dolcificato si usava anche per ridurre il sapore fortemente acetico. L’abbinamento con le spezie lo avvicinava a una bevanda medicamentosa.

Nel medioevo si diffuse l’utilizzo della [cannella](#). Ogni speziale aveva la sua miscela segreta di spezie per arricchire il vino, mettendo in infusione a caldo, dentro un sacchetto di tela, le spezie nel vino o nel mosto, portando tutto vicino al punto di ebollizione. Proprio nel **Medioevo** si diffuse l’abitudine di usare un grosso cono di tela, messo sopra i recipienti per il vino. Vi si mettevano dentro le spezie e vi si versava sopra il vino caldo. Il sistema prese il nome di “manica di Ippocrate”. Questi vini, infatti, erano chiamati “ippocrasso”, vino di Ippocrate per supportarne in qualche modo le virtù medicamentose.

Monaci e frati affinarono le ricette del vino speziato, intervenendo su **dosaggi e miscele**. Ogni monastero, di fatto, possedeva la sua ricetta, quindi si riscontrano differenze negli ingredienti, mentre il metodo di preparazione è pressoché uguale. Si dice che la bevanda faccia bene all’umore, possa lenire le infiammazioni della gola e calmare la tosse. I vapori, inoltre, aiuterebbero le vie respiratorie. Tra le spezie e gli ingredienti più gettonati, ci sono: cardamomo, noce moscata, cannella, chiodi di garofano, alloro, scorza di limone e scorza d’arancia.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/vino-caldo-vin-brule-antico-rimedio/>

Generato il 15/03/2026