



## Raisin Blanc « Aledo » (1 grappe pour 6) Cat 1 Origine : Espagne



### Petite Histoire ...

Le raisin est le **fruit de la vigne**. Le raisin de la vigne cultivée *Vitis vinifera* est un des fruits les plus cultivés au monde, avec **68 millions de tonnes produites en 2010**, derrière les agrumes (124 millions), les bananes (102 millions) et les pommes (70 millions)<sup>1</sup>.

Il se présente sous la forme de **grappes composées de nombreux grains**, qui sont sur le plan botanique des baies, de petite taille et de couleur claire, pour le raisin blanc (verdâtre, jaunâtre, jaune doré) ou plus foncée, pour le raisin rouge (mauve, rose ou noir-violet).

Il sert surtout à la **fabrication du vin** à partir de son jus fermenté (on parle dans ce cas de raisin de cuve), mais il se consomme également comme fruit, soit **frais, le raisin de table, soit sec, le raisin sec** qui est utilisé surtout en pâtisserie ou en cuisine. On consomme également du jus de raisin. Des baies, on extrait aussi **l'huile de pépins de raisin**.

Même s'il très difficile de dater l'apparition des premières vignes cultivées, ses fruits étaient déjà consommés à l'époque néolithique. Selon la concordance des données, des légendes et des mythes, les territoires des actuelles républiques de Géorgie et d'Arménie auraient vu naître la viticulture.

Le **raisin Aledo** est un raisin de variété blanche originaire d'Espagne. Son grain est allongé, et sa peau épaisse. Sa qualité de conservation exceptionnelle a très largement contribué à son succès. **On en mange d'octobre à janvier**, et en Espagne, il est traditionnellement présent au **réveillon de Noël** ou chaque invité en **avale douze grains sur les douze coups de minuit**. D'ailleurs, l'unique pays producteur de raisin Aledo au monde est l'Espagne.