

Famille : Ampélidacées (ou Ampélidées).

Genre : *Vitis* qui comprend près de 80 espèces d'arbrisseaux sarmenteux (lianes).

Espèce : on dénombre près de 40 espèces dont *vinifera*, l'espèce européenne dont sont issus les cépages cultivés dans le monde.

Le Raisin



La vigne est une liane à feuilles caduques qui peut atteindre une vingtaine de mètres. Elle se prête à tous les supports (mur, pergola, arbre mort, ..) s'attachant solidement à son support grâce à ses vrilles*. On la taille tous les ans pour en faciliter la culture et surtout pour obtenir une récolte plus abondante. Si le cep résiste à -20°C, en revanche les fleurs et les jeunes bourgeons gèlent dès - 2°C.

* vrille : organe végétal contourné en spirale servant à la plante à s'accrocher à différents supports.

Les variétés de vigne sont appelées des cépages. Il en existe des milliers, chacun d'eux se distingue par la forme de la grappe et sa taille, le goût, et la couleur des grains. En culture, on distingue deux types de raisin : le raisin de table que l'on consomme frais et le raisin de cuve qui sert à la fabrication du vin. Les cépages de raisin de table les plus couramment cultivés sont Chasselas, Muscat, Alphonse Lavallée, Danlas et Italia.



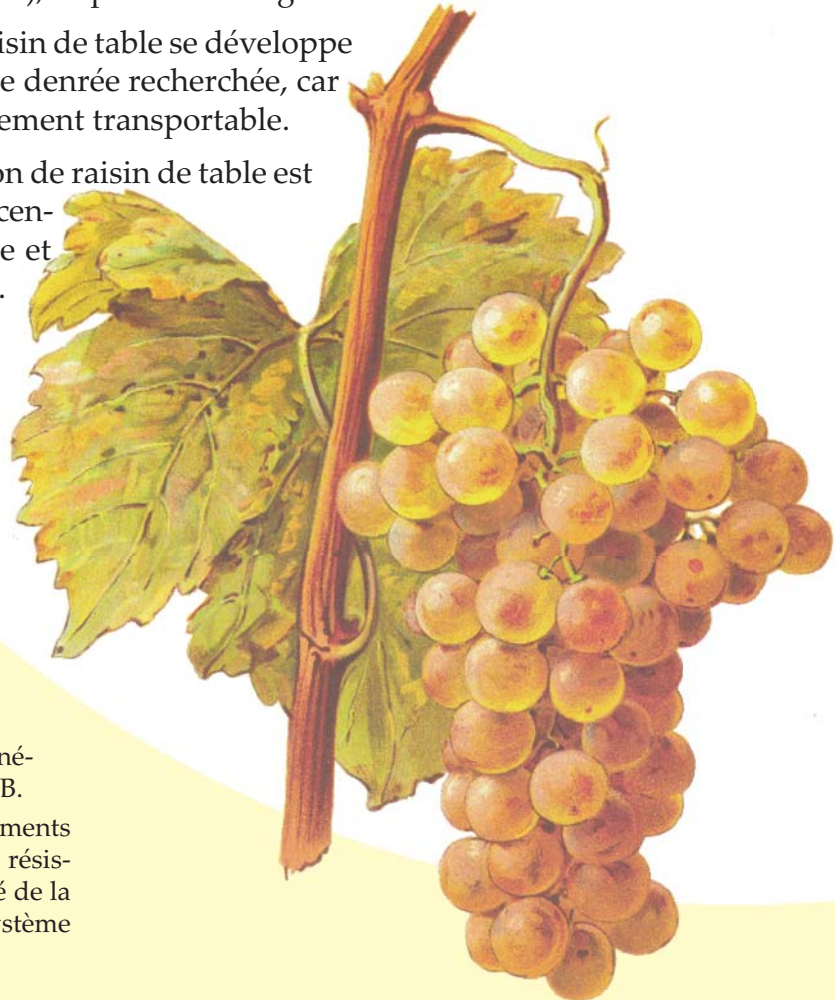
Origine

La vigne aurait été cultivée dès 6000 ans avant J.C. en Europe Centrale : Arménie, Azerbaïdjan et Georgie. La culture de la vigne est difficilement dissociable de l'histoire du vin, car il s'agit de son utilisation première. Dès 4000 avant J.C., des écrits confirment la production de raisins secs dans la région du Tigre et de l'Euphrate (Irak).

Dans l'Antiquité, le raisin se répand d'abord dans le nord de l'Afrique, où sa culture s'étend le long du Nil, sur les bords de la Méditerranée, mais aussi en Europe du Nord, Suisse et Allemagne. Ce n'est qu'aux environs de 600 av. J.C. que les Phocéens, en créant Massilia (Marseille), implantent la vigne en Gaule.

Dans le même temps, le raisin de table se développe et le raisin sec devient une denrée recherchée, car il est nourrissant et facilement transportable.

En France, la production de raisin de table est principalement concentrée dans le Vaucluse et le Tarn-et-Garonne.



Atouts nutritionnels

Bien sucré, gorgé de soleil, le raisin est le fruit du tonus et de l'énergie : il fournit 72 calories (301 Joules) aux 100 g, essentiellement grâce à des sucres d'utilisation rapide. Son jus désaltérant apporte des quantités intéressantes de minéraux (en particulier du potassium) et de vitamines B.

A noter la présence de substances «vitamine P» (pigments anthocyaniques et polyphénols) qui renforcent la résistance des capillaires sanguins, augmentent l'activité de la vitamine C et ont une action protectrice sur le système cardio-vasculaire.

Floraison et cueillette



Comment ça pousse ?

Espèce des régions tempérées, la vigne a besoin d'un sol léger, caillouteux et calcaire, sec ou bien drainé car le cep craint l'humidité. Le raisin lui a besoin de soleil et de chaleur pour acquérir toutes ses qualités.

Comme il s'agit d'une liane, sa culture est toujours associée à un palissage (mur, fils de fer tendus ou pergola). La vigne doit être taillée chaque année, en ne conservant que quelques bourgeons situés sur les rameaux de l'année précédente. Ce sont eux qui donneront les branches qui porteront les fruits.

Au début du printemps, la vigne débourre* : des bourgeons naissent les rameaux et les feuilles de l'année. Un mois et demi plus tard, en mai/juin, les fleurs blanches regroupées en grappes apparaissent. Elles sont autostériles (elles ont donc besoin d'une autre variété pour être fécondées), et anémophiles (c'est le vent qui transporte le pollen et non les insectes).

Trois mois après la fécondation, les grappes sont prêtes à être ramassées.

La grappe se compose d'une rafle (tige) et de nombreuses baies rondes ou légèrement allongées appelées « grains ». Selon le cépage, la couleur des baies sera vert, violet foncé ou rose violet.

* débourrer : en parlant des bourgeons, sortir de la bourre, éclore.

* climactérique : un fruit est dit climactérique si sa maturation est dépendante de l'éthylène (hormone végétale). Les plus connus sont : la pomme, la poire, la tomate, le melon, la pêche, l'avocat...

* pruine : fine pellicule cireuse recouvrant certains fruits, certains végétaux

Goûts & utilisations...

Les premiers raisins de table arrivent sur les étals mi-juillet. La récolte s'effectue manuellement, et s'étend jusqu'à fin octobre. Sa commercialisation s'étale jusqu'à fin novembre avec les raisins de conservation (Muscat et Chasselas).

Le raisin de table est un produit frais, qui doit être conservé au réfrigérateur car il s'abîme rapidement. Il faut donc en acheter plus souvent.

C'est un fruit non climactérique* : une fois ramassé, il ne mûrit plus. On doit donc le choisir bien mûr, bien coloré, avec des grains fermes, pas trop serrés. La pruine*, sorte de poudre blanche qui recouvre les grains de raisin est un gage de fraîcheur.

Le raisin se consomme cru, cuit, séché, macéré, mixé. Il accompagne très bien le fromage. Il est aussi à la base de la fabrication du vin, de la liqueur et du jus. Des pépins, on tire une huile de bonne résistance à la chaleur.

Le bois des ceps, d'un grain très fin, sert à fabriquer différents objets, notamment des cannes. Les sarments (branches) de vignes sont recherchés pour les grillades.

Expression

L'expression « Être dans les vignes du Seigneur » signifie être ivre.

Contes, légendes...

Les raisins secs, en raison de leur forte valeur énergétique, ont une place importante dans l'histoire. Ainsi dans l'Antiquité, on attribue aux raisins secs, la victoire du général carthaginois Hannibal sur les Romains. Il aurait fait traverser les Alpes à ses soldats en les nourrissant de raisins secs ! Tandis que Christophe Colomb, et les marins de la Niña, de la Pinta et de la Santa Maria auraient pris soin d'emporter des raisins secs avant d'entreprendre la traversée de l'Atlantique.

Au Moyen-Age comme encore aujourd'hui, les pains aux raisins abondent. En Allemagne, à Noël, on sert le « stollen », tandis qu'en Italie c'est le « panettone », sans oublier le « plum pudding » anglais. En Russie, le pain aux raisins utilisé pour célébrer Pâques est appelé « koulich ».