

Les boissons du monde

Europe

La sangria: une boisson alcoolisée à base de vin, de sucre et de fruits. Son nom vient du mot sang et ses origines sont paysannes. Sa préparation varie d'une région à l'autre mais les ingrédients principaux demeurent la cannelle, les clous de girofle, la vanille, le sucre, les oranges, les pêches et les citrons. On la boit généralement en dehors des repas.



Amérique

La tequila: boisson symbole du Mexique, elle est obtenue par distillation de la plante d'agave bleu. La tequila de qualité est produite avec la pulpe du coeur de l'agave, cuite à la vapeur pendant quelques jours et pressée par la suite; elle est soumise à une double distillation après fermentation. Une bonne tequila doit fermenter de deux à cinq ans dans des fûts en chêne qui lui donnent sa saveur caractéristique.



Asie

Le saké: il s'agit de la boisson nationale japonaise produite avec du riz, de l'eau et de la levure. On la déguste à l'occasion des mariages dans des récipients spécifiques comme le tokkur et le chokko. Bien qu'il soit souvent défini comme étant un vin de riz, son processus de production est en réalité semblable à celui de la bière. En hiver, le riz est cuit à la vapeur puis on y ajoute du Koji, une moisissure, avant de le laisser fermenter, de le presser et de le filtrer. Le saké peut avoir différents degrés alcooliques et peut se boire chaud ou froid; les meilleurs sont dégustés froids et toujours en compagnie.

