

Extrait du Buveurs

<http://www.buveurs.com>

Comment transformer le vin en vinaigre ?

- Questions et Annonces -



Date de mise en ligne : jeudi 23 novembre 2006

Description :

Explications sur la façon de faire du vinaigre à partir d'un vieux vin par exemple.

Buveurs

Si vous avez une bouteille de vin mal conservée donc imbuvable, vous pouvez la transformer en vinaigre. Voilà la méthode :

Vinaigre : mode d'emploi Petit cours accéléré de chimie. C'est à partir d'une bactérie présente dans l'air, l'acétobacter, que l'alcool, au contact de l'oxygène, se transforme en vinaigre, en vin aigre, tout simplement. Si la fabrication du vinaigre ne demande donc pas de compétences particulières, elle exige toutefois de l'apprenti sorcier, la maîtrise de certains procédés.

La mère de vinaigre Élément indispensable à la formation du sirop vinaigré, la mère de vinaigre constitue la membrane gélatineuse qui se forme à la surface du vin au bout de quelques semaines d'oxygénation à l'air libre. Cette matière souche, sorte de moisissure, agira comme catalyseur dans le processus de formation du vinaigre.

Le vinaigrier Vous l'aurez compris, l'oxygène joue un rôle déterminant dans le processus de fabrication du vinaigre. C'est pourquoi il est plus que recommandé d'utiliser un vinaigrier. Souvent en grès ou en céramique, le vinaigrier peut également être en bois de chêne, qui aura pour agréable conséquence de doter le vinaigre d'un petit arrière-goût boisé. On trouve aussi des vinaigriers de verre, l'inconvénient étant qu'ils doivent absolument rester à l'abri de la lumière.

Le vinaigrier se présente sous la forme d'un réservoir à large ouverture. Il est fermé par un bouchon non étanche, en liège de préférence, de façon à laisser passer l'air, tout en protégeant le vinaigre de la poussière et des insectes. Enfin, le vinaigrier est logiquement équipé d'un robinet, la cannelle, pour se servir en vinaigre une fois le liquide tant désiré fin prêt.

Au travail ! Pour fabriquer son vinaigre, on peut choisir de former sa propre mère de vinaigre, ou bien partir d'un morceau de mère pré-existante. Dans ce dernier cas, il suffira tout simplement d'adjoindre un bon vin à cette souche vinaigrée et de patienter 4 à 6 semaines avant de pouvoir déguster votre première cuvée de vinaigre.

A défaut de mère, mélangez un vin et un vinaigre de votre choix (non pasteurisé si possible, disponible dans les magasins bio), dans une proportion de 2/3 de vin et 1/3 de vinaigre. Plus long que le précédent, ce procédé donnera lieu à une mère, puis à du vinaigre après 2 à 3 mois d'oxydation, selon la qualité du vin et du vinaigre.

Important à savoir

- N'oubliez jamais qu'un bon vinaigre, c'est avant tout un bon vin. Par ailleurs, plus ce dernier sera jeune, plus l'acétification s'effectuera rapidement.
- Entrez votre vinaigrier dans un endroit sec, aéré et à une température d'au minimum 20C. Faites respirer votre vinaigre en soulevant le bouchon du vinaigrier de temps à autre. Évitez de trop déplacer le vinaigrier au risque de noyer la mère de vinaigre, particulièrement sensible aux secousses. De même, mieux vaut être précautionneux lors de chaque ajout de vin dans le réceptacle.
- Ne prélevez pas plus de 0,5 à 1 litre de vinaigre tous les 15 jours, et pensez à en remplacer l'équivalent en vin. Vous pouvez par exemple utiliser les restes de bouteille en fin de repas.
- Après un certain temps, votre mère de vinaigre aura largement augmenté ses proportions. N'hésitez alors pas à la partager avec vos proches en les encourageant à se mettre, eux-aussi, à la fabrication du vinaigre maison.

Comment transformer le vin en vinaigre ?

Variez les plaisirs Tous les goûts sont permis avec le vinaigre ! Pourquoi ne pas parfumer votre vinaigre à l'ail, à l'échalote, au thym, à l'estragon, ou même aux pétales de rose. Rien de plus simple ! Il suffit de faire chauffer à feu doux quelques feuilles, branches ou graines, de l'épice choisie, avec du vinaigre de vin blanc pendant quelques minutes, puis de laisser le tout infuser plusieurs jours avant de consommer.

Très en vogue chez les grands chefs, le vinaigre de framboise se réalise très simplement. Choisissez des framboises bien mûres et bien sucrées, que vous faites mariner pendant 12 heures dans de l'eau (400 g de framboises pour 2 litres d'eau). Répétez l'opération quatre fois en éliminant les framboises marinées à chaque demi-journée. Au bout de deux jours, ajoutez environ 500 g de sucre à ce jus de framboises macéré, que vous laissez infuser deux mois dans un vinaigrier. Filtrez le vinaigre obtenu avant de le consommer.

Tout ce qui contient du sucre, et donc potentiellement de l'alcool, peut donner du vinaigre : betterave (qui donne le vinaigre cristal, utilisé en marinade pour les cornichons et les pickles), bière, cidre, mais aussi banane, lait de coco, dattes, miel, malt, riz...

En revanche, inutile d'espérer fabriquer du vinaigre balsamique à domicile. Spécialité de la région de Modène en Italie, ce vinaigre brun foncé est mis au point à partir de moût de raisin concentré. Sa délicieuse saveur sucrée, légèrement acidulée, est le résultat de plusieurs macérations successives, effectuées en fûts de différentes variétés de bois (chêne, cerisier, mûrier, entre autres). Sans compter qu'il faudra s'armer de patience. Les grands crus balsamiques peuvent en effet macérer de 20 à 50 longues années !

Source : [Fiche Cuisine](#)