



VINAIGRE
DE XÉRÈS





VINAIGRE
DE XÉRÈS

L'essence
de vos plats

ARÔME DE LA GASTRONOMIE

Parmi les condiments gastronomiques, le vinaigre de Xérès fait figure de vedette. D'une qualité hors du commun, sa puissance aromatique et sa versatilité en font un assaisonnement indispensable.

Tel un parfum, quelques gouttes de vinaigre de Xérès suffisent à transformer un mets quelconque en une joie des sens.

Au fil de l'Histoire, sa personnalité inimitable et la richesse de ses nuances, reflète sa prestigieuse origine et de son élaboration artisanale pleine d'authenticité, ont conquis les fourneaux des quatre coins du monde.





UNIQUE AU MONDE

De nombreux facteurs font que le vinaigre de Xérès est unique, mais c'est surtout son origine qui en détermine la légendaire qualité, certifiée par le Règlement de sa *Denominación de Origen* depuis 1994. Il naît des vins de Xérès, vins nobles par excellence, dont il hérite le caractère et d'incomparables nuances. Seuls sont aptes à son élaboration les vins issus des cépages palomino, pedro ximénez et muscat cultivés sur les *albarizas* du Marco de Jerez, terroir vitivinicole situé au sud de la péninsule Ibérique, au sein du triangle géographiquement délimité par les villes de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda et El Puerto de Santa María.



UN ÉLEVAGE SINGULIER

Le vinaigre de Xérès est élevé selon le système traditionnel de *criaderas* et *solera*, caractéristique de la région.

Conformément à cette méthode, le vinaigre à mettre en bouteille est soutiré de la rangée de fûts située au niveau du sol — la *solera* —, où reposent les plus vieux vinaigres. On remplace le liquide extrait par un volume équivalent d'un vinaigre plus jeune provenant de la rangée de fûts supérieure, la première *criadera*, celle-ci étant à son tour remise à niveau avec un vinaigre encore plus jeune issu de la deuxième *criadera*, et ainsi de suite.

C'est cet élevage traditionnel et prolongé — il peut dépasser la dizaine d'années, voire une vingtaine — qui explique son extrême complexité et sa puissance aromatique.



SAUCES

C'est l'ingrédient-clé d'innombrables sauces, dont certaines mondialement célèbres : béarnaise, sauce tartare, mayonnaise... Sans oublier les réductions à base de vinaigre de Xérès, tout aussi indispensables en cuisine internationale.



VIANDES ET RAGOUTS

Précieux pour les grillades et barbecués, il améliore la saveur et la texture de la viande, à laquelle il conserve toute sa succulence. Il apporte aussi des accents uniques aux marinades de viandes blanches et de gibier.



PÂTES ET LÉGUMES

Le vinaigre de Xérès apporte une touche particulière aux plats à base de pâtes. Grâce à sa complexité aromatique, facteur essentiel, il rehausse les recettes les plus simples, tels que les légumes rôtis ou grillés.



POISSONS ET FRUITS DE MER

Ingrédient fondamental des escabèches et autres marinades de produits de la pêche, il se révèle particulièrement approprié pour les poissons bleus et gras, dont il adoucit la saveur et atténue les graisses.

UTILISATIONS GASTRONOMIQUES



APÉRITIFS ET SALADES

Son acidité modérée en fait la meilleure option pour les plats en quête de fraîcheur, comme les potages froids de type gaspacho ou *ajoblanco*, ainsi que pour assaisonner toutes sortes de salades.



DESSERTS ET GLACES

C'est un ingrédient-clé pour l'élaboration de glaces et de desserts, ainsi que pour les caramels, auxquels il confère une saveur intense et une texture onctueuse à souhait. Il offre aussi des résultats intéressants avec les agrumes et les fruits acidulés, comme les fraises.

TYPES DE VINAIGRE DE XÉRÈS

VINAIGRE DE XÉRÈS

Élevé en fût de six mois à deux ans. D'une couleur ambrée tirant sur l'acajou, sa saveur est intense, mais fraîche, avec une acidité marquée et des accents évoquant les fruits à coque.

VINAIGRE DE XÉRÈS *RESERVA*

Il a mûri de deux à dix ans, d'où sa couleur acajou aux brillants reflets ambrés. Son puissant arôme regorge de nuances : épices, fruits à coque, et bois de barrique.

VINAIGRE DE XÉRÈS *GRAN RESERVA*

C'est son élevage en fût pendant plus de dix ans qui lui confère sa robe acajou foncé, ses notes de vin vieux et son incomparable saveur : ronde, ample, équilibrée, et rehaussée de notes de fruits à coque et d'épices.

VINAIGRE DE XÉRÈS AU PEDRO XIMÉNEZ

Aromatisé au vin de Pedro Ximénez, ce vinaigre de Xérès à la robe acajou foncé a un trait distinctif : sa discrète douceur. D'une délicieuse saveur, suave et onctueuse, il embaume les fruits passerillés, le torréfié et le réglisse.

VINAIGRE DE XÉRÈS AU MUSCAT

Modérément doux et paré d'une robe de couleur vive, entre l'ambre et l'acajou, ce vinaigre de Xérès aromatisé au vin de muscat, d'une texture veloutée, développe de fraîches touches fruitées.



www.vinagredejerez.org



MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

