



# IL N'EST DE VIN QU'ISSU DE LA FERMENTATION D'UN RAISIN FRAIS

## WINE IS ONLY PRODUCED FROM THE FERMENTATION OF FRESH GRAPES

JACKY RIGAUX

Le vin est un produit né de la fermentation d'un raisin frais, processus qui transforme le sucre, naturellement présent dans le fruit, en alcool. Le vin sans alcool n'existe pas. Pourtant, le vin sans alcool est mis sur le marché, même par certains faiseurs de vins qualifiés de grands crus qui offrent également ce type de produit. L'amateur averti ne se laisse pas abuser par ces offres nouvelles, mais celui qui s'initie à la consommation du vin ne peut être que dérouté, en tout cas interpellé!

### *Le vin sans alcool, une aberration agronomique*

En domestiquant la vigne sauvage, l'homme a tiré trois usages de son fruit : le consommer directement, frais ou sec, le presser pour en tirer un jus de fruits, le faire fermenter pour une transformation en vin. La découverte de la fermentation par l'homme a accompagné toutes les civilisations. Quand les hommes eurent à se déplacer, librement ou contraints, ils emmenèrent toujours avec eux un produit fermenté, ou simplement leur levain. Ni fruit frais à déguster, ni jus de fruits à boire, ni vin à déguster ou à emmener, avec le vin sans alcool, on part d'un produit fermenté, donc nécessairement transformé en alcool, auquel on retire un de ses composés naturel, majeur et constitutif de sa qualité. Faire travailler la plante pour en dénaturer la vocation, une aberration.

### *Tout ce qui est possible doit être réalisé*

Il est vrai qu'avec le développement de la société de production-consommation et le développement des technologies, la tentation de promouvoir l'idée que tout ce qui est possible doit être réalisé se généralise, sans se soucier des considérations éthiques comme des éventuelles perturbations écologiques provoquées. Notre époque a oublié la mise en garde des pères fondateurs de la rationalité, Thalès en tête. Il est évident qu'en comprenant les lois de la nature, il allait être tentant pour l'homme d'intervenir sur elle. Prudemment ils avaient rappelé qu'il fallait toujours se demander si ce que l'on fait sur la nature est bon pour elle. On l'a trop oublié. En généralisant la nourriture industrielle simplifiée, on a appauvri la flore intestinale des êtres humains. D'un microbiote d'une grande diversité, on passe à un microbiote appauvri source de dérèglements généralisés. Nul doute que le vin sans alcool l'accentuera!

### *La nécessaire éducation du goût*

Écoutant récemment une émission sur une grande radio, la journaliste culturelle évoquait qu'il ne serait pas question de vin, mais de champagne dans la chanson qui suivait! La chercheuse invitée lui rappela que le champagne est aussi un vin. On assiste aujourd'hui à un déficit culturel en matière des productions agricoles. Il est donc utile de rappeler qu'il y a toujours eu une production de vins ordinaires aux côtés de celle des vins fins. Ils peuvent être secs, liquoreux ou effervescents. Dans chacune

de leur catégorie, leur diversité est infinie. Les vins fins ne sont produits que dans de hauts-lieux viticoles capables d'enfanter naturellement, à condition que le travail soit bien fait par l'homme à la vigne, des vins aux goûts différents capables de vieillir harmonieusement pour offrir toutes leurs promesses. Toute production agricole relève également d'une dimension culturelle. Le pain nourrit le corps, l'esprit également. Le vin fin n'est pas destiné à simplement assouvir notre soif, à activer notre homéostasie, il est là également pour célébrer le plaisir d'être et le plaisir d'être ensemble. Les découvrir et comprendre comment se construit et se transmet le message des lieux de vins relève d'une activité hautement culturelle, hautement civilisée!

### *Le sens du vin fin retrouvé*

Rappelons haut et fort qu'il existe une différence culturelle, ainsi qu'une différence éthique, qui signent le partage entre les vins industriels et les vins fins de terroir. Le vin sans alcool est produit par des artifices technologiques industriels. Il rejoint cette production agroalimentaire généralisée sur la planète qui favorise l'obésité et la myriade de dérèglements biologiques gérés par la médecine contemporaine. Existe aussi depuis le « blouge », association du vin blanc et du vin rouge! Après nous être battus pour contribuer à sauver le soldat Sauternes du cocktail, contribuons à sauver le vin fin d'une tentative de destruction en lui supprimant son alcool!

Wine is a product made from the fermentation of fresh grapes, a process that transforms the sugar naturally present in the fruit into alcohol. Alcohol-free wine does not exist. However, alcohol-free wine is sold on the market, even by some wine producers classified as grands crus, who also offer this type of product. The knowledgeable wine lover is not fooled by these new offerings, but those who are new to wine will inevitably be confused, if not downright challenged!

### *Alcohol-free wine: an agronomic aberration*

By domesticating wild vines, humans have found three uses for their fruit: consuming it directly, fresh or dried, pressing it to extract fruit juice, and fermenting it to make wine. The discovery of fermentation by humans has accompanied all civilisations. When humans had to move, either freely or by force, they always took a fermented product with them, or simply their leaven. With no fresh fruit to eat, no fruit juice to drink, and no wine to enjoy or take with them, alcohol-free wine is made from a fermented product, which is therefore necessarily transformed into alcohol, from which one of its natural, major components, essential to its quality, is removed. To process the plant in order to denature its purpose is an aberration.

### *Everything that is possible must be achieved*

It is true that with the development of the production-consumption society and the development of technology, the temptation to promote the idea that everything that is possible must be achieved is becoming widespread, without regard for ethical considerations such as the possible ecological disruption caused. Our era has forgotten the warning of the founding fathers of rationality, Thales foremost among them. It is obvious that by understanding the laws of nature, it would be tempting for humans to intervene in it. They prudently reminded us that we must always ask ourselves whether what we do to nature is good for it. We have forgotten this too often. By generalising simplified industrial food, we have impoverished the intestinal flora of human beings. We are moving from a highly diverse microbiota to an impoverished microbiota that is a source of widespread disorders. There is no doubt that alcohol-free wine will accentuate this!

### *The necessary education of taste*

Listening to a programme on a major radio station recently, the cultural journalist mentioned that the song that was about to be played was not about wine, but champagne! The guest researcher reminded her that champagne is also a wine. Today, we are witnessing a cultural deficit in agricultural production. It is therefore useful to remember that ordinary wines have always been produced alongside fine wines. They can be dry, sweet or sparkling. Within each category, their diversity is infinite. Fine wines are only produced in prestigious wine-growing regions capable of producing them naturally, provided that the work is done well by the winegrowers, wines with different tastes capable of ageing harmoniously to deliver on all their promises. All agricultural production also has a cultural dimension. Bread nourishes the body, but so does the mind. Fine wine is not simply intended to quench our thirst or activate our homeostasis; it is also there to celebrate the pleasure of being and the pleasure of being together. Discovering and understanding how the message of wine regions is constructed and transmitted is a highly cultural and civilised activity!

### *The rediscovered meaning of fine wine*

Let us remember loud and clear that there is a cultural difference, as well as an ethical difference, between industrial wines and fine wines from specific regions. Alcohol-free wine is produced using industrial technology. It is part of the global agri-food industry that promotes obesity and a myriad of biological disorders managed by contemporary medicine. There is also "blouge", a mixture of white wine and red wine! After fighting to save Sauternes from cocktails, let's help save fine wine from an attempt to destroy it by removing its alcohol!