

LE VINAIGRE DÉVOILÉ

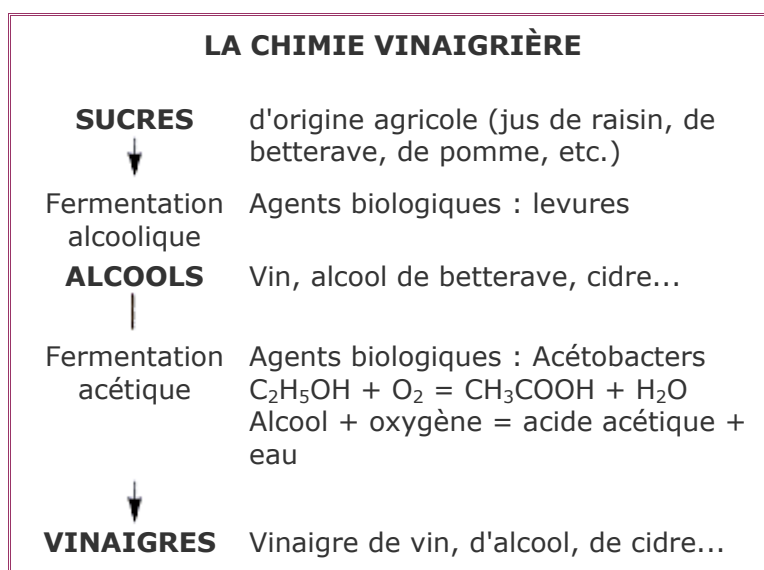
L'élaboration du vinaigre

UN FERMENT QUI STIMULE L'IMAGINATION !

Fruits, céréales, lait... tout ce qui contient du sucre peut produire de l'alcool et donc potentiellement du vinaigre sous l'action microscopique des acétobacters. Seules conditions : un maximum d'oxygène et une température comprise entre 25 et 30°C.

SURFACE, SURFACE ! LA MÉTHODE CLASSIQUE...

Forts des enseignements de Pasteur et sachant l'inépuisable appétit des acétobacters pour l'oxygène, les fabricants de vinaigre ont d'abord considérablement élargi le diamètre de leurs fûts de chêne, pour que l'air soit encore davantage en présence du liquide à transformer. Cette méthode, qualifiée de traditionnelle ou "d'Orléans", fut la méthode adoptée par les vinaigriers implantés dans cette ville.



IMMERSION, IMMERSION ! LA MÉTHODE MODERNE...

Depuis, d'autres méthodes ont vu le jour, jusqu'à la mise au point du procédé dit par "immersion". Le ferment acétique n'est plus répandu à la surface du vin mais immergé. L'oxygène est injecté dans la cuve. Mis au contact de millions de bulles, les acétobacters accélèrent l'acétification. En fin d'acétification, le vinaigre est filtré pour éliminer les bactéries mortes et lui redonner toute sa limpidité. Pour en développer le bouquet, certains vinaigriers le mettent à vieillir en fûts de chêne.

C'est la réglementation...

LE VINAIGRE EST EXCLUSIVEMENT D'ORIGINE AGRICOLE

Les textes réglementaires sont on ne peut plus précis : l'appellation "vinaigre" est réservée au seul produit obtenu par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées ou de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

TOUTES LES CRÉATIONS SONT POSSIBLES

Il n'est qu'à juger l'incroyable palette des vinaigres à travers le monde, pour constater que l'imagination des hommes n'a décidément aucune limite...

LE VINAIGRE BLANC OU CRISTAL

Naturellement incolore, il est surtout fabriqué à partir d'alcool de betterave. Avant d'être mis en fabrication, l'alcool neutre à 96 % est réduit avec de l'eau. Le vinaigre d'alcool est par excellence le vinaigre des cornichons, des pickles, des conserves... autant que le précieux auxiliaire ménager de la maîtresse de maison.

LE VINAIGRE D'ALCOOL COLORÉ

L'adjonction d'un peu de caramel donne au vinaigre d'alcool une jolie couleur ambrée. Il est très apprécié pour préparer des vinaigrettes...

LE VINAIGRE DE VIN

Parce qu'il rappelle aux gourmets les saveurs du vin dont il est issu, blanc ou rouge, le vinaigre de vin fait une percée spectaculaire dans nos cuisines. Aujourd'hui, le consommateur a le choix entre le vinaigre de vin (jeune ou vieux), le vinaigre de vin aromatisé à l'échalote, à l'estragon, à l'ail... mais également des vinaigres aux fruits (framboise, cassis...) qui ajoutent au vin tout leur bouquet.

LE VINAIGRE DE XERES

Fabriqué en Espagne, le vinaigre de Xérès est issu des cépages Palomino, Pedro Ximénez et Moscatel (muscat), cultivés dans les vignobles figurant dans l'appellation d'origine "Jeres - Xérès - Sherry". Il est vieilli dans des fûts de chêne ayant déjà contenu du vin de Xérès, qui lui donneront sa note boisée caractéristique. Sur l'étiquette, le logo "Vinaigre de Jerez" garantit l'origine et la conformité du produit aux règles qui définissent l'appellation.

LE VINAIGRE DE CIDRE

Il se fabrique comme le vinaigre de vin, mais à partir de cidre. Son degré d'acidité est toutefois moindre (5° au lieu de 6° minimum pour le vinaigre de vin).

LE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Le vinaigre balsamique de Modène, au Nord de l'Italie, désigne littéralement le "baume" préparé à partir de moût de raisin concentré voire cuit, marié au vinaigre de vin. Il vieillira ensuite dans des barriques ou dans des tonneaux de chêne.

Essayez quelques gouttes sur du jambon de Parme, des tomates à la mozzarella ou de la glace à la vanille....

ET BIEN D'AUTRES VINAIGRES...

A l'égal du vinaigre de poiré, longtemps fabriqué en Normandie, les vinaigres de banane, de datte, de noix de coco, de pamplemousse sont directement liés à la production fruitière de certains pays : Asie, Birmanie...

Les vinaigres de bière et de malt ont surtout pour origine les pays du Nord et la Grande-Bretagne, tandis que les nations d'extrême orient (la Chine en tout premier) ont pour spécialité les vinaigres de riz.

Après une telle énumération, vous ne serez pas surpris de découvrir l'existence des vinaigres de lait, d'hydromel, de sève ou des vinaigres aux algues.

A noter également une spécialité de l'est de la France à base de miel et d'infusion de plantes, s'apparentant au vinaigre sans en avoir le titre (3,8 degrés acétiques), ni la dénomination.