

V

oilà plus de cinq mille ans qu'on utilise le « vin aigre ». Coupé d'eau chez les Grecs et les Romains, il sert de boisson rafraîchissante autant que de condiment



aromatisé (déjà) avec des herbes, des fleurs et des fruits. Il est aussi apprécié pour conserver le gibier et pour... ses vertus antibactériennes. Au fil des siècles, le souci premier sera d'accélérer sa fabrication. Les recettes feront « tache d'huile » depuis que la Corporation des vinaigriers, créée en 1394,

a remarqué que les matières vivantes accélèrent l'acétification. Sarments, ronces, légumes, voire langues de poissons sont jetées dans le vin. Il faudra attendre le XVIII^e siècle pour que l'on tente de percer le mystère de ce liquide piquant dont on attribue la naissance à la « mère », terme désignant à la fois le tonneau et la masse gélatineuse flottant à sa surface.

Lever le voile

Les fins limiers de l'époque relèvent que la présence d'alcool et une température de l'air comprise entre 25 et 30°C sont indispensables à sa fabrication. Mais l'apparition, au bout de quelques jours, d'un voile sur la partie supérieure de la masse liquide laisse leur cerveau confus.

C'est dans celui de Louis Pasteur qu'en 1865, le voile se lève. S'interrogeant sur le rôle des organismes microscopiques, il trouve la responsable de l'acétification : une bactérie qu'il nommera « acétique ».

Transportée par les poussières de l'air, elle fixe

Réglementation

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. Ci-contre, vinaigres à la pulpe de fruits de Épicerie de Provence.



Z.E. de Signes - BP 704 - F-83030 Toulon cedex 09

Tel : 04.94.00.60.20 - Fax : 04.94.31.60.22

www.epicerie-de-provence.com - info@epiceriedeprovence.com