



Михаил Петров, служащий ресторана Ca n'Eduardo, подготовил все необходимые ингредиенты для типичной сангрии.

Как делать цитрусовое вино?

Прохладительный напиток сангрия – очень популярен в Испании

Анна Чумаченко

Название кроваво-красного напитка сангрии (sangria) происходит от испанского слова sangre, что переводится как «кровь». Среднеалкогольный напиток на основе красного вина с добавлением кусочков фруктов, сахара, а также небольшого количества бренди и сухого ликёра появился примерно в XIX веке в южной части Испании и Португалии.

Раньше сборщики фруктов в южных странах носили с собой бурдюк, наполненный красным вином. Но чтобы не опьянеть за работой, они разбавляли вино водой из родников. Если вблизи не оказывалось воды, сборщики выдавливали сок свежих цитрусовых.

Согласно одной из легенд, сангрию изобрёл итальянский солдат по имени Хелио Габал. Молодой парень долгое время мечтал создать цитрусовое вино. Он грезил этим несколько лет – сначала у себя на родине, потом в Испании, однако так и не смог сделать из

апельсина вино. В один из вечеров разочарованный Габал, с горя накидал в кувшин с виноградным вином несколько крупно нарезанных апельсинов, заявив, что, несмотря на неудачи, будет пить только цитрусовое вино. Поражённые испанцы завороженно наблюдали за тем, как итальянец размешивает багровый напиток, а попробовав его, воскликнули: «Это кровь дьявола!» Габал был объявлен еретиком и поддельником сатаны, арестован, а позже сожжён на костре. За придуманным им напитком закрепилось название «сангрия». Только спустя несколько лет инквизиция сняла запрет на этот рецепт.

На сегодняшний день цитрусовое вино очень популярно на территории Испании. Сангрия гармонично сочетается с традиционной кухней страны, представленной блюдами, приготовленными на костре с использованием жирного мяса. Ведь обычное красное вино намного тяжелее, чем свежий напиток сангрия.



Только что приготовленная сангрия с шампанским и клубникой, рядом с традиционной. Фото: Анна Чумаченко

В связи с отсутствием строгого рецепта, сангрию иногда называют попросту «винной окрошкой» или фруктовым пуншем. Этот напиток можно приготовить из самых разнообразных ингредиентов. Вкусовые качества напитка можно значительно варьировать в зависимости от вида фруктов и ликёра, использованных при его приготовлении. Некоторые добавляют газированную воду,

другие вовсе готовят сангрию на основе белого вина. Жители Испании советуют делать напиток самостоятельно, так как промышленная версия содержит красители и консерванты, а также обделена натуральным вкусом и ароматом.

Различают следующие виды сангрии. *Обычная, или тихая сангрия* – её особенность состоит в отсутствии газированной воды и в обязательном

присутствии цитрусовых и красного вина. Такая сангрия обладает лёгким и свежим кисло-сладким вкусом с яркими виноградными и цитрусовыми оттенками. Во *фруктовой сангрии* используют множество фруктов: лимон, апельсин, лайм, клубнику, персик, яблоко и банан, а также дыню или даже кусочки ананаса. *Белая сангрия* – то же, что и обычная сангрия, но с белым вином. И

последняя – это, *игристая сангрия*, которую делают на основе шампанских вин либо с содовой. Но чёткой грани между видами нет. Всё зависит от фантазии и возможностей.

Михаил Петров, служащий в ресторане Ca n'Eduardo, расположенном на территории рыбацкого порта в Пальме, предложил приготовить настоящую сангрию для

