

## Vinaigre balsamique : attention aux arnaques



Le vinaigre balsamique est à ma connaissance le plus dénaturé des produits.

Pour commencer, on le trouve à tous les prix.

Il y a 25 ans, c'était encore un produit d'ultra-luxe. Aujourd'hui, il est dans tous les supermarchés – même chez Aldi – où il coûte à peine plus cher que le vinaigre de vin et le vinaigre blanc.

Il est devenu rare de trouver un vinaigre balsamique coûtant plus d'une dizaine d'euros le demi-litre comme c'était le cas autrefois.

Or, il n'y a pas de mystère...

Le vinaigre balsamique traditionnel est un produit très raffiné, réclamant des soins intenses étalés sur plus d'un quart de siècle - le temps nécessaire à sa fabrication. A l'inverse, le prétendu vinaigre balsamique vendu 3 euros la bouteille n'est rien d'autre qu'un vinaigre de vin bas de gamme, aromatisé, coloré artificiellement et mélangé avec du caramel - c'est-à-dire du sucre brûlé.

Comment on faisait le véritable vinaigre balsamique traditionnel

Depuis le XI<sup>e</sup> siècle, les vigneron italiens écrasaient les raisins avec les pieds dans une cuve en bois pour obtenir du moût.

Le moût était ensuite bouilli de sorte à réduire le jus de 2/3. Le sirop obtenu était ensuite mis en fûts de chêne. Ceux-ci se trouvaient déjà remplis à moitié de vinaigre vieilli. Les bactéries du vieux vinaigre pouvaient alors commencer leur long travail sur le nouveau vinaigre.

Le vinaigre est régulièrement transvasé dans d'autres tonneaux : de châtaigner pour les tannins, de chêne pour les notes vanillées, de cerisier pour le fruité, de frêne, de mûrier et de merisier... qui vont lui donner sa saveur complexe.

Ce processus de fermentation dure 12 à 25 ans, et même jusqu'à 100 ans !

Voilà pourquoi certains vinaigres balsamiques traditionnels coûtent 200 euros la bouteille de 10 cl. C'est exorbitant, mais une goutte de ces élixirs au goût puissant suffit à transcender vos plats. Ne vous fiez pas aux appellations « 12 ans »

Il faudrait être naïf pour croire qu'un vinaigre balsamique portant l'appellation « 12 ans » est effectivement vieux de 12 ans.

Il s'agit d'une « évaluation qualitative » menée par le « Consortium des producteurs de vinaigre balsamique traditionnel ».

En clair, les goûteurs du consortium estiment que ces vinaigres balsamiques trafiqués ont un goût proche du vinaigre traditionnel âgé de 12 ans...

C'est comme si l'on vous vendait une commode Ikea en style Louis XV au prix d'une vraie commode fabriquée sous Louis XV !

Méfiez-vous de la forme de votre bouteille de vinaigre  
Les commerçants abusent d'une vieille astuce pour vous tromper.  
Il s'agit de créer une bouteille aux formes curieuses pour vous  
donner l'impression :

D'être en train d'acheter un élixir rare d'une qualité  
exceptionnelle

D'en avoir plus que ce que contient réellement la bouteille

Cette astuce leur permet de vous vendre leur vinaigre plus cher  
que ce qu'il ne vaut. Les marques Carluccio's et Oliviers & co sont  
passées reines dans ce domaine.

L'autre jour, j'ai moi-même failli me faire avoir. J'étais convaincu  
que cette bouteille faisait 50 cl. Alors qu'en examinant l'étiquette  
(à la loupe), j'ai découvert qu'elle ne faisait que 25 cl :

vinaigre balsamique

Le vinaigre est un de ces produits qui se vendent souvent dans des  
volumes inhabituels (220 ml, 465 ml, 615 ml). Ces formats ont  
l'étrange capacité de faire perdre au consommateur tous ses  
repères et points de comparaison.

Pire encore, le vinaigre balsamique épais

Peut-être a-t-on déjà essayé de vous vendre ces mini-bouteilles de  
vinaigre balsamique qui contiennent cette substance noire, collante  
et sucrée, qui donne une sorte de goût de vinaigre à vos  
assaisonnements.

Ces flacons en plastique étaient à l'origine conçus pour décorer (à  
peu de frais) les assiettes dans les restaurants gastronomiques.  
Aujourd'hui, ils se vendent à prix d'or.

Les experts en marketing ont trouvé des noms vendeurs, comme « crème de vinaigre » ou « velours de vinaigre », puis doublé les prix – comme avec le vinaigre balsamique en spray... et le tour est joué.

Or, pour rendre le vinaigre plus crémeux, les fabricants le mélangent à du sucre, du sirop de glucose et de l'amidon modifié de maïs...

... en plus de vider votre porte-monnaie, ils sont mauvais pour votre santé.

Donc, si vous avez besoin de vinaigre et que, comme moi, vos moyens ne vous permettent pas d'acheter du vrai vinaigre balsamique, préférez le vinaigre de cidre ou le vinaigre de coco !

Bien à vous,

Jean-Marc Dupuis

PS : Voici des témoignages de personnes connaissant le problème du vinaigre balsamique.

Par exemple, Yvette C. :

« Bonjour,

J'ai vécu 20 ans à Bologne (proche de Modène).

Le vinaigre balsamique était très rare, voire introuvable (à moins d'y mettre le prix) et recherché au même titre que la truffe blanche, c'est tout dire !

Traditionnellement, quand une fille naissait dans une famille, le père commençait la préparation de ce vinaigre afin qu'il soit le

cadeau de mariage à mettre dans la dot de sa fille au moment de son mariage (donc entre au moins 18 à 30 ans), et ce n'était qu'un tout petit tonneau !

L'industrie qui falsifie tout a su tirer parti du côté précieux de ce vinaigre pour en vendre « à la pelle », et ce « breuvage » mensonger n'a rien à voir avec l'original, même si cette industrie qui a plus d'un tour dans son sac pour nous faire avaler quelque chose d'approchant du point de vue du goût, ne le fait pas avaler à ceux qui ont pu goûter au moins une fois au vrai vinaigre balsamique. »

Teresa, qui est Italienne, approuve ces propos :

« Absolument d'accord ! Mon amie, qui possède une “acetaia”, c'est-à-dire l'ensemble de fûts en bois pour faire du vrai vinaigre balsamique, m'a fait cadeau d'une ampoule de son vinaigre...

**UNE GOUTTE** suffit pour un saladier entier !!!

Le vrai aceto balsamico (vinaigre balsamique) est très cher : il n'est même pas vendu au supermarché. »

Je vous confirme donc que, pour vous procurer du véritable vinaigre balsamique de 25 ans, vous n'avez pas d'autre choix que de chercher dans un épicerie italienne traditionnelle ou sur certains sites spécialisés sur Internet, comme celui-ci ce site (je ne touche aucune commission).

Je répète qu'il est extrêmement cher et difficile à trouver. Comptez 2000 euros le litre (oui ! deux-mille euros).

Au passage, je réponds aussi à Marije, qui m'interroge sur le vinaigre de coco :

« Je suis une fan de vos lettres, qui sont des mines d'information, et auxquelles je suis abonnée.

Merci au passage pour tout le travail que vous réalisez ainsi, pour le plus grand profit de tous.

S'agissant de celle concernant le vinaigre balsamique, vous apportez de l'eau à mon moulin. Je voyais bien qu'il y avait anarque, mais je n'en connaissais pas toute l'étendue !

Et j'en viens à ma question : j'ai entendu parler plusieurs fois du « vinaigre de coco » mais aucun commerçant ne connaît, y compris bien sûr les maisons de diététique que j'ai contactées.

Pouvez-vous me dire où le trouver ? D'avance, un grand merci. »

Pour le vinaigre de coco, vous devriez chercher dans les magasins de spécialités asiatiques.