vinetur

Le marc de raisin n'est pas une boisson alcoolisée

Grappa, Marc, Orujo, Brandy, Cognac : Distinguer les différentes liqueurs de raisin

vendredi 3 janvier 2025



Le marc de raisin, c'est-à-dire les résidus solides de la vinification, est souvent confondu avec une boisson alcoolisée. De nombreuses personnes croient à tort que le marc contient lui-même de l'alcool, alors qu'il s'agit en réalité d'un sous-produit du processus de production du vin. La confusion vient du fait que le marc peut être utilisé pour produire des spiritueux distillés comme la *grappa* ou le *marc*, mais le marc lui-même n'est pas une boisson et ne contient pas d'alcool.

Pour comprendre cette distinction, il est essentiel de savoir ce qu'est le marc et en quoi il diffère des spiritueux qui en sont issus. Lorsque les raisins sont pressés pour en extraire le jus destiné à la fabrication du vin, il reste des peaux, des pépins et de la pulpe. Ce résidu solide est connu sous le nom de marc de raisin. Il s'agit d'une masse sèche et naturelle qui ne contient pas d'alcool, car l'alcool ne se forme que lors de la fermentation, qui a lieu dans le jus, et non dans les solides. Dans l'industrie vinicole, le marc est souvent réutilisé de diverses manières, notamment dans les cosmétiques, l'alimentation animale ou même comme engrais. Toutefois, l'une de ses utilisations les plus connues est celle de matière première pour la fabrication d'alcools distillés.

Dans de nombreux pays européens, en particulier en Italie, en Espagne et en France, le marc est fermenté et distillé pour produire des liqueurs à haute teneur en alcool. En Italie, le résultat est la "grappa" ; en France, il est connu sous le nom de "marc" ; et en Espagne, il est appelé "orujo". Ce sont tous des alcools clairs et forts qui ont une riche tradition dans leurs pays respectifs. Le processus consiste à fermenter le marc pour produire de l'alcool, puis à le distiller pour séparer l'alcool des solides. Le spiritueux qui en résulte est transparent, puissant et généralement consommé comme digestif.

C'est là que la confusion commence. Dans les régions où ces spiritueux sont populaires, les gens utilisent souvent le même terme pour désigner à la fois le marc et la liqueur distillée. Par exemple, en Espagne, le terme *orujo* peut désigner soit le résidu de raisin, soit l'eau-de-vie qui en est tirée. En Italie, la *grappa* désigne strictement l'eau-de-vie distillée, mais le processus est le même. Ce raccourci linguistique conduit souvent à la croyance erronée que le marc brut est lui-même un produit alcoolisé.

Aux États-Unis, le spiritueux le plus connu fabriqué à partir de marc est la *grappa*. Les consommateurs américains s'intéressant de plus en plus aux spiritueux artisanaux, ces liqueurs européennes traditionnelles sont de plus en plus appréciées. Toutefois, il est important de reconnaître que la matière première - le marc de raisin - ne devient un spiritueux qu'après fermentation et distillation.

Un autre point de confusion courant est la différence entre les spiritueux à base de grignons - comme la *grappa* - et le *brandy*. Tous deux sont issus de la viticulture, mais ils sont fabriqués à partir de différentes parties du raisin. La *grappa* est obtenue par

distillation des résidus solides du raisin, tandis que le *brandy* est obtenu par distillation du vin. La *grappa* provient essentiellement des peaux, des pépins et de la pulpe, tandis que le *brandy* provient du jus fermenté.

Le*brandy* est généralement vieilli en fûts de chêne, ce qui lui confère une couleur ambrée profonde et des saveurs complexes. La *grappa*, en revanche, est traditionnellement mise en bouteille immédiatement après la distillation, ce qui donne une liqueur claire et ardente. Cependant, certaines *grappas* vieillies sont de plus en plus populaires, offrant des saveurs plus douces avec des notes de vanille ou d'épices provenant des fûts.

Il convient également de clarifier quelques termes connexes. Le *cognac* est simplement un type d'*eau-de-vie* qui doit être fabriqué dans la région de Cognac, en France, selon des méthodes de production spécifiques.

En résumé, le marc de raisin n'est pas une boisson et ne contient pas d'alcool à l'état brut. Ce n'est que par la fermentation et la distillation qu'il devient une eau-de-vie. Comprendre cette distinction permet de dissiper l'idée fausse selon laquelle le marc est un produit alcoolisé et de mettre en lumière les riches traditions qui se cachent derrière certains des spiritueux distillés les plus appréciés d'Europe.