

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article742>



le ratafia

- Les Provinces - Bourgogne -



Date de mise en ligne : dimanche 1er mai 2022

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

La naissance du ratafia (signifiant en latin « que le marché soit conclu ») débute en Italie et va se propager un peu partout en Europe où des vignes sont présentes : en Espagne, en France, mais aussi en Suisse. Le mot apparaît pour la première fois dans les sources françaises en 1692.



Quelques régions comme la Champagne ou encore la Bourgogne feront de cet apéritif paysan un de leurs produits phares, au point d'accéder à l'IGP : Indication Géographique Protégée.

La recette du ratafia, réalisée à partir d'un alcool neutre d'origine viticole (généralement le marc de Champagne) et de moût de raisin, un jus non fermenté, dépend de chaque domaine. Le ratafia de Bourgogne, par exemple, est réalisé à partir de 2/3 de moût de raisin et 1/3 de vieux marc de Bourgogne, tandis que celui de Champagne mélange souvent les alcools : eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, distillat de vin.

On distingue également le ratafia rouge (jus de cerise, eau-de-vie, sucre, cannelle, girofle, poivre blanc) du ratafia blanc (noyaux de cerises, amandes d'abricots, eau-de-vie, sucre et épices).

Le ratafia se boit toute l'année, à une température comprise entre 7 °C et 9 °C. Il se déguste dans un verre à eau-de-vie ou à cocktail.

Le ratafia est à la fois fort en alcool, en saveur et en sucrosité. On peut ainsi le marier au melon en apéritif, à la place du porto. Il se déguste aussi avec du foie gras poêlé et du fromage. En dessert, il s'accommode très bien avec une recette à base de chocolat ou de fruits. De manière générale, dégustez le ratafia bien frais, sans glace, afin de ne pas diluer son arôme.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article742&lang=fr>"] title="" />