

LES VINS VERTS

La verdeur, qui est le caractère dominant des vins de 1912, est causée par un excès des acides fixes apportés par le raisin. Il y a des degrés divers de verdeur dus à l'abondance plus ou moins grande des principes des fruits verts: acides tartrique et malique libres. Tandis que le fruité n'est qu'une pointe de verdeur plutôt agréable qui fait rechercher nombre de vins communs, lorsque la verdeur est un peu exagérée, les vins sont dits acides durs, pointus, raides, réches, acerbés.

Il est parfaitement établi que les acides et les sels acides végétaux du raisin, du moût ou du vin ont une action rafraîchissante très efficace, ces acides se transformant dans l'organisme en carbonates alcalins qui vont alcaliser le sang; ce sont d'ailleurs les principaux éléments actifs des cures de fruits, des cures de raisins, dont on connaît les effets diurétiques et même laxatifs; ce serait le cas de rappeler l'influence des raisins sur le sort de la bataille de Valmy. Consommer des vins un peu verts revient donc à une cure pour les organismes prédisposés à l'arthritisme, au rhumatisme, pour certaines fièvres, la diathèse urique, etc.

Cependant dans certains vins récoltés trop tôt, l'acidité domine tellement que l'ingestion du vin entraîne des troubles avec brûlures des muqueuses de la bouche, de l'estomac, etc., c'est là une conséquence de l'action corrosive des acides, laquelle dans ce cas n'est pas tempérée par les autres éléments du vin. Il est évident que dans cette action des vins verts, il faut aussi tenir compte de l'habitude, qui fait accoutumer peu à peu à la verdeur, laquelle devient même une qualité, et aussi de l'individualité des estomacs, dont la sensibilité aux acides varie extrêmement.

A ce point de vue, il faut aussi distinguer les diverses acidités que présentent les vins, et lesquelles ont des actions physiologiques bien distinctes; ainsi, la verdeur ne doit pas être confondue avec la piqure, celle-ci étant due à des acides volatils développés par des fermentations bactériennes, vins piqués, aigres, sûrs, échauffés, etc. L'acide carbonique très abondant dans les vins jeunes, augmente aussi leur acidité gustative et peut être pris pour de la verdeur, mais si on a le soin de le chasser soit par l'agitation du vin à l'air, soit encore par son séjour dans la bouche, il est facile de faire la part de cette acidité temporaire.

Il faut encore distinguer dans l'impression gustative de verdeur deux acidités ayant des influences différentes; d'une part, la crème de tartre, d'autre part les acides libres, en particulier l'acide tartrique et l'acide malique, chacun de ces éléments de l'acidité ayant son action propre dans la sapidité du vin; ainsi l'expérience montre que si la saveur acide des acides du vin peut se distinguer en solutions dans l'eau pure par des caractères gustatifs spéciaux, quoique peu définissables, elle ne peut être différenciée dans les vins; cependant, à dose d'acidité équivalente, l'acidité de la crème de tartre est moins intense que celle de l'acide malique et surtout de l'acide tartrique.

La saveur acide de deux vins ayant la même acidité totale n'est donc pas la même si les éléments de cette acidité ne sont pas les mêmes, elle sera plus vive dans le vin qui présentera la plus forte proportion d'acides libres. Cette différence d'intensité de la sapidité des éléments acides du vin explique aussi pourquoi l'action du froid qui précipite uniquement la crème de tartre a un effet atténuant plus sensible à l'analyse qu'à la dégustation.

Il serait sans doute fort intéressant de pouvoir comparer ces intensités de saveur avec la constitution même des corps

dissolus, peut-être trouverait-on une relation entre ces intensités et les constantes physiques que les théories modernes sur la constitution des corps dissolus ont introduites dans la science et dont les applications ont déjà été si fécondes; il semble logique d'admettre que ce soient surtout les corps libres du résidu acide des molécules dissociés qui provoquent la sensation acide.

Peut-être arriverait-on à justifier aussi l'action indiscutable exercée sur la saveur acide par les autres éléments du vin; on sait en effet que l'alcool, la glycérine, les sucres l'atténuent très sensiblement; c'est ce qui a conduit certains praticiens observateurs à masquer les excès d'acidité par l'édulcoration du vin à l'aide de demi-fermentés, moûts renfermant au moins 5° d'alcool dus à la fermentation, édulcoration conforme à la réglementation actuelle. Il faut ajouter qu'avec le temps, l'atténuation de l'acidité est encore augmentée dans ce cas par l'éthérification d'une partie des acides avec les sucres.

Cependant, il est bien évident que si ce procédé donne une atténuation de la saveur acide, il n'en laisse pas moins dans le vin une abondance de corps acides qui peuvent dans certains cas provoquer des troubles digestifs, en particulier sur les estomacs présentant de l'hyperacidité; l'édulcoration n'est donc qu'un palliatif très relatif, sorte de masque qui laisse au moins en grande partie subsister l'action physiologique de l'excès des substances acides.

Le moyen le plus rationnel d'atténuer l'acidité est certainement le coupage quand il est possible; l'addition d'eau ou de sucre sur les moûts ne peut être utilisée légalement même pour les vins destinés exclusivement à la consommation familiale; les procédés chimiques ont donné autrefois des résultats excellents par un emploi judicieux du tartrate neutre de potasse, mais sont-ils licites? la question est indécise et sera probablement tranchée prochainement à la suite de l'étude faite par les services compétents.

SOYEZ COMME LES AUTRES HOMMES D'AFFAIRES

L'aspiration légitime et honorable de tout détaillant honnête de vins et liqueurs est d'être considéré par ses concitoyens comme les autres hommes d'affaires le sont. C'est son droit de vouloir être considéré ainsi; il est à espérer que personne, ayant un peu de sens commun, ne lui refusera ce droit.

Il y a certaines petites causes qui produisent de grands effets. Ce sont par ces petites choses que le droit au respect de la population peut s'annihiler.

En voici un exemple: Quand une personne d'une autre profession vient chez le détaillant pour percevoir le montant d'un billet, on devrait lui donner son chèque ou le montant de son argent, sans lui proposer de boire ou de fumer, juste de la même façon que lorsque ce détaillant va payer son boucher: on ne lui demande pas d'emporter un pied ou deux de saucisse de Bologne. La transaction entre le détaillant et la personne dont il est le client n'est purement qu'une transaction commerciale. Alors, pourquoi en faire un incident social? Il n'est pas nécessaire du tout d'agir ainsi.

D'un autre côté, si l'autre homme d'affaires est invité à boire ou à fumer, il sent qu'il lui faut rendre cette politesse,