

FICHES PRODUITS :

VINAIGRES

Le **vinaigre** est connu depuis l'antiquité où il était utilisé comme boisson rafraîchissante. Il est obtenu par la fermentation acétique qui transforme l'alcool éthylique ou des glucides en acide acétique, son principal constituant. Il a souvent été fabriqué à partir de vins qui avaient « tourné » et qui ne pouvaient plus être vendus comme tels, notamment dans les régions viticoles (Orléans, Reims, Bordeaux, ...).

Utilisations en cuisine : assaisonnements (un des principaux ingrédients de la vinaigrette à laquelle il donne son nom, mayonnaise), conservation des légumes et des condiments (câpres, cornichons, pickles, oignons blancs, salicornes, poivre vert, ...), base de sauces (beurre blanc, sauce piquante, sauce charcutière, ...), antioxydant (préparation des champignons, des asperges, ...), exhausteur de goût (quelques gouttes exhalent le parfum des fraises), déglacage des récipients de cuisson (déglacer les sucs de cuisson du foie de veau avec du vinaigre), blanchiment lors de certaines cuissons (tête de veau, cervelle, ...), coagulant du blanc d'œuf (Œufs pochés), ... Il peut être aromatisé avec des fines herbes et/ou des aromates (Ail, échalote, estragon, romarin, ...). Conserver les vinaigres de préférence à l'abri de la lumière.

Les vinaigres classiques : pour un usage quotidien.

- Le **vinaigre de vin rouge** : de couleur rouge plus ou moins foncé, souvent élaboré et vieilli en fûts de chêne, il titre autour de 7° en acide acétique. Il est souvent aromatisé à l'échalote ou à l'estragon. Composant de la vinaigrette classique, il sert à assaisonner les salades vertes et les salades composées.
- Le **vinaigre de vin blanc** : de couleur jaune pâle, il est utilisé pour les préparations non colorées (Sauce béarnaise, beurre blanc, ...).
- Le **vinaigre d'alcool ou vinaigre blanc** : élaboré à partir d'alcool éthylique (issu de la betterave sucrière principalement), appelé aussi vinaigre cristal, il est incolore et est composé à 8% d'acide acétique. On l'utilise principalement pour la conservation des condiments ou lors de la cuisson des abats. Il trouve également de nombreuses utilisations ménagères. Il se vend aussi en versions colorées (au caramel).
- Le **vinaigre de cidre** : riche en sels minéraux, de couleur ambre, fruité, il fait 5% d'acidité et sert essentiellement à l'assaisonnement.

Les vinaigres particuliers : pour des recettes élaborées.

- Le **vinaigre de xérès** : ambré à acajou, originaire d'Andalousie en Espagne, élaboré à partir du vin de Xérès et élevé en fût de chêne (où le vin a séjourné lui-même), il possède un arôme boisée caractéristique avec une note de miel. Associé à l'huile de noix, il sublime les salades et permet de déglacer les viandes rôties. Il bénéficie d'une Dénomination d'Origine DO^(*)
- Le **vinaigre de framboise** : élaboré par macération de framboises dans du vinaigre, il sert à assaisonner certaines salades (frisée, pissenlits, ...), il agrémente les fraises, déglace les foies de volaille poêlés.
- Le **vinaigre de riz** : de 3 à 5° d'acidité, incolore à jaune pâle, il est utilisé essentiellement dans la cuisine asiatique : sauce aigre-douce, assaisonnement des salades (salades de crevettes), des sushis.

Citons également le **vinaigre de miel**, le **vinaigre de malt**, le **vinaigre de Porto**, le **vinaigre de Banyuls**, ...

Les vinaigres concentrés : issus de la fermentation acétique de moûts de raisins chauffés, élevés en fûts de chêne, ils proviennent essentiellement de Modène en Italie et sont concentrés par transvasements successifs de fûts en fûts, de plus en plus petits et d'essences diverses. Ils sont utilisés comme condiments, pour assaisonner les salades méridionales, les mélanges de fruits rouges, décorer les assiettes,

- Le **vinaigre balsamique courant** : très foncé, proche du noir, âgé de 3 à 5 ans, à la saveur aigre-douce, il bénéficie d'une IGP^(*).
- Le **vinaigre balsamique traditionnel** : vieilli de 12 à 50 ans, épais et très foncé, il se décline en deux appellations « Modène » et « Reggio Emilia », c'est un produit de haute qualité qui bénéficie d'une DOP^(*).
- Le **vinaigre balsamique blanc** : élaboré à partir de cépage *pinot blanc*, jeune car issu du mout de l'année, filtré pour la clarté, il titre 5,5° acétique. Vif et aromatique il excelle avec les crudités, les salades d'agrumes, truite et saumon fumé.

^(*) **DOP** : Denominazione di Origine Protetta - **IGP** : Identification Géographique Protégée - **DO** : Denominación de Origen