

## Différencier les familles de produits

Doc. 1

Les apéritifs regroupent l'ensemble des boissons servies en début de repas. Celles-ci auraient la propriété de stimuler l'appétit et peuvent être alcoolisées ou non.

On dissocie les boissons alcoolisées en trois groupes distincts : les apéritifs à base de vin (ABV), les apéritifs à base d'alcool (ABA) et les vins servis en apéritif.

### Les apéritifs à base de vin (ABV)

- Les **vermouths** sont obtenus à partir de vins blancs additionnés de sucre, d'alcool neutre et aromatisés par de nombreuses plantes. Les plus représentatifs sont le Martini & Rossi ou le Cinzano. Ces produits proviennent essentiellement de deux pays : la France et l'Italie.
- Les **quinquinas** sont obtenus à partir de vins blancs. Leur goût amer provient d'une plante spécifique : la quinine. Les plus connus sont le Dubonnet, le St-Raphaël et le Byrrh.

### Les apéritifs à base d'alcool (ABA)

- Les **bitters** sont obtenus par macération ou infusion de plantes avec de l'alcool, du sucre et de l'eau. Le mot « bitter » signifie « amer » et définit le goût de ces apéritifs. Les plus connus sont le Campari et le Picon.
- Les **gentianes** utilisent principalement la racine de la plante de gentiane, une fleur de montagne. Les marques les plus connues sont Suze, Avèze et Salers.
- Les **anisés** sont des produits très appréciés l'été grâce à leur goût rafraîchissant d'anis et de réglisse. On les retrouve principalement dans les pays qui constituent le pourtour méditerranéen. Les marques les plus répandues sont Ricard et Pernod.

### Les vins servis en apéritif

- Les **vins de liqueur** (VDL) sont des vins mutés avant la fermentation avec des eaux-de-vie de leur région : Floc de Gascogne, Pineau des Charentes ou Macvin du Jura.
- Les **vins doux naturels** (VDN) ressemblent aux vins de liqueur, mais sont mutés avant ou pendant la fermentation avec de l'alcool neutre. On peut citer comme AOC entrant dans cette famille : Rasteau, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes, Banyuls... parmi les AOC existantes. Ils peuvent être blancs, rosés ou rouges.
- Les **vins blancs tranquilles** doux ou secs et aromatiques
- Les **vins effervescents**

1 Citez les trois groupes d'apéritifs.

- .....
- .....
- .....

2 Citez les trois familles appartenant au groupe des ABA.

- .....
- .....
- .....

3 Citez les deux familles appartenant au groupe des ABV.

- .....
- .....

4 Citez les vins pouvant être servis à l'apéritif.

- ..... • .....
- ..... • .....