



Le vin pour les nuls. 2ème édition

Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Le vin pour les nuls. 2ème édition Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari

 [Telecharger Le vin pour les nuls. 2ème édition ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Le vin pour les nuls. 2ème édition ...pdf](#)

Le vin pour les nuls. 2ème édition

Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari

Le vin pour les nuls. 2ème édition Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari

Téléchargez et lisez en ligne Le vin pour les nuls. 2ème édition Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari

400 pages

Extrait

D'où Vient le Vin ?

La recette permettant de transformer des fruits en vin est à peu près celle-ci :

1. Rassemblez une grosse quantité de grappes de raisin mûres

Vous pourriez aussi utiliser des framboises ou d'autres fruits, mais 99,9 % de tous les vins du monde sont issus du raisin.

2. Versez les grappes dans un récipient propre et inoxydable

3. Écrasez les grappes pour en extraire le jus

Autrefois, on foulait le raisin avec les pieds.

4. Attendez.

En simplifiant, faire du vin n'est rien d'autre que cela. Une fois que les grappes sont écrasées, des levures (de tout petits organismes unicellulaires qui se trouvent naturellement dans la vigne et donc sur les grappes) entrent en contact avec le sucre du jus du raisin. Ces levures transforment graduellement le sucre en alcool. Elles produisent également du dioxyde de carbone qui s'évapore. Dès que le travail des levures est achevé, le jus de raisin est devenu du vin. Le sucre qui se trouvait dans le jus de raisin n'existe plus ou presque ; il a été transformé en alcool. (Plus les grappes sont mûres et sucrées, plus le vin sera fort en alcool.) Ce processus se nomme fermentation.

Qu'y a-t-il de plus naturel ?

La fermentation est un processus entièrement naturel qui ne requiert pas la main de l'homme, sauf pour verser les grappes dans un conteneur et pour en extraire le jus. (Le jus peut aussi s'extraire de lui-même des grappes s'écrasant les unes contre les autres sous leur propre poids.) Le même genre de fermentation se produit dans le jus de pomme que vous oubliez dans le réfrigérateur, et cela sans votre aide. Le lait, qui contient une autre sorte de sucre, fait également l'objet d'une fermentation avec transformation en alcool s'il reste toute une journée sur la table de la cuisine.

Puisque nous parlons de lait, rappelons que c'est Louis Pasteur qui a découvert la fermentation au XIXe siècle. Il l'a découverte, non inventée. Certaines des pommes paradisiaques du jardin d'Eden avaient sans doute eu largement le temps de fermenter avant que Pasteur ne vienne au monde. Mais était-ce bien un paradis, ce lieu où il n'y avait pas de vin ?

Puis Vint le Viniculteur

En fait, si les viniculteurs et autres producteurs de vin se contentaient de la recette schématique que nous venons de décrire, nous en serions réduits à boire une piquette infâme qui aurait eu bien du mal à nous fournir suffisamment d'inspiration et de courage pour écrire un ouvrage à son sujet.

Les vinticulteurs ont autant de tours dans leur sac que Pantagruel a d'appétit. C'est une des raisons pour lesquelles deux vins ne peuvent jamais avoir exactement le même goût.

Les hommes et les femmes qui élèvent le vin peuvent choisir le type de récipient dans lequel ils laissent s'opérer la fermentation (les deux types principaux sont l'acier inoxydable et le chêne), la taille du récipient et la température du jus de raisin pendant la fermentation. Chaque choix dans ces étapes a des répercussions sur les saveurs et les qualités du vin.

La fermentation achevée, ils peuvent choisir la durée de maturation du vin (l'étape pendant laquelle le vin adopte ses traits de caractère), ce qui dépend également du type de récipient dans lequel cette maturation a lieu.

La fermentation peut durer entre trois jours et trois semaines, et la maturation de quelques mois à quelques années. Si vous avez des difficultés à prendre des décisions, n'envisagez jamais d'exercer le métier de producteur de vin. Présentation de l'éditeur

Si, au restaurant, vous vous êtes déjà trouvé dans l'embarras face à une carte des vins, ce livre est fait pour vous. Comment choisir une bonne bouteille pour accompagner un plat. Comment déguster un vin dans les règles de l'art. Où acheter un grand cru... Cette nouvelle édition, entièrement révisée et mise à jour, du Vin pour les Nuls, vous servira de guide à travers l'univers du vin et fera de vous un réel connaisseur. À consommer sans modération ! Biographie de l'auteur

Ivan-Paul Cassetari, restaurateur, est responsable de salle à La Grande Cascade.

Ed McCarthy collabore régulièrement à Wine Enthusiast et The Wine Journal.

Mary Ewing-Mulligan, Master of Wine, dirige l'International Wine Center.

Download and Read Online Le vin pour les nuls. 2ème édition Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari #W5K0AP2BDHC

Lire Le vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari pour ebook en ligneLe vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari à lire en ligne.Online Le vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari ebook Téléchargement PDFLe vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari DocLe vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari MobipocketLe vin pour les nuls. 2ème édition par Mary Ewing-Mulligan, Ed McCarthy, Ivan-Paul Cassetari EPub

W5K0AP2BDHCW5K0AP2BDHCW5K0AP2BDHC