

01.1.. AOC

Appellation d'Origine Contrôlée

01.2.. Abbaye

Bière se réclamant de la tradition d'une abbaye existante ou ayant existé. De nombreuses bières de couvent ont disparu ou sont passées, depuis longtemps, aux mains de propriétaires laïcs. Aussi, il ne subsiste aujourd'hui que peu de bières réellement fabriquées au sein d'un monastère. Parmi les véritables bières d'abbaye, les plus connues sont les trappistes.

01.3.. Absenthe

Liqueur conçue à partir de l'Absinthe, mais limitée à 55° et disponible dans le commerce.

01.4.. Absinthe

Liqueur de plantes, dont l'anis et l'absinthe, très populaire au 18e siècle. Interdite en France depuis 1915.

01.5.. Acescence

Maladie du vin, appelée aussi piqûre, occasionnée par des bactéries acétiques et qui tendent à le rendre acide. Cette maladie peut être évitée en mettant le vin à l'abri de l'air.

01.6.. ADN

Boisson australienne d'eau de source alcoolisée à saveur naturelle de citron.

01.7.. Advokaat

Liqueur douce des Pays-Bas, à base de jaunes d'œuf, d'aromates et d'eau-de-vie.

01.8.. After-dinners

Tous les mélanges digestifs, généralement servis après les repas.

02.1.. Agitateur

Instrument, dispositif servant à agiter des liquides, brasser des mélanges.

02.2.. Aguardiente

Eau-de-vie de raisin portugaise.

02.3.. Aigre-Doux

Association de deux saveurs "acide" et "sucré".

02.4.. Airelle

L'airelle (Également appelé canneberge ou cranberry) est le fruit d'un arbrisseau rampant au feuillage lisse. Les baies rouges ou blanches ressemblent à des petites cerises.

02.5.. Akvavit

Eau-de-vie neutre à haute teneur en alcool, aromatisée d'herbes et d'épices variées. Son ingrédient aromatique le mieux connu est le carvi, mais elle contient aussi de l'angélique, du fenouil, etc. Spécialité scandinave.

02.6.. Alambic

Appareil qui permet la distillation.

02.7.. Alcoolémie

Présence d'alcool dans le sang. On parle de taux d'alcoolémie pour désigner la quantité d'alcool contenue dans le sang. Il est évalué en grammes d'alcool par litres de sang

02.8.. Ale

Bière anglaise traditionnelle, de fermentation haute, moyennement alcoolisée.

03.1.. Alexander

Se dit d'un cocktail onctueux et doux, contenant généralement de la crème fraîche et du lait.

03.2.. Allasch

Liqueur de Lettonie composée de cumin, amandes, anis et divers autres ingrédients.

03.3.. Allonger

Additionner d'un liquide pour rendre moins épais.

03.4.. Amande

C'est la graine contenue dans un noyau. A partir d'amandes douces, on élabore le sirop d'orgeat.

03.5.. Amaretto

Liqueur italienne à base d'amande.

03.6.. Amaro

(30% à 40% d'alcool) : Terme italien équivalent de bitters, liqueurs aux herbes douces-amères.

03.7.. Ambassadeur

Vin aromatisé. Se décline en deux versions, blanc et rouge. La recette du rouge comprend maintes plantes et épices, dont certaines seulement sont connues : écorce de bigarade et d'Orange douce, vanille, fèves de cacao, fleurs de gentiane. Après la macération de ces ingrédients dans de l'alcool neutre le concentré est mélangé avec des vins rouges ou blancs et des mistelles. (16% volume.)

03.8.. Amer

Apéritif parfumé par du quinquina, de la gentiane et des essences d'Orange.

04.1.. Americano

Apéritif inspiré du célèbre cocktail.

04.2.. Angostura (Ou angostura)

Fabriqué à Trinidad, ce bitter orange, de couleur brune, est préparé à partir d'écorces d'Orange et de substances amères et aromatiques. Il titre 44°, et est très largement utilisé en cocktails.

04.3..Anice (40 % d'alcool) :

Liqueur à l'anis (régliasse) italienne à haute teneur en alcool, contenant relativement peu de sucre.

04.4.. Anis

On utilise l'anis vert ou l'anis étoilé (badiane) pour la préparation de nombreuses boissons alcoolisées. La plupart, pastis, Pernod, Ricard, anisés blancs, sont élaborés à partir d'essence d'anis étoilé.

04.5.. Anisette

Ce sont des liqueurs à l'anis obtenues par distillation. C'est l'anis vert qui est utilisé. L'anisette contient 250 g. de sucre par litre.

04.6.. Apéritif

Nom donné à un alcool ou un cocktail à boire en début de repas afin d'ouvrir l'appétit.

04.7.. Aperol

Bitter italien de couleur orangée et de faible degré alcoolique (6°). Aphrodisiaque Aux propriétés excitantes, stimulantes et tonifiantes. [En savoir plus]

04.8.. Applejack

Applejack est le terme anglo-saxon générique pour les eaux-de-vie de cidre. Le calvados, produit en Bretagne et en Normandie, est l'une des plus célèbres d'entre elles.

05.1.. Apricot

Brandy liqueur obtenue par macération d'abricots dans de l'alcool.

05.2.. Aquavit

Alcool aromatisé du Nord de l'Europe obtenu par distillation de grain ou de Pomme de terre.

05.3.. Arak (Arrack, arraki, arack, raki):

Alcool anisé d'Asie Centrale, d'Orient et d'Europe orientale (Inde : sève de palmier ou de riz ; Grèce : alcool de grain ; Proche-Orient, Égypte : alcool de dattes ; Java : rhum).

05.4.. Armagnac

Eau-de-vie de Vin de Gascogne produite à partir des vignobles du Gers, d'une partie des Landes et du Lot-et-Garonne.

05.5.. Arôme

Composés volatils perçus par l'odorat.

05.6.. Arquebuse

Fabriquée à base de 33 plantes mises à macérer, aussitôt récoltées, dans l'alcool avec feuilles ou racines et vieillie dans des fûts de chêne. Formule inspirée en 1857 de l'Eau d'arquebuse, avec laquelle on pansait autrefois les plaies faites par les décharges des armes du même nom

05.7.. Asti Spumante

Vin pétillant italien.

05.8.. Astringent

Saveur provoquant une crispation des muqueuses.

06.1.. Aurum

Liqueur d'Orange italienne. L'Aurum est un assemblage : le produit de la distillation de l'orange amère est mélangé à une eau-de-vie de Vin de dix ans d'âge. La liqueur (40°) vieillit ensuite en fût de chêne.