< retour

Epicerie

Vinaigre de Reims

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

- À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : Vinaigres

Liquide condimentaire obtenu par l'action de bactéries qui transforment une solution alcoolisée en une solution contenant de 4 à 12% d'acide acétique. Les matières premières les plus diverses servent à la fabrication du vinaigre: vin, alcool éthylique (vinaigre blanc), cidre, canne à sucre, malt, vin de palme, dattes, oranges, bananes, riz, lait de coco. En fait tous les aliments susceptibles de produire une fermentation alcoolique peuvent être utilisés

pour faire du vinaigre. Toutefois, le vin et le cidre sont les meilleurs éléments de base pour le fabriquer.
L'obtention du vinaigre est fort simple, car la fermentation de l'alcool se produit spontanément au contact de l'air et en présence de micro-organismes. Elle se concrétise avec l'apparition d'un mince voile gris velouté qui recouvre le liquide. Ce voile s'enfonce petit à petit et se transforme en une masse gélatineuse appelée «mère de vinaigre». Même s'il se produit naturellement, le vinaigre est le plus souvent fabriqué à partir d'une culture. Le procédé traditionnel et artisanal, dit «à l'ancienne», subsiste encore de nos jours mais il est beaucoup plus rare que le procédé industriel.
Procédé traditionnel ou dit «procédé d'Orléans»

Consommé en trop grande quantité, le vinaigre peut irriter les muqueuses. Il est préférable de le remplacer par du jus de citron dans les cas de problèmes digestifs.

COMMENT CHOISIR ?

Le meilleur vinaigre est le résultat d'un mélange de bons vins et de bons moûts (jus de raisin qui n'a pas encore fermenté ou qui est en cours de fermentation), suivi d'une lente maturation en fûts de chêne... Il porte la mention "vinaigre vieux". Il est conditionné en bouteille en verre et s'achète dans les épiceries fines ou en grande surface.

QUE FAIRE AVEC ?

Le vinaigre est généralement employé pour réaliser des vinaigrettes, dans la préparation de moutarde mais pour réaliser des sauces, des marinades, des déglaçages, conserves...

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Le vinaigre se conserve indéfiniment à la température de la pièce ou au frais s'il s'agit de vinaigre maison. Il est toujours comestible même s'il devient brouillé et qu'il s'y forme une mère de vinaigre, on peut le filtrer ou non.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Le vinaigre favorise la digestion et confère des propriétés antiseptiques.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
22 kcal	0,13 g	0,68 g	0,15 g	7,67 mg

calcium	sodium	phosphore	sucre	cuivre

* Source de données : AFSSA

7,00 mg	7,67 mg	12,00 mg	0,32 g	0,01 mg
zinc	fer	manganèse	alcool	
0,21 mg	0,18 mg	0,15 mg	0,07 g	

HISTOIRE

L’origine du vinaigre est probablement aussi ancienne que celle du vin, car laissé à l’air libre, celui-ci devient rapidement acide. Le mot «vinaigre», qui contient les termes «vin» et «aigre», exprime cette transformation. On mentionne le vinaigre dans la Bible, et l’on sait que les Grecs et les Romains lui attribuaient des propriétés médicinales, les légionnaires buvaient du vinaigre allongé d’eau. Au xiv e siècle, Orléans, qui était un grand centre de transport de vin, devint très tôt un important centre de production du vinaigre. Jusqu’au xvii e siècle, le vinaigre était un sous-produit de la production de vin et de bière; ce n’est que par la suite que le vinaigre devint une production à part entière. La corporation des vinaigriers vit le jour à Orléans en 1394; aujourd’hui, cette ville est toujours un lieu de production important de vinaigre.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16283

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16283