

Moretum



breuvage médiéval

Le Moretum est une boisson spiritueuse à base de vin très appréciée au Moyen Âge. La recette remonte à cette période de l'Histoire où il existait trois boissons réservées à l'élite : l'Hydromel, l'Hypocras et le Moretum. Cette dernière est la moins connue aujourd'hui mais est aussi très appréciée par nos contemporains. Elle est composée de vin rouge, miel, épices et d'un fruit rouge.

Du latin « mortarium » (mortier), le Moretum remonte à l'Antiquité, il était très répandu du 13^{ème} au 15^{ème} siècle, et remplacé ensuite par l'Hypocras avec la diffusion des épices en Europe, il a été longtemps le vin de prédilection des moines qui le consommaient les jours de fêtes, d'où son autre nom « vin des moines ».

Cette boisson se préparait avec n'importe quel fruit existant à l'époque (mures, myrtilles, framboises, prunes, cerises...). Les fruits étaient écrasés, parfois chauffés avant d'être incorporés au miel puis au vin. Sans colorants ni arômes artificiels, cette boisson originale et agréable est à consommer très fraîche à l'apéritif, au dessert ou en soirée.