

Dans l'ivresse des fruits



2008 - 10:50

La chaleur estivale est arrivée et on peut enfin acheter nos

fruits préférés sans les payer une fortune. Dans cette chaleur on n'a pas envie de manger des plats lourds, de même on laisse de côté les vins puissants et alcoolisés pour l'hiver. Les plats d'été caractérisés par leur légèreté doivent être accompagnés par des vins légers et fruités, et pourquoi pas par des vins de fruits !

Dans certains pays comme la France, la consommation des vins de fruits est une tradition séculaire. Tout le monde connaît le cidre (à base de pommes) ou le poiré (à base de poires), vins de fruits mousseux qui sont très agréables à boire surtout en été.

Les vins de fruits se sont répandus au moment du phylloxera (maladie de la vigne). Le vin a dû être remplacé par d'autres boissons alcoolisées, par une boisson faite à base d'un produit bon marché, facilement accessible et contenant du sucre. C'est comme cela que les vins de fruits se sont développés et ont servi de désaltérants. Les nobles ont préféré les vins de fruits à base de pomme ou de poire, alors que les paysans se sont contentés de vins de fruits produits à base d'autres fruits moins coûteux.

Préparation des vins de fruits

Pour élaborer un vin de fruits, il faut laisser fermenter les fruits en ajoutant du sucre et de l'eau. Contrairement aux raisins, les autres fruits ne contiennent pas assez d'acidité, de sucre ou d'eau.

La santé et les vins de fruits

Les vins de fruits contiennent souvent plus de vitamines que les vins qui sont élaborés à partir des raisins. Les flavonoïdes qui y sont présents sont des antioxydants et contribuent à la prévention de certaines maladies.

Dégustation

Plusieurs producteurs font des vins de fruits en Hongrie. Les meilleurs sont élaborés dans la vallée de l'Ipoly, au pied des montagnes Börzsöny. J'ai eu la chance de les goûter pendant une dégustation amicale; voici la liste des meilleurs:

Ganádtrió: une «cuvée» à base de groseilles, cassis, et groseilles blanches. Ce vin était le plus léger, son degré d'alcool est relativement bas (9,5 %), son nez révèle le cassis, la bouche est très fruitée avec une agréable acidité. Un vin de fruits léger pour papoter entre amis !

Ganádpusztá vin de framboises: il s'agit d'un autre de nos vins préférés, un vin de fruits fait à base de 100 % de framboises, nettement dominé par les framboises au nez. Les framboises reviennent en bouche en compagnie des agrumes. Le goût du fruit reste longtemps en bouche, ce vin est très intéressant et flatteur. Quand on le goûte, on pense au Kir.

Ganádpusztá vin de cassis: couleur rouge foncé, le nez reflète le cassis, le corps est puissant. On peut le servir facilement avec des plats élaborés.

Gastronomie

Comme les vins, les vins de fruits peuvent aussi être associés à des plats ! Le vin de groseilles s'accorde bien à une salade de foies de volaille et groseilles. Le vin de framboises est parfait avec une tranche de foie gras servie avec une salade de roquette aux fruits rouges secs ou avec une ricotta aux framboises. En outre, le vin de cassis se marie bien à un gratin aux fruits rouges.

Élaboration des vins de fruits maison

Si vous avez envie d'élaborer chez vous des vins de fruits, c'est facile !

Il faut mixer un kilo de fruits (fraises, framboises, cassis, etc.), puis mélanger avec un kilo de sucre ou de miel et 2 litres d'eau. Versez ce mélange dans des bouteilles de vin, mais remplissez uniquement jusqu'aux $\frac{3}{4}$. Après deux semaines de macération, attendez que le dépôt descende au fond de la bouteille, puis transvasez le vin dans de petites bouteilles. Bonne dégustation !

Katalin Ujbányai

•
Catégorie
Agenda Culturel