



## “Séparer l’image du vin de celle des apéritifs et spiritueux”

### Alcool et Vin

Il est désormais courant d’assimiler le vin aux spiritueux et aux apéritifs, uniquement en raison de la composante alcoolique qu’ils partagent. C’est un abus qui dure depuis trop longtemps. Il existe en réalité trois types d’alcool :

**L’alcool de fermentation**, inchangé depuis 10 000 ans, depuis la naissance du vin, produit par les levures présentes sur les grains de raisin, responsables de la fermentation alcoolique. Cet alcool résulte d’un processus qui est le plus naturel et le plus biologique qui soit. Il constitue l’élément principal et primordial du vin, accompagné de 3 % d’autres composants, le reste étant de l’eau.

**L’alcool de distillation**, obtenu par l’enrichissement de l’alcool au moyen d’un appareil de distillation. Il est le fruit de la volonté du producteur d’atteindre un degré alcoolique plus élevé, faisant ainsi entrer la boisson dans la catégorie des spiritueux : lors de la distillation, une grande partie des autres composants du vin est perdue.

**L’alcool d’addition**, ajouté intentionnellement pour la fabrication des apéritifs et produits similaires. Cet alcool provient de l’alcool pur de distillation, totalement privé des composants du vin, mélangé à une proportion adaptée d’eau, de colorants et d’arômes.

Bien que la molécule soit identique, c’est la nature et la fonction de l’alcool présent dans le vin, les spiritueux et les apéritifs qui les rendent profondément différents. L’objectif n’est pas d’établir une hiérarchie ni de promouvoir une compétition entre produits, mais plutôt d’offrir la plus grande clarté aux consommateurs. Faire croire que la consommation de vin, de spiritueux ou d’apéritifs est identique ou même similaire est trompeur et incorrect, en raison des finalités et des modes de consommation différents.

Dans le contexte actuel de diabolisation de l’alcool, cette confusion pénalise fortement le vin. Il serait souhaitable que producteurs, communicants et consommateurs s’engagent afin que l’image du vin soit distinguée et perçue différemment de celle des spiritueux, des apéritifs et des boissons similaires.

Aucune autre boisson produite en Occident n’a la profondeur culturelle du vin, qui plonge ses racines dans l’humanité, l’histoire, la culture, la philosophie, la géographie, le paysage, la tradition, la religion. Déjà Noé, dans la Genèse, après la fin du déluge et sa descente de l’arche, planta la vigne en premier, afin que l’on puisse profiter du vin comme aliment et pour célébrer la convivialité.

**Angelo Gaja**  
**Barbaresco, Février 2025**

Alcohol and Wine

Wine is equated with spirits, cocktails and aperitifs solely because of the existence of the alcohol they share. This detrimental equation has gone on for far too long. It seems imperative to emphasize the fact that there are three basic categories of alcohol.

**Alcohol by fermentation.** Unchanged for at least 10,000 years, since man by a fortuitous accident made the first wine, this results when yeasts, the agents of fermentation, settle on berries of grapes and set off a process that is the most natural, the most organic by far. The alcohol thus produced is the essential, primordial constituent of wine, which includes some 3 percent of other components, the rest being water.

**Alcohol by distillation.** This is produced by the enrichment of alcohol by means of industrial distillation. It results from the producer's need to achieve a higher alcohol content and thus bring the beverage into the category of spirits. During distillation, most of the other elements of wine are lost.

**Alcohol as additive.** This refers to the intentional addition of distilled alcohol for the production of drinks such as aperitifs and cocktails. Such drinks are totally deprived of the elements of wine, in a regulated percentage in the mixture with water, coloring matter and flavorings. Even though the molecular components may be the same, the nature and function of the alcohol present in wine are profoundly different from those of spirits or fabricated drinks.

Our aim is not to establish hierarchies or to incite competition between different types of products, but only to provide maximum clarity to consumers convinced that the effect of drinking wine is similar, or indeed identical, to that of drinking spirits or fabricated alcoholic beverages. That notion is grossly incorrect and misleading, precisely because the obvious manner and customs of drinking wine are primarily in company and with meals.

With the ongoing demonization of alcohol, confusion becomes highly penalizing for wine. Thus producers, consumers and communicators feel compelled to uphold the image of wine as separate from that of spirits or fabricated drinks.

No other beverage of the western world has the cultural or historical depth of wine, with its roots in the humanities, history, culture, philosophy, geography, landscape, tradition, and religion. Noah, in Genesis, after surviving the flood and descending from the ark, first planted the vine so that wine could be enjoyed in company as sustenance and joy.

**Angelo Gaja**  
**Barbaresco, February 2025**

.....