

VINS ET LIQUEURS

LA VERITABLE ACTION DES ALCOOLS.

On vient d'inaugurer dans l'Etat de Massachusetts aux Etats-Unis, une vigoureuse campagne en faveur de l'octroi de licences spéciales pour la vente de la bière et du vin, campagne qui paraît avoir l'enthousiaste appui non seulement des sociétés de tempérance, mais des autorités législatives elles-mêmes.

On admet en principe qu'il est injuste de confondre des stimulants légers comme la bière et le vin avec les spiritueux comme le whiskey, le gin et le cognac, et qu'une classification plus rationnelle des breuvages alcooliques, en favorisant l'usage des boissons fermentées de préférence aux autres, serait de nature à promouvoir plus sûrement la sobriété et la tempérance, que la prohibition. C'est-à-dire que si la vente des boissons fermentées était rendue plus facile, à l'aide de licences spéciales et peu coûteuses, le public apprendrait vite à fréquenter les endroits, où le danger de s'enivrer n'existe pas pour ainsi dire, de préférence aux autres où la tentation de l'alcool est parfois plus forte que la volonté du buveur.

Il est, en effet, prouvé que dans tous les pays où l'on boit du vin et de la bière, où le commerce de ces boissons fermentées est en quelque sorte libre, du fait des facilités exceptionnelles qu'on lui offre, les alcools sont délaissés et le problème de l'alcoolisme est inconnu.

Il y a peu d'années le bureau d'hygiène de l'Etat du Massachusetts confiait au Docteur Henry L. Bowditch le soin de faire une enquête sur l'usage et l'abus des boissons alcooliques dans les pays étrangers. Le rapport du Dr Bowditch fait aujourd'hui partie des archives de l'Etat et il comporte le résultat de l'analyse complète et judicieuse d'une masse d'informations du plus haut intérêt.

Les deux idées maîtresses du rapport du Dr Bowditch sont les suivantes :

1o. La nature des stimulants consommés par les habitants de chaque pays et l'influence de ces stimulants sur la santé et la prospérité de ceux qui les consomment ;

2o. La comparaison du degré d'ivrognerie affectant chaque pays.

Après avoir établi à l'aide de documents officiels qu'il n'y a pas au monde de pays indemne des maux dus à l'intempérance, il affirme que le désir des stimulants est l'un des plus impérieux instincts de la nature humaine.

Mais, déclare le Dr Bowditch, l'intempérance est plus ou moins grande selon les latitudes sous lesquelles sont situées les diverses contrées du globe, atteignant un maximum d'intensité dans les régions situées le plus au nord, où l'on consomme plus de spiritueux que de boissons fermentées et pour cause, car le climat est l'influence primordiale agissant sur les goûts et les habitudes des races."

Et le Dr Bowditch en conclut que si l'alcoolisme est moins répandu et moins violent dans les pays où il se consomme surtout du vin et de la bière, on a tort de classer ces stimulants légers dans la catégorie des breuvages distillés et de confondre la bière et le vin

avec les spiritueux comme le rhum, le gin, le cognac, etc.

"Il ne faut pas croire, dit-il, que l'alcool, sous quelque forme que ce soit, soit un poison. Aucun médecin d'expérience ne pourra le prétendre ni l'admettre."

Voici la conclusion finale de la remarquable enquête scientifique conduite par le Dr Bowditch avec le concours de trente-sept Ambassadeurs et cent-trente-deux Consuls américains dispersés de par le monde.

"Les races se modifient physiquement et moralement selon la nature des stimulants dont elles font usage.

"La bière, le vin de raisin et les spiritueux ne devraient pas être confondus ensemble, car ils produisent de très différents effets sur les individus et les races."

Le Dr Bowditch ne le dit pas mais il a prouvé que les races fortes sont celles qui font usage d'alcool, comme il a prouvé que les races qui font de préférence usage de vin et de bière sont au premier rang.

LES VINS NOUVEAUX TROUBLES

Dans quelques endroits, on signale des vins qui restent troubles par suite de la continuation d'une fermentation lente. Celle-ci produit dans le liquide une ascension perpétuelle d'acide carbonique agitant les particules ténues restées en suspension.

Ce fait, qui a été constatée particulièrement sur des vins blancs, provient de ce que la clarification a été insuffisante, la température n'ayant pas été assez basse. Les lies n'ayant pas été précipitées en temps voulu n'ont pas été complètement éliminées par les soutirages. Dans les années froides, au contraire, le vin soutiré, bien limpide, renferme moins de ferments et ceux-ci tout en continuant leur action n'amènent pas de trouble, parce qu'ils provoquent seulement l'apparition d'un peu de tartre lourd qui gagne le fond ou s'accroche aux parois. La mise en bouteilles peut être effectuée sans que la fermentation soit complètement achevée, et certains vins acquièrent ainsi un léger pétillément, qui leur donne un goût agréable et frais.

Il faut se garder lorsqu'on a un vin à la fois trouble et gazeux, d'essayer de le clarifier par le collage, même précédé d'une addition de tanin, attendu que, l'agitation gazeuse empêchant de descendre la colle agglutinée, le trouble ne fait que s'accroître et le remède est pire que le mal.

On n'a à sa disposition que deux moyens curatifs, qui sont absolument différents l'un de l'autre.

Le premier consiste à activer la fermentation du vin encore doux par l'aération, en l'ensemencant au besoin avec des levures fraîches, puis à procéder dans la suite aux opérations ordinaires.

Mais ce moyen est assez dangereux, surtout lorsqu'il est tardif, il n'est suivi de succès certain qu'après le décuage, alors que le vin jeune a conservé toute l'activité des ferments qu'il renferme. Il est préférable, lorsque le trouble fâcheux existe à cette époque de l'année, d'enrayer au contraire la fermentation par un méchage énergique, 45 grammes d'acide sulfureux par hectolitre au maximum, ou un bisulfite sans toutefois dépasser la dose ordinaire de 20 grammes par hectolitre. Lorsque les bulles gazeuses auront cessé leur