Petit traité du raisin

Patricia Rolland



Le Sureau



Illustrations (couverture et intérieur) : Patricia Rolland
www.lesureau.com
www.adverbum.fr
© Éditions Le Sureau 2024
ISBN 978-2-36402-213-3

ISSN 2268-9508

Aux termes du Code de la propriété intellectuelle, toute reproduction ou représentation, intégrale ou partielle de la présente publication, faite par quelque procédé que ce soit (reprographie, microfilmage, scannérisation, numérisation...) sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Toutefois, l'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie (photocopie, télécopie, copie papier réalisée par imprimante) peut être obtenue auprès du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) - 20, rue des Grands-Augustins - 75006 Paris - www.cfcopies.com - 01 44 07 47 70.

Petit traité du raisin

Patricia Rolland





Les recettes sont prévues pour quatre personnes,
sauf indication contraire.

Abréviations

g : gramme
kg : kilogramme
cc : cuillère à café
cs : cuillère à soupe
cl : centilitre
min : minute
h : heure



Raisin ? Raisins !

Raisin : lorsque l'on évoque ce simple mot de deux syllabes, chacun peut y associer un souvenir ou même une saveur particulière et laisser vagabonder son imagination.

Le terme *raisin* apparaît dans la langue française au XII^e^ siècle sous la forme première de *resin*. Il dérive du latin populaire *racimus*, qui signifie « grappe de raisin ». Le latin *racimus*, provenant du latin classique *racēmus* (« grappe de raisin ») – sens conservé dans l'italien *(g)racimolo* et l'espagnol *racimo* – évolue en *raisin*, proche de l'ancien provençal *razim* (fin XII^e^ siècle), et a supplanté le gallo-romain *uva*. L'ancien français *uve* ne se retrouve guère que dans l'expression *uve passe*, issu du latin *uve passa* (« raisin sec »).

Raisin se retrouve curieusement dans un autre domaine, celui de la papeterie, où *grand-raisin* a désigné, à partir du début du XVIII^e^ siècle, un format de papier marqué d'une grappe de raisin.

Après une mise en bouche étymologique, concentrons-nous sur ce fruit indiscutablement hors du commun. Hors du commun, c'est-à-dire *extra-ordinaire*. Extraordinaire parce que le raisin est le fruit de la vigne et est lié indiscutablement au vin, cet élixir qui donne lieu à de nombreux échanges et riche en symbolisme. Rédiger un *Petit traité du raisin* implique des porosités avec l'histoire des vins, avec leur évolution et leur consommation. Cela implique aussi des interactions étroites avec la culture de la vigne et son exploitation. Le sujet est vaste et presque sans fin. Afin de ne pas nous appesantir sur des aspects trop galvaudés, nous avons plutôt choisi un éclairage original en privilégiant une approche diachronique et en mettant l'accent sur les anecdotes les moins connues et qui peuvent aujourd'hui expliquer des orientations plus contemporaines liées au raisin. Notre raisin sera, quoi qu'il en soit, le point d'orgue de nos récits et recettes. Des idées de plats à base de vin, d'ailleurs, mériteraient un ouvrage à part.

Depuis l'Antiquité, le raisin est associé à la maternité et à la fertilité. On le retrouve aussi dans les cérémonies liées aux mariages. L'idée de sacrifice est aussi liée très souvent au raisin qui est écrasé dans le pressoir pour libérer le moût rouge, couleur du sang. Dans les arts gréco-romains et les mosaïques, le raisin est symbole de l'hospitalité, de la générosité et de la jeunesse. Enfin, dans le domaine plus ésotérique, il fait allusion à la prospérité spirituelle et émotionnelle et toujours au désir de demeurer jeune d'esprit. Dans la Bible, il est présent par la tradition héritée de l'Égypte et de la Mésopotamie qui fait surtout du vin un symbole de joie de vie et de fertilité. Dans les paraboles de l'Ancien et du Nouveau Testament, il est cité près de cinq-cents fois. Jésus se compare à une vigne dans l'évangile de Jean. Dans l'islam, le vin est présent dans la tradition soufie. Chez les Juifs, le vin est associé à la plupart des rituels et des fêtes : le *kiddouch* est une bénédiction prononcée avec une coupe de vin kacher. Dans la tradition juive, le vin est aussi associé au sacrifice et donc au sang. Dans le taoïsme, un des trois piliers de la pensée chinoise, le vin est indispensable. L'ivresse qu'il procure permet de s'accorder au tao. Le shintoïsme, religion japonaise, accorde aussi une place importante au vin. On l'aura compris, cette boisson issue du raisin est toujours citée dans les textes sacrés et chaque religion a sa propre vision du vin et entretient avec lui une relation très particulière.

Le fruit de la vigne (*vitis*) évoque dans la mémoire collective tour à tour les tables de fêtes, Bacchus ou Dionysos, les vendanges, il est présent dans les coupes de fruits des peintres impressionnistes et, bien sûr, nous le trouvons dans des mets classiques bien connus tels que le pain aux raisins du petit déjeuner ou du goûter, la caille aux raisins blancs, ou encore la glace rhum raisin.

Dans l'Histoire, il a joué des rôles de premier plan et connu des pérégrinations sans fins. Ainsi, l'histoire du raisin est étroitement liée à celle des hommes et donc à l'histoire de l'humanité tout entière. On sait la vigne cultivée depuis la plus haute Antiquité, et le raisin devient en quelque sorte, au fil des temps, un produit non seulement alimentaire mais bel et bien culturel, philosophique, anthropologique – non seulement parce qu'il est intimement lié à

la fabrication du vin, comme on l'a explicité, mais aussi parce que le raisin, en quittant son berceau originel, a traversé les siècles et les continents en emportant dans chacun de ses grains des savoir-faire sans cesse renouvelés et remis au goût du jour.
Éradiqué par la maladie, il repart depuis le Nouveau Monde et porte des greffons féconds. Il brave les interdits et fait preuve de résistance : un champion de l'adaptabilité et de la résilience.

Ses grains épousent toutes les nuances et couleurs de l'arc-en-ciel. Souvent, ils sont maltraités, foulés aux pieds et écrasés afin de les transformer en jus ou en moût. Ce fruit évoque l'automne dans les régions tempérées et est présent partout sur le globe terrestre, sous différents noms et espèces.
Quelle est donc cette liane, cette plante aventureuse et volubile, qui dresse fièrement ses lambrusques vers le ciel tout en s'enracinant profondément dans la terre où elle est cultivée ? Une plante magique qui porte des fruits au fort pouvoir symbolique et aux qualités nutritives particulièrement riches.





À vous faire perdre la raison

Lorsque j'essaie de me rappeler la première fois que j'ai goûté du raisin, peu de souvenirs me viennent. À la montagne, nous en consommions peu et principalement à la période de Noël, sous forme de raisins secs et dans le célèbre panettone italien.

Lorsque je pense aux fruits en général, et aux raisins en particulier, ce sont plutôt des adjectifs qui m'assaillent : raisin frais, mûr, juteux, blanc, noir, vert, pourpre, rosé, blond, sec, passerillé, de Corinthe, de Smyrne, doux, acidulé, croquant, avec pépins, sans pépins, suspendu, desséché, flétri, foulé, doré, sucré, âpre, amer, épampré, égrappé, pressé…

Et puis, en effet, rien ne ressemble plus à un raisin qu'un autre raisin si l'on ne prête pas intérêt à ce fruit. Car ce n'est pas qu'une affaire de couleur. C'est une affaire de saveurs. Écrire à propos du raisin, c'est écrire aussi sur la vigne et son histoire ampélographique, l'*ampélographie* étant la description, l'étude de la vigne, la science qui étudie les différents cépages (du grec *ampelos*, « vigne »). On parle aussi d'*ampélologie*, « traité sur la vigne », d'*ampélophage*, « qui mange la vigne » ou encore d'*ampélothérapie*, « cure de raisins ».

Cette histoire va de pair avec l'histoire de l'agriculture. Vaste question qui vous fera perdre la raison tant elle est vertigineuse. Vous y tombez comme dans un pot de confiture au raisin et vous risquez de vous y engluer.

On peut dire et écrire que c'est en recrachant les pépins du raisin que nos ancêtres nous ont permis de suivre à la trace la vigne. Les oiseaux également permettaient aux pépins de voyager. Décrire la vigne et identifier les cépages, à l'origine, avaient pour but d'améliorer la technique au service de la rentabilité de la viticulture et donc du raisin ipso facto. Cela est l'acte I de l'ampélographie. À la Révolution, lorsque les biens de l'Église furent confisqués, la

pépinière la plus riche au monde (celle des chartreux) est dévastée. Nous sommes en 1802 et Napoléon décide d'établir une pépinière dans les jardins du Luxembourg et d'abriter tous les cépages connus.

Puis vient l'acte II de l'ampélographie : c'est l'époque de Pierre Gallet après la crise du phylloxéra et l'apport de la génétique. La fleur, les bourgeons, les vrilles, les grains, tout est décrit afin d'identifier et de dresser les arbres généalogiques des cépages, leurs liens de parenté ou pas.

Et enfin, l'acte III que je nommerai l'*ampélothérapie* ou les raisins de la bonne santé (*ampélo,* « relatif au raisin », et *thérapie*, « soin »). Il s'agit de relier les bienfaits thérapeutiques du raisin à sa consommation. Les vertus curatives du raisin étaient déjà louées par les anciens (Pline, Galien, Merano) et, en France, il existait même dans les années 1940 une Fédération des stations uvales qui ne comptait pas moins de treize villes.

Il y était recommandé de faire des bains de marc de raisin. On attendait que la température du marc chute entre 25 et 30 °C pour y placer le malade dans la baignoire, en protégeant par un linge son visage pour éviter d'inhaler le gaz carbonique dégagé par les vapeurs, et ainsi on soignait le système nerveux, musculaire, circulatoire et analgésique.

Une autre manière d'utiliser le raisin !





Raisins de table ou de cuve : les deux bien évidemment !

En effet, si l'on réserve en général le raisin dit « de table » pour la cuisine, rien n'interdit et bien au contraire de réaliser des recettes avec du raisin dit « de cuve ». C'est-à-dire le raisin réservé pour faire le vin. Même si cela n'est pas l'objet principal de ce traité, nous réservons quelques exemples gourmands et incontournables pour la bonne connaissance du lecteur et de ses papilles.

D'ailleurs, la culture et la production du raisin de table ont été souvent rapprochées de celles destinées à la fabrication du vin.

En France, les deux plus anciennes variétés de raisin sont le chasselas de Fontainebleau et celui de Moissac. Nous y reviendrons. La culture spécifique du raisin de table est née aussi et surtout des problèmes propres à l'économie viticole. En France, jusqu'au début du XX^{e} siècle, le vignoble de table ne répondait souvent qu'à un besoin d'autoconsommation chez les viticulteurs. Ce sont les crises viticoles qui l'on fait se développer et créer de nouveaux débouchés. Le raisin est un fruit optimiste.

Jusque-là, tout est clair. Le fruit de table est consommé frais ou sec et l'on parle aussi de cépages et de variétés. Et des variétés, il y en a des milliers ! Pour les raisins de table, la chair est craquante et les pépins petits, voire inexistants. Les raisins qui étaient déclassés ou qui ne convenaient pas pour la table étaient envoyés à la vinification ou à la fabrication de jus ou de concentrés.

Certains sont même *apyrènes*, c'est-à-dire dépourvus de pépins et leurs grains sont généralement très gros. Par ailleurs, une partie importante du vignoble mondial est utilisé pour les variétés de table et les raisins secs. Ces derniers sont produits en quantité en Californie et entrent dans la composition de plats comme la pâtisserie, la boulangerie et les plats salés comme les tagines.

Une seule chose qui ne changera pas concernant le raisin de table et celui de cuve : lorsque le raisin est mûr, il faut le cueillir. En effet, le raisin arrivé à maturité ne mûrit plus, il pourrit.

Concernant le raisin appelé à faire du vin, il peut être utilisé au-delà de sa maturité et même pourri lorsqu'il s'agit de pourriture que l'on appelle *noble*.

Gardons en mémoire que la législation française et européenne encadre fortement les plantations de raisins. Les plantations sont interdites et s'imposent également aux particuliers, qu'il s'agisse de raisins de cuve ou de variétés doubles cuve-table ou en tant que raisin de cuve. À titre dérogatoire, la présence de vigne décorative, sous forme d'une treille et à condition que la treille ne soit constituée que d'un seul pied, est tolérée.

Sans rentrer dans un débat sans fin, vous devez savoir que l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) a obtenu par croisement des variétés relativement résistantes aux maladies et a fait inscrire ces variétés au catalogue des espèces végétales comme variétés ornementales.

Ceci, devant la demande croissante des consommateurs de pouvoir cultiver de la vigne à titre privé. Ainsi, de nouvelles variétés, dites « d'agrément », ont été sélectionnées pour leur rusticité. Du fait de leur résistance élevée aux parasites ampélophages, il suffit de leur appliquer très peu de traitements par saison pour obtenir une belle récolte et conserver le plus possible leur caractère biologique.

La culture de ces variétés est autorisée, seule leur commercialisation est interdite.

Quid du raisin de chaudière ?

Ce sont des cépages généralement blancs dont les raisins acides se prêtent bien à la distillation. Ce sont ceux qui fournissent les alcools de bouche (cognac, armagnac). Ils répondent au joli nom de Folle Blanche, Colombard, Ugni blanc, Jurançon blanc, Meslier Saint François. Vous comprendrez aisément que cette classification n'est pas rigoureuse car certains cépages peuvent avoir des destinations différentes selon les vignobles et les circonstances économiques. Souvent, les raisins de table invendus finissent dans

la cuve et d'autres, comme le muscat d'Alexandrie (consommé en raisin de table ou en raisin sec), servent à préparer les vins muscats (Rivesaltes) et même, en Amérique du Sud, au Chili et au Pérou, ce muscat est distillé et produit le *pisco*. De la même manière, la sultanine est parfois vinifiée en Californie et elle peut servir en Orient de valeur refuge ou de stockage comme alcool pour fabriquer le *raki* ou l'*arak*.

Nous voici donc avertis sur les infinies possibilités d'utilisation des raisins en fonction des circonstances, des contingences économiques et des envies du moment.

Grappa à l'orange

Cette recette originale, simple, parfumée et digestive, est parfaite pour terminer un repas de fête.

Vous pouvez y ajouter un bâton de cannelle en fonction de vos goûts. La grappa est une eau-de-vie produite avec le marc de raisin typique du Nord de l'Italie.

700 ml de grappa
2 oranges biologiques
40 g de sucre de canne

- Laver les oranges et les sécher avec un tissu de cuisine.
- Peler les oranges et réserver.
- Mettre la grappa avec le sucre brun et les pelures dans un récipient en verre.
- Agiter.
- Fermer le récipient hermétiquement.
- Laisser infuser 40 jours dans un endroit lumineux.
- Secouer tous les 3 ou 4 jours.
- Après cette période, filtrer avec une passoire à mailles fines.
- Mettre en bouteille et déguster.



Des jus pas moûts qui donnent du « peps »

Entre le jus de raisin frais et ce que l'on appelle communément le vin, il existe plusieurs boissons étonnantes et rafraîchissantes.

Un peu d'histoire ne nuit jamais pour comprendre les différents processus qui finalement remontent aux origines de la vigne et que nous utilisons encore de nos jours. De plus, jouer sur la parenté entre le jus de raisin et le vin est souvent de mise et l'occasion est parfaite pour « clarifier » ici ces entre deux.

Le jus d'un raisin qui est obtenu en égrappant et foulant le raisin contient nombre de vitamines et ses vertus énergétiques, antioxydantes et digestives, sont bien connues. Aujourd'hui, peut-être utilise-t-on davantage les robots ménagers et centrifugeuses alors qu'auparavant on l'écrasait manuellement.

C'est à Joseph-Louis Gay-Lussac (1778-1850) et Louis Pasteur (1822-1895) que l'on doit ce que l'on appelle aujourd'hui la *fermentation*, qui permet de se « concentrer » sur le vin de raisin. Il faut attendre 1878 et l'inventaire de Chevallier et Baudrimont pour que toutes les contrefaçons et falsifications ou appellations abusives soient bannies. Désormais, il n'y aura de vin que de raisins. La loi Griffe du 14 août 1889 stipule ainsi que « le vin est le produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais ». Exit les boissons alcoolisées riches en arômes fruités de tous les autres fruits. Exit les contrefaçons élaborées notamment à partir de raisins secs de Corinthe. Aujourd'hui, c'est la définition du 17 mai 1999 qui est en vigueur : on appelle *vin* « le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle de raisins frais foulés ou non, ou de moûts de raisins ».



Le jus de raisin maison : pas si simple mais bon

Il convient d'utiliser si possible des raisins biologiques afin de profiter des qualités nutritives du raisin ou de faire tremper au préalable les grains dans de l'eau afin de les nettoyer. En effet, la peau des raisins de table est fragile et perméable et, s'il fallait lui trouver un défaut, c'est celui de retenir les pesticides. D'où l'importance d'utiliser un raisin non traité.

Pour faire un jus de raisin qualitatif, il faut, comme pour faire un vin qualitatif, trois éléments : une maturité optimale, un bon égrappage et foulage et une bonne macération. La triade gagnante pour préserver au jus de raisin ses qualités nutritives et gustatives.

Si vous récoltez trop tôt, le raisin manquera de sucre et ne sera pas mûr, et le jus contiendra donc trop d'acidité et trop peu de matière. Si vous récoltez trop tard, alors le raisin sera trop mûr et vous risquerez de vendanger des grappes pourries qui altéreront le goût du vin. Le jus sera mou et manquera de fraîcheur en raison d'une acidité insuffisante. L'éraflage (ou l'égrappage) est l'action consistant, après la vendange, à séparer les grains de raisin de la rafle, support pédonculaire vert et ligneux qui structure et soutient la grappe. Le jus obtenu, issu d'un éraflage, qui a macéré pendant quelques jours, gagne en goût fruité, en rondeur et en couleur. Le foulage a pour but de faire éclater la peau des grains de raisin afin que le jus en jaillisse et pour en faire sortir la pulpe, sans écraser les pépins, afin de favoriser la macération. Les baies foulées sont la pulpe sucrée des jus et des peaux du raisin que l'on appelle le *moût*. Il y a longtemps, on foulait encore aux pieds (ce procédé ancestral est reproduit encore au Portugal pour le porto), rien ne vous l'interdit. En plus petite quantité, vous pouvez bien sûr fouler à la main et mélanger différentes variétés de raisin. Laissés à l'air libre, les jus s'oxydent très rapidement et perdent leurs précieuses vertus.

La stérilisation et l'emballage étanche permettent de conserver durablement le jus de raisin. En bouteille en verre ou bien en *bag in box*, sa durée d'utilisation optimale est annuelle. Plus encore que la chaleur, l'oxygène et la lumière altèrent la vitamine C. Le phénomène est encore accéléré en présence de métaux comme le fer et le cuivre, notamment si la température est élevée. Il est recommandé de passer le jus dans un tissu très fin, qui ne se bouche pas trop rapidement. Il convient également de nettoyer rapidement les ustensiles ou autres appareils utilisés avant que le sucre soit difficile à enlever.

Les jus frais doivent donc être consommés rapidement ou conservés en les pasteurisant.

Tout l'art consiste à chauffer suffisamment pour conserver le jus, sans pour autant altérer le goût ou détruire toutes les vitamines. À une température de 68 °C, les levures responsables de la fermentation sont éradiquées et, en théorie, il ne serait pas nécessaire de chauffer davantage mais il est communément admis que l'élévation des jus à 78 °C représente le compromis idéal entre la conservation et la préservation des goûts et vitamines. Une température supérieure entraînerait la perte des qualités gustatives et nutritionnelles, ce que l'on appelle communément le *goût de compote*. Un chauffage plus fort élimine le risque, mais modifie le goût du jus de raisin, une partie des sucres commençant un processus de caramélisation et les arômes naturels étant modifiés. En dessous, moindre imprécision ou manque d'homogénéité des températures, les risques de fermentation deviennent importants. Nous devons à monsieur Pasteur – en quelques sorte le premier œnologue de l'histoire – cette découverte.

Pour faire du jus de raisin selon la pure tradition, et en grande quantité, il faudrait le fouler au pied.

Le foulage au pied comme faisaient les vignerons autrefois (et comme cela se fait encore chez certains) a une raison d'être : il fait éclater la peau sans l'abîmer, faisant jaillir la pulpe, le jus et les pépins, qui restent entiers. C'est en effet la peau qui donne saveurs et tanins au jus. Les composés phénoliques présents dans les raisins noirs permettent de précipiter les protéines. Lorsque l'on

déguste un vin rouge dit « tannique », ils se mêlent à la salive et empêchent une bonne lubrification de la bouche, ce qui entraîne une sensation de rugosité ou d'assèchement. Le résultat du foulage est le moût. Foulez vos raisins et récupérez tout le moût dans un récipient hermétique, si possible doté d'une bonde. Le moût doit ensuite fermenter durant plusieurs jours à une température de 15 °C. Une température plus haute ferait démarrer la fermentation.

Durant la macération, vous pouvez mélanger le moût pour encore plus d'arômes. Cette opération entraîne les peaux qui flottent à la surface pour qu'elles restent mouillées de jus. Ce geste doit être rapide pour qu'il n'y ait pas d'oxydation. Vous pouvez également secouer le fût s'il n'est pas trop lourd, vous éviterez ainsi totalement d'oxyder votre jus.

Vous allez enfin pouvoir presser le mélange macéré, composé de jus et du marc, de la peau du raisin et ses pépins. L'idéal pour ce faire est de disposer d'un vrai pressoir, qui va extraire tout le jus.

Sans pressoir, vous mettrez tout simplement le mélange dans une grande passoire installée sur un récipient et vous presserez autant que possible avec vos mains. Le jus sera ensuite filtré dans une étamine ou un torchon très fin. L'astuce : si la fermentation démarre malgré tout au cours de la macération, il suffit de pasteuriser aussitôt pour la stopper. Si vous décidez d'en faire en grande quantité, il devra ensuite être pasteurisé pour une longue conservation.

Le jus de raisin peut être également utilisé sous forme de gelée de raisin, additionné de jus de pomme comme gélifiant. En effet, pour les plus jeunes ou pour les adultes, le jus de raisin est préconisé pour tonifier l'organisme des personnes fatiguées et favoriser l'augmentation de poids chez les enfants à la croissance retardée. C'est aussi l'une des boissons utilisées pour les repas des spationautes.

Si, comme moi, vous aimez les épices, voici une manière originale de consommer du jus de raisin. Ce breuvage se consomme chaud ou froid. Vous pouvez également prendre soin d'inventer des étiquettes poétiques ou originales pour présenter vos flacons. Il existe aussi des bouchons fantaisistes et sympathiques pour surprendre et mettre en valeur vos recettes maison.