

# Vinaigre balsamique

## Pas forcément authentique

*Alors qu'un véritable Aceto Balsamico di Modena devrait être fabriqué exclusivement à partir de moût de raisin et de vinaigre de vin, c'est de la betterave ou du maïs que l'on retrouve dans un échantillon sur deux!*

Dans les rayons, son prix au litre varie entre 3 fr. 60 et 3780 francs. Non, ne cherchez pas la virgule manquante, il n'y en a pas! 3780 francs, c'est bien le sommet vertigineux que sont capables d'atteindre les vinaigres balsamiques les plus rares. Des tarifs insensés, dignes des plus grands crus bourgeois. Pourtant le balsamique n'est pas un vinaigre de vin prestigieux, ni même un vinaigre de vin tout court d'ailleurs. Car l'ingrédient premier de cette spécialité de Modène, c'est le moût de raisin.

Alors à quoi doit-on ces différences de prix, quasi inédites dans le domaine de l'alimentaire? Principalement au mode de fabrication. Deux recettes existent pour obtenir du vinaigre balsamique. La première, traditionnelle, n'utilise que du moût de raisins très mûrs que l'on cuit. Vieilli durant douze ans au moins dans des fûts de bois noble comme le chêne, le châtaignier, le genévrier, ce nectar rare peut se déguster pur. N'espérez pas déguster cette merveille dans les principaux supermarchés, elle ne s'y trouvera pas. Les précieux flacons d'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena garnissent les étals des épiceries fines, à des prix dépassant souvent les 800 francs le litre.

### Les betteraves de la colère

Qu'est-ce qui se cache derrière les balsamiques vendus dans le grand commerce? Des contrefaçons? Non, heureusement! L'Aceto Balsamico di Modena n'a

rien d'un «faux balsamique» et jouit même depuis 2009 de l'indication géographique protégée (IGP), une appellation réglementant tant le mode que le lieu de fabrication (lire encadré). Dans cette recette aux rendements industriels, un mélange de moût de raisin concentré et de vinaigre de vin vieilli durant soixante jours au minimum (mais cela peut être beaucoup plus). Le vinaigre peut être additionné de caramel pour la couleur.

Le protocole d'élaboration de l'Aceto Balsamico di Modena précise que le vinaigre à la base de la préparation doit être de vin uniquement. Autant dire que cet impératif est une contrainte financière pour certains vinaigriers, qui ajoutent à leurs préparations d'autres espèces végétales meilleur marché, comme la betterave, la canne ou le maïs. Cette pratique, en aucun cas tolérée, relève de la fraude.

Pour savoir si les balsamiques vendus dans les principales enseignes de Suisse romande sont fabriqués à partir de vinaigre de vin conforme, nous avons soumis huit échantillons à un laboratoire d'analyses. À l'aide d'une méthode isotopique digne de la série télévisée *Les experts*, les spécialistes ont réussi à déceler l'ajout d'espèces végétales indésirables dans quatre échantillons. Parmi eux, les deux plus chers du test: l'Aceto Balsamico

**Traditionnellement, le balsamique vieillit entre douze et cinquante ans en fûts de bois. Plus il est vieux, plus la douceur l'emporte sur l'acidité.**



Archivio Fotografico della provincia di Reggio Emilia

di Modena de Migros Sélection et le Quarto Centario de Giuseppe Giusti, vendu, entre autres, chez Manor. Les balsamiques Carlotta (Denner) et Delikata (Aldi), tous deux à 3 fr. 60 le litre, se voient aussi dégringoler en queue de classement pour la même raison.

**Une robe artificielle**

À noter que les différents distributeurs, préalablement informés des résultats, se sont déclarés surpris, voire incrédules, et que Migros et les Fattorie Giacobazzi, fabricant du Carlotta, ont d'ores et déjà commandé leur contre-analyse.

L'ajout de caramel est autorisé dans les balsamiques à hauteur de 2%. Cet additif n'est pas destiné à

sucrer le vinaigre, comme on l'entend souvent, mais à donner à la préparation une robe plus foncée. Même si la pratique est légale, on est en droit de lui préférer une recette plus simple et authentique à base de vinaigre vieilli et de moût de raisin uniquement.

Seuls trois de nos échantillons sont exempts de caramel et d'antioxydant; à l'exception du produit de Giuseppe Giusti, valant près de 200 francs le litre, les deux autres sont des articles bon marché (Coop Naturaplan et Carlotta).

**Mention obligatoire**

Enfin, le laboratoire a dosé le taux d'ochratoxine A dans tous les vinaigres. Cette mycotoxine (substance chimique toxique produite

**L'IGP: une protection bienvenue**

Depuis juillet 2009, l'Aceto Balsamico di Modena s'accompagne de l'indication géographique protégée: sa confection doit donc avoir lieu dans les provinces de Modène ou de Reggio Emilia (photo). Tout vinaigre balsamique de Modène doit répondre à des standards et est strictement contrôlé par le CSQA, un organisme de certification indépendant. L'acidité ne doit ainsi pas être inférieure à 6% et le taux de sucres réducteurs passer en dessous de 110 g/litre. Si le CSQA contrôle le produit fini, il ne trace pas les matières premières. Dans le cahier des

charges de l'Aceto Balsamico di Modena, il est pourtant précisé que ce produit «est obtenu à partir de moût de raisin partiellement fermenté et/ou cuit et/ou concentré grâce à l'adjonction de vinaigre vieux d'au moins dix ans et de vinaigre obtenu par acétification uniquement de vin». Le vinaigre utilisé dans la fabrication du balsamique doit être de vin, et donc de raisin uniquement. Ainsi, l'analyse isotopique que nous avons choisie a-t-elle servi à vérifier un point qui échappait jusqu'à présent aux contrôles officiels.

par des moisissures), lorsqu'elle est absorbée régulièrement à une dose conséquente, s'attaque principalement aux reins. Dans le vinaigre, sa concentration n'est pas réglementée. Nous avons donc pris la valeur limite d'ochratoxine A dans le vin, qui est de 2 microgrammes par litre. Bonne nouvelle: aucun des balsamiques ne dépasse cette valeur.

Selon le règlement de l'Aceto Balsamico di Modena (IGP), toutes les bouteilles mises sur le marché devraient porter la mention indication géographique protégée ou le sigle IGP (lire encadré). Ce qui est bien le cas de nos vinaigres, sauf... du plus cher du test, le Quarto Centario de Giuseppe Giusti. Cette maison quatre fois centenaire va devoir mettre à jour sa pro-

cédures, au risque d'encourir quelques problèmes...

**Étiquetage artistique**

Aucun autre qualificatif perturbateur tel que «extra», «supérieur» ou «classique» n'est toléré, à l'exception de «invecchiato» (vieilli), ce qui signifie que la maturation s'est étendue sur une période d'au moins trois années en tonneau, fût ou autre récipient en bois. C'est le cas du Migros Sélection.

Certains vinaigres arborent entre une et quatre feuilles de vigne (plus il y en a, plus le goût est rond et complexe) sur leurs étiquettes. Cet ancien système de classification n'est plus autorisé aujourd'hui, une absence de feuille de vigne ne signifie pas que le vinaigre est de classe zéro! **Anne Onidi**

**Protocole de test**

Pour savoir si les vinaigres contiennent d'autres espèces végétales que du raisin, le laboratoire que nous avons mandaté explore la matière dans ses profondeurs, jusque dans les composants de l'atome. Les techniques qui lui permettent de s'aventurer aussi loin sont le RMN-FINS® (Fractionnement isotopique naturel spécifique mesuré par résonance magnétique nucléaire) et la SMRI (Spectrométrie de masse de rapports isotopiques). Derrière ces noms intimidants se cachent de véritables détectives! En apparence, en effet, rien ne différencie l'acide acétique issu du raisin de celui venant de la betterave. Et pourtant, en y regardant de plus près, on remarquera, grâce à ces techniques, que le nombre de neutrons (et donc la composition des atomes d'hydrogène) diffère d'un acide à l'autre. Même chose pour la canne à sucre et le maïs, où, là, c'est la composition des atomes de carbone de l'acide acétique qui change. Cette méthode d'analyse requiert une extraction de l'acide acétique pur. Notre sélection contenait à l'origine dix échantillons. Pour deux d'entre eux (Fine Food de Coop et Fondo Montebello vendu chez Globus), cette étape a échoué car la texture de ces produits était très épaisse.

**VINAIGRES: LA MOITIÉ DE L'ÉCHANTILLON N'EST PAS AUTHENTIQUE**

		<b>COOP NATURAPLAN</b> Aceto Balsamico di Modena IGP Bio (3 feuilles**)	<b>CASINO</b> Vinaigre balsamique de Modène IGP	<b>PONTI</b> Aceto Balsamico di Modena IGP	<b>ACENTINO</b> Aceto Balsamico di Modena IGP	<b>CARLOTTA</b> Aceto Balsamico di Modena IGP (2 feuilles**)	<b>GIUSEPPE GIUSTI</b> Aceto Balsamico di Modena Quarto Centario	<b>DELIKATA</b> Aceto Balsamico di Modena IGP	<b>MIGROS SÉLECTION</b> Aceto Balsamico di Modena IGP, invecchiato
<b>PRIX / VOLUME</b>		5 fr. 90 / 500 ml	3 fr. 90 / 500 ml	4 fr. 40 / 500 ml	4 fr. 79 / 250 ml	2 fr. 70 / 750 ml	49 fr. 90 / 250 ml	1 fr. 79 / 500 ml	19 fr. 40 / 250 ml
<b>PRIX AU LITRE</b>		11 fr. 80	7 fr. 80	8 fr. 80	19 fr. 20	3 fr. 60	199 fr. 60	3 fr. 60	77 fr. 60
<b>ÉTIQUETAGE</b>	Sigle IGP *	✓	✓	✓	✓	✓	×	✓	✓
	Colorant / antioxydant	× / ×	✓ / ✓	✓ / ×	✓ / ✓	× / ×	× / ×	✓ / ✓	✓ / ✓
<b>MESURES</b>	Ochratoxine A *** (µg/l)	1,20	0,60	0,30	1,10	0,20	0,50	0,50	0,60
	Authenticité	<b>CONFORME</b>	<b>CONFORME</b>	<b>CONFORME</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NON CONFORME</b> (ajout de betterave)	<b>NON CONFORME</b> (ajout de betterave)	<b>NON CONFORME</b> (ajout de canne ou de maïs)	<b>NON CONFORME</b> (ajout de betterave)

× non  
✓ oui

\* Indication d'origine protégée: depuis 2009, tous les vinaigres balsamiques doivent porter cette appellation

\*\* Ancien système de classification des vinaigres balsamiques, qui n'est plus autorisé depuis la nouvelle réglementation de 2009

\*\*\* La valeur limite recommandée de cette mycotoxine est de 2 µg/l