

LE VINAIGRE DÉVOILÉ

L'histoire du vinaigre

5000 ANS DE PIQUANTS REBONDISSEMENTS !

C'est au vin que le vinaigre doit d'exister. Il en est l'enfant naturel. Le fait est : laissez une bouteille de vin débouchée, il tournera en vinaigre. Autant dire qu'il ne faut pas chercher son inventeur. C'est le hasard qui fait bien les choses. On retrouve des traces de fabrication du vinaigre en Égypte et en Mésopotamie, il y a plus de 5000 ans...

LA BOISSON DES ANCIENS

Depuis, l'Histoire de l'humanité est liée à ce "vin aigre" dont parlent les anciens. Pour s'en convaincre, il n'est qu'à lire Aristote ou Sophocle. En effet, chez les Romains, comme chez les Grecs, le breuvage le plus usité restera longtemps l'eau additionnée d'un vinaigre léger. Il sert à tout, non seulement de boisson rafraîchissante, mais également de condiment. On l'aromatise avec des herbes, des fleurs ou des fruits. Le vinaigre est aussi apprécié pour conserver le gibier et pour ses propriétés thérapeutiques...

Sans doute est-ce le premier antibiotique naturel de tous les temps. D'où son emploi contre "les miasmes" (les germes fuient les milieux acides) et plus tard contre la peste...

LES PLUS FOLLES EXPÉRIENCES

Au fil des siècles, le souci premier est d'accélérer sa fabrication et les recettes vont bon train. D'autant que les vinaigriers - la corporation remonte à 1394 - ont remarqué que les matières vivantes accélèrent l'acétification.

Dès lors, tout est bon : sarments de vignes, ronces, légumes, jusqu'aux langues des poissons que l'on jette dans le vin !

Il faut attendre le XVIII^e siècle pour que les savants cherchent - enfin - à percer le mystère du vinaigre.

Certains affirment qu'il pique la langue... à cause des fines aiguilles qui se forment quand il cristallise! D'autres attribuent à tort sa naissance à la "mère" qui désigne alors à la fois le tonneau du fabricant de vinaigre... et la masse gélatineuse qui flotte dans ce dernier.

LE VINAIGRE DÉVOILÉ - L'histoire du vinaigre

Page 2/2

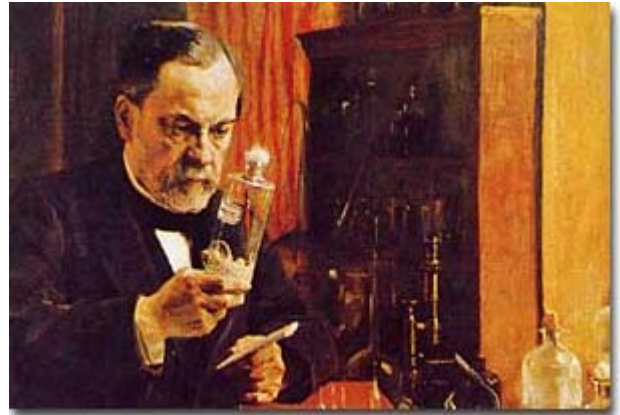
LE VOILE EST LEVÉ !

En dépit des explications les plus fantaisistes, chacun s'accorde cependant sur la nécessité de l'alcool, d'une certaine température et de l'air. Mais personne ne trouve le pourquoi du voile qui se forme, après quelques jours, à la surface du vin... jusqu'à Pasteur, en 1865.

Ses recherches sur les ferments et le rôle des organismes microscopiques lui font trouver le "responsable" de l'acétification. C'est une bactérie, un acétobacter d'un millième de millimètre transportée par les poussières de l'air.

Il nomme cette bactérie acétique *Mycoderma aceti*, car il croit être en présence d'un champignon. Cette bactérie fixe l'oxygène de l'air sur l'alcool et le transforme en acide. Au fur et à mesure que la fermentation acétique se poursuit, les bactéries se développent en surface pour former un voile léger blanchâtre "la mère" de vinaigre.

Lorsque cette accumulation devient trop importante, les bactéries meurent et tombent au fond de la cuve. Il en est ainsi jusqu'à épuisement de l'alcool présent dans le milieu. Telle est la découverte de Pasteur et le principe selon lequel ont été élaborés depuis toujours tous les vinaigres.



Bon à savoir

Le vinaigre ne contient pas d'alcool mais de l'acide acétique. Le degré indiqué sur le vinaigre est la mesure de cette acidité et non la mesure d'une certaine proportion d'alcool.