



Vins désalcoolisés

Alternative attrayante

La lutte contre l'alcoolémie, la diminution de la consommation et les différentes campagnes de prévention contribuent à susciter certaines réflexions, et bien évidemment, à prendre diverses mesures autant de la part des consommateurs que des restaurateurs et des producteurs. Sur le marché, une nouvelle gamme de vins fait son apparition. Sans alcool ou peu alcoolisé, ce produit promet d'être révélateur, attrayant et intéressant.

Tendance

Des mesures existent visant notamment à garder une clientèle dans un restaurant, leur offrant la possibilité de consommer sans se soucier des éventuelles conséquences du retour à domicile en proposant des services tels que «Nez rouge» ou autres. Il existe aujourd'hui d'autres nouveautés sur le marché allant dans le même sens. On pense au projet Joker lancé en Gruyère, ou encore, à la gratuité des taxis pour certaines discothèques...

Produit affiné

Aujourd'hui, un autre marché se développe rapidement, avec certainement un avenir de plus en plus prometteur. Le vin sans alcool, ou peu alcoolisé, prend une place plus importante sur les cartes de consommation. Bien sûr, il existe depuis fort longtemps, mais actuellement il se diversifie, se développe, s'aromatise et s'affine. De nombreuses tentatives de création

d'une telle boisson ont abouti par le passé à des résultats insatisfaisants au niveau du goût.

Appellation

Vin sans alcool est un paradoxe. En effet, le mot «vin» est à la base, réservé aux produits titrant au moins 8 à 9° d'alcool, selon les régions. Et pourtant, ce vin sans alcool ou peu alcoolisé est particulièrement proche de la composition du vin, et se décline également en trois couleurs: rouge, rosé et blanc.

Arôme de l'alcool

Pourtant, l'alcool est le deuxième constituant en volume après l'eau et il est difficile de l'extraire sans éliminer

” Le choix des cépages joue un rôle essentiel “

d'autres composés, en particulier les arômes. Plus on va loin dans la désal-

coolisation, plus les composés éliminés sont nombreux.

Certains procédés utilisés pour le vin sans alcool ou peu alcoolisé permettent de limiter la perte de ces précieux composants. Généralement, ceci consiste non pas à produire du vin sans alcool mais à retirer l'alcool après la fabrication.

Rôle de l'alcool

A cela s'ajoutent d'autres précautions à observer lors de la désalcoolisation. En effet, l'alcool joue un rôle important dans la perception sensorielle du vin. Il tempère la sensation d'acidité, rehausse la note sucrée et contribue au moelleux en bouche. Sans alcool, le vin est perçu comme étant plus acide et plus astringent. Pour remédier à cette acidité, le choix des cépages joue un rôle essentiel.

Et pour atténuer l'astringence particulièrement liée aux tannins, l'ajout de glycérol dans le nectar est une solution. Fréquemment, le producteur ajoute du sucre à sa boisson par l'intermédiaire de moût de raisin et des arômes de vins pour en augmenter le moelleux.

Recherches

Actuellement, de nombreux laboratoires et producteurs suisses et étrangers, œuvrent dans la recherche, afin de proposer un produit diversifié et élaboré. Trois facteurs essentiels doivent être maîtrisés et des travaux de recherches sont en cours. Il s'agit de définir les meilleures techniques de désalcoolisation sans altérer la valeur sensorielle du vin, de sélectionner les