Kāda ir atšķirība starp Glogu un karstvīnu?

Glõgi jeb Glogs ir populārs ziemas dzēriens Skandināvijas valstīs. Savukārt, karstvīns jeb Gluhwein ir iecienīts vāciski runājošās valstīs. Arī Latvijā populārāks ir karstvīns, vismaz tā mēs šo dzērienu mēdzam dēvēt. Bet vai visi karstvīni, kurus mēs dzeram tiešām ir karstvīni vai tomēr glogs?

Uz vīna bāzes gatavotajam glogam jeb Viinglõgg (Zviedru valodā), tiek pievienotas noteiktas garšvielas - krustnagliņas un/vai kanēlis. Dzēriena bāzi veido sarkanvīns vai baltvīns ar vismaz 7% alkohola stiprumu.

Glogam var tikt pievienoti arī citi alkoholiskie dzērieni, kā, piemēram, rums vai konjaks. Šādu glogu Skandināvijā dēvē par Starkvinsglõgg, tā alkohola stiprums var būt 15% un vairāk.

Cukura saturs glogā ir no 50 – 200 gramiem uz litru. Glogam ar baltvīna bāzi ir nepieciešams mazāks cukura daudzums, jo baltvīni dabiski satur mazāk tanīnu nekā sarkanvīni. Garšvielas un dzēriena sildīšana vēl vairāk izceļ vīnā esošos tanīnus, tādēļ, lai glogs būtu baudāmāks, tam tiek pievienots atbilstošs cukura daudzums.

Arī karstvīns jeb Gluhwein ir uz vīna bāzes gatavots dzēriens, taču tam tiek pievienots mazāk cukura nekā glogam. Arī karstvīnam mēdz pievienot garšvielas, bet tās var nebūt tik daudz un izteiktas, kā tas ir glogam. Abus dzērienus gan glogu, gan karstvīnu tradicionāli bauda kūpoši siltu.