

Thème : Le Vin - Tout ce qu'il faut savoir sur cette boisson millénaire

1. Définition :

Le vin est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation du raisin, fruit de la vigne. La transformation du raisin en vin est appelée la vinification. L'étude du vin est l'œnologie. Le vin rouge est produit par le raisin noir, le vin blanc par le raisin blanc. La couleur rosée est obtenue de la même façon que pour le vin rouge, mais en réduisant la durée de macération de la peau.



2. Histoire de la viticulture : 2500 ans avant Jésus-Christ

En Égypte on trouve les 1ères peintures représentant la culture du vin et sa consommation.

Vraisemblablement, les vins de cette époque avaient une très forte teneur d'alcool.



92 ans après Jésus-Christ

Du temps des romains, l'empereur Domitien fît interdire en 92 la plantation de vignes, et ordonna l'arrachage de 50 % du vignoble méditerranéen. Avec cette action, il essaie de limiter la consommation d'alcool auprès de ses sujets et de prendre ces surfaces pour cultiver de blé qui est devenu une denrée rare. Ce décret est cependant ignoré par la plupart des romains et cette interdiction ne fut levée que deux cents ans plus tard, par l'empereur Probus.

Du temps du Moyen-Âge

Des moines français réussissent pour la 1ère fois de transformer, grâce à la fermentation, un moût pâle en un vin de couleur rouge vif.

Dans la religion chrétienne, le vin a également une grande importance. Dans le sacrement de la cène, le vin représente le sang du Christ. C'est pourquoi l'Eglise, pour pouvoir officier la messe, était dépendant du vin ce qui amena les monastères à cultiver eux-mêmes les vignes.

Toujours au Moyen-Âge, le vin était considéré comme une boisson énergétique, par exemple, un légionnaire en boit 6 à 8 litres par jour ! Le vin constituait une partie de sa rémunération, à une époque où l'eau n'était pas toujours vraiment potable et donc, sa consommation en était même fortement conseillée.



Testons tes connaissances !

1. Par quel procédé est obtenu le vin ?
2. Sur le marché, on trouve du vin blanc, du rosé et du vin... ?
3. Le nom de l'Empereur qui interdisait la plantation des vignes ?
4. Le symbole du vin dans la religion chrétienne ?
5. Comment est appelé la transformation du raisin en vin ?
6. Le nom qu'on donne à l'étude du vin...

1.	F	E	R	M	E	N	T	A	T	I	O	N
2.	B	L	A	N	C							
3.	D	O	M	I	T	I	E	N				
		4.	S	A	N	G						
5.	V	I	N	I	F	I	C	A	T	I	O	N
6.	O	E	N	O	L	O	G	U	E			

1. fermentation, 2. blanc, 3. domitien, 4. sang, 5. vinification, 6. oenologie

3. Production du vin :

En fait pour faire du vin, il ne faut pas grand chose : Les grappes du raisin fraîchement vendangé sont foulées (autrefois à pieds nus, plus récemment par des machines) afin d'obtenir des « moûts » riches en sucres et qui vont subir une fermentation alcoolique. Plus le raisin sera sucré au départ, plus le vin sera alcoolisé et moins il sera acide.

La fermentation alcoolique est déclenchée par l'activité de levures.

Puis on conservera ce vin dans des tonneaux de bois (le plus souvent) mais peut également être des cuves en inox. Le type de cuve dans lequel le vin est stocké peut influencer son goût. Une fois mis en bouteille fermé avec un bouchon en liège, le vin est prêt à la consommation.

4. Important à retenir !

Le vin contient de l'alcool ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération ! D'ailleurs toute vente d'alcool est interdite aux mineurs !

Mots cachés sur le thème du vin :

A	I	L	V	I	G	N	E	O	C	K	J
O	V	I	N	B	L	A	N	C	N	L	L
P	U	M	O	P	T	A	N	L	P	Ä	I
S	D	F	J	Ü	T	L	K	E	E	F	E
Q	W	M	I	L	R	F	V	Z	U	L	G
E	S	Y	T	N	A	O	P	R	K	J	E
R	V	C	A	D	I	I	S	C	O	M	N
B	Z	N	U	M	S	I	L	L	P	Ü	E
O	R	Q	X	A	I	L	M	R	E	E	N
R	O	M	A	I	N	A	E	K	B	Z	E
N	T	T	O	N	N	E	A	U	S	L	I
F	E	R	M	E	N	T	A	T	I	O	N

Recherche les mots suivants :

vin blanc
fermentation
romain
tonneau
liège
vigne
raisin