

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

JUILLET 2011

DOSSIER - FAIRE SON VINAIGRE

FAIRE SON VINAIGRE

Alors que depuis la plus haute antiquité, on vante les mérites du vinaigre. Alors que produire son propre vinaigre ne demande ni temps ni compétences particulières, nous ne consommons pratiquement que des vinaigres industriels sans âme ni saveurs.

La société Tom Press, qui commercialise tout le matériel pour la cuisine et la transformation alimentaire, propose aux passionnés et aux gastronomes tout le nécessaire pour fabriquer et élever ses vinaigres chez soi.



Pourquoi faire son vinaigre ?

D'abord parce que c'est facile, mais aussi parce que les vinaigres « maison » ou les bons vinaigres artisanaux sont d'une incomparable richesse. Si les procédés modernes permettent par injection d'air et ensemencement de transformer 20 000 litres de vin en quelques heures, ils ne respectent pas les arômes : ils les dissolvent. Que deviennent les vertus thérapeutiques et bienfaitantes que l'on prête au « vin aigre » depuis l'antiquité quand il est préparé en 24 heures dans un réacteur ? Le Vinaigre, relégué au rang d'exhausteur de goût, a perdu son âme. Or, en cuisine, un bon vinaigre maison fonctionne en contrepoint et place en perspective les différents saveurs. Il apporte ses parfums. Considérer le vinaigre comme un acide alimentaire est une absurdité gastronomique. Et si l'on s'en tient au seul vinaigre de vin, il conviendrait déjà d'employer le pluriel. Le vinaigre est un monde que seule l'industrialisation a pu standardiser et priver de ses richesses.

Juste un peu de patience ...

Faire son vinaigre ne représente aucune difficulté particulière. Il n'est même pas nécessaire de disposer d'une mère car exposé à l'air, le vin se transforme naturellement. La mère, contrairement à la croyance, est un « parasite » que l'on cultive volontiers car cet agglomérat est une précieuse réserve de bactéries. Elle permet de gagner du temps. Dans de bonnes conditions, il faut compter 15 jours pour voir apparaître un voile à la surface du vin. Le processus de fermentation acétique a commencé : la mère est née. Si elle est correctement nourrie, la mère se développe. Elle va s'épaissir jusqu'à former une masse gélatineuse de la couleur du vin. Sa bonne croissance dépend de trois éléments :
 L'oxygène : le ferment (*mycoderma aceti*) est constitué de bactéries aérobies. Une température comprise entre 20 et 30°C.
 Et de l'alcool dont elle se nourrit. Les bactéries oxydent et transforment l'alcool en acide acétique en fixant une molécule d'oxygène sur une molécule d'alcool.

Vin + air = vinaigre

Les bactéries responsables de l'acidification du vin sont présentes dans l'air et la transformation de l'alcool en acide acétique se fait tout naturellement. Jusqu'ici, l'amateur de vinaigre n'a eu qu'à placer un peu de vin dans un récipient aéré. Tout au plus, porte-t-il son attention sur la mère. Il favorise son développement, s'assure qu'elle soit bien en contact avec l'air et la protège des mouches car contrairement au dicton, on attrape bien les mouches avec du vinaigre. Au moins certaines d'entre elles ! (*Drosophila melanogaster*, ce sont ces petits insectes que l'on voit tourner autour des fruits trop murs tombés au sol).

La méthode «en continu».

Avec un vinaigrier, la production peut s'effectuer en continu. Une fois le vin transformé, on en soutire une partie pour la consommation et on rajoute du vin. Un nouveau cycle commence. Si la mère est bien nourrie, elle se développe et se double. Seule la partie en contact avec l'air est active. Les mères que l'on peut trouver au fond d'un vinaigrier sont « mortes » et il n'est pas nécessaire de les garder. Par contre, lors du remplissage, il faut prendre garde à ne pas noyer la mère et s'assurer qu'elle reste bien en contact avec l'air. Il est possible de la poser sur de petits bâtonnets pour l'aider à flotter.



En production «continue» les vinaigriers de chêne ont un apport tannique qui bonifie le vinaigre.

Produire, élever et conserver.

Le vinaigre «maison» produit au vinaigrier peut être excellent mais il lui manquera toujours ce qui fait selon **tompress** la noblesse des grands vinaigres : l'élevage. S'il est produit respectueusement le vinaigre est chargé des arômes du vin qui se transforment et se bonifient. Là encore, élever et embellir un vinaigre authentique ne posent pas de difficultés notables. Une fois le vinaigre fait, qu'il soit produit dans un vinaigrier ou un fût de chêne selon la méthode orléanaise, on le prélève et on le place en barrique. C'est cet élevage en fût qui tannifie et donne tout son bouquet aux beaux vinaigres. La durée de l'élevage dépendra de la taille et de l'âge des tonneaux. Plus le fût est petit, plus à volume égal, la surface en contact avec le bois est importante. De la même manière, une barrique neuve boisera plus rapidement le vinaigre qu'un fût ancien. C'est là tout l'art du maître vinaigrier. Pour nos petites productions domestiques, si l'on n'aère pas le vin en le battant pour accélérer le processus de fermentation acétique, il faut compter un mois pour faire le vinaigre. Une fois soutiré, filtré et placé en barrique, compte tenu des petits volumes à élever, une base de trois mois en fût à température de cave, semble raisonnable. Mais c'est une affaire de goût. Pendant l'élevage, on peut prélever un peu de vinaigre, bien l'aérer comme on le ferait pour du vin, et juger son état de maturité, mais ce n'est qu'une fois vieilli en bouteille que le vinaigre atteindra sa totale plénitude. Il va encore se bonifier, s'arrondir. Encore un peu de patience...



POUR EN SAVOIR PLUS...

tompress propose aux passionnés deux petits ouvrages extrêmement complets sur la fabrication des vinaigres, (le vin n'a pas l'exclusivité). Recettes, trucs et astuces, deux livres qui donnent vraiment envie d'élever chez soi des vinaigres «grands crus».

