



Les vins liquoreux

Les vins liquoreux sont des vins spéciaux obtenus à partir d'un vin de base ayant une teneur en alcool non inférieure à 12°, auxquels on ajoute de l'alcool éthylique afin d'augmenter leur degré alcoolique qui peut alors atteindre 22°. Certains vins liquoreux peuvent vieillir assez longtemps.

Les plus réputés sont le Marsala, le Sherry, le Porto et le Madera.

- Le **Marsala** est un vin produit dans la province de Trapani en Sicile, avec des raisins issus principalement des cépages Nerello, Grillo et Nero d'Avola. Outre l'alcool éthylique, de l'eau de vie ou du moût vieilli peuvent être rajoutés au vin de base.

C'est le premier vin italien à avoir obtenu l'appellation DOC en 1969. Ses caractéristiques organoleptiques en font l'un des meilleurs vins à dessert au monde.

Sa couleur est dorée ou ambrée, son parfum typique rappelle l'arôme du tabac, du bois et de la réglisse. Sa saveur est douce, chaude et veloutée et devient plus intense avec le vieillissement qui peut durer de un à dix ans. Il a une teneur en alcool de 17° à 18°. On le déguste avec les fruits, les pâtisseries sèches et les desserts à base de crème, à une température variant de 14 °C à 18 °C.

Il peut également être bu seul, comme vin de méditation, ou être utilisé dans la préparation de certains mets comme les escalopes au Marsala, les rôtis, les cannolis, les tartes ou le sabayon.

- Le **Sherry**, appelé également **Xeres** ou **Jerez** est un vin liquoreux espagnol, il prend son nom de Jerez une ville du Sud de l'Espagne, qui se trouve à côté de Gibraltar. Il est produit à partir de raisins partiellement secs issus des cépages Palamino, Pedro Ximénez et Muscatel cultivés sur un sol calcaire dans une zone caractérisée par un climat très chaud.

Il existe deux variantes de ce vin: le Fino, qui atteint une teneur en alcool de 15°, et l'Oleroso qui peut atteindre 18°.

Le Sherry subit un processus de vinification très complexe et vieillit au moins trois ans. On le déguste comme apéritif ou pour accompagner les hors-d'œuvre, les fromages persillés ou affinés. On peut aussi le boire tout seul ou avec les desserts à base de chocolat.

- Le **Porto** est un vin liquoreux portugais produit dans la vallée du Duero; il est obtenu par addition d'alcool au vin ce qui permet d'en bloquer la fermentation et de le rendre plus doux. Il existe sept types de Porto dont le Vintage est le plus réputé parce qu'il est produit à partir de raisins de la même année. Il en existe d'autres variétés telles que le **Porto Sec**, de couleur jaune paille et dégusté froid en apéritif, le **Porto Ruby**, à la couleur rouge rubis qui accompagne à merveille les pâtisseries sèches, et le **Porto Tawny**, vieilli plus longtemps, d'une couleur rouge grenat aux reflets orangés et que l'on l'apprécie tout particulièrement avec les fromages persillés ou seul à la fin d'un repas.

- Le **Madera** est lui aussi un vin liquoreux portugais produit sur l'île de Madera. Il en existe quatre variétés importantes issues de cépages différents. Le Sercial, qui est le plus aromatique est servi en apéritif. Le Verdelho avec son parfum caractéristique de noisettes et de miel est lui aussi servi comme apéritif ou avec les desserts. Le Brul est un vin complexe au parfum de caramel, que l'on boit généralement seul. Enfin, le Malmsey, le plus doux, est considéré comme étant un vin de méditation.



1 Relis le texte et complète le tableau suivant.

2 Effectue une recherche et trouve un plat s'accordant bien avec chacun des vins liquoreux cités dans le texte précédent.