

Sans modération VIN AIGRE



On n'en parle jamais de celui-là, sous prétexte qu'il serait antinomique du vin dont il est issu. Pourtant, il est abondamment utilisé, et pas seulement dans la banale vinaigrette mais surtout en cuisine pour déglacer les sucs de cuisson.

Pour faire du vrai vinaigre de vin sous voile de bactéries – dit de méthode orléanaise –, il faut du bon vin et de la patience. Du bon vin, il n'y en a plus à cause de nos amis les œnologues, ils ont tellement mis de poisons chimiques dedans que le vin ne tourne plus vinaigre ! De la patience, les industriels n'en ont pas, leur mauvais vin de base est bactérisé, chauffé, et c'est réglé en trois jours.

Le balsamique à la mode est à 99 % une arnaque, il est sucré avec du caramel ajouté, le traditionnel de Modène est un vieux vinaigre de moût de raisin rare et très cher.

Les vinaigres spéciaux ou aromatisés n'ont aucun intérêt sinon pour les marges des fabricants (et de leurs vendeurs).

Il n'existe en France qu'une seule vinaigrerie artisanale, dans un endroit paradisiaque de Catalogne, qui élabore naturellement, en plein air, et en un an, du vinaigre de Banyuls rouge ou blanc, et un vrai balsamique.

« La Guinelle » : Nathalie Herre (66660 Port-Vendres – 04 68 98 01 76).

Jean-Christophe Piquet-Boisson