

# LE VIN CACHER (KASHER. CASHER)

par Arlette et Yves CHIKLY

Le vin est un produit autorisé par la religion juive. La bible attribue à Noé la plantation et la culture de la première vigne dont il tira le vin et avec lequel il s'enivra. Le vin est également un bienfait pour la santé et remplace certains médicaments aux dires même des rabbins. Ainsi, la coupe de vin est toujours "une coupe qui réjouit le cœur de l'homme". Le vin est considéré comme le signe de la fertilité, et d'abondance de la terre. Néanmoins, vu l'expérience de Noé, il est reconnu qu'il faille en limiter sa consommation. Le vin, principalement du shabbat, ne doit pas être conservé d'une semaine sur l'autre pour lui garder ses qualités organoleptiques et éviter le risque d'impureté.

## Qu'est ce que le Casher ?

Définition du Larousse: Aliments, (principalement viandes et poissons) conformes aux prescriptions rattachées au judaïsme ainsi qu'au lieu où il est préparé ou vendu. En ce qui concerne les viandes, sont interdits les animaux dont les sabots ne sont pas fendus (cheval, porc, lapin...) De plus, il doit être sain (aucune maladie ou accident). Mais encore, parmi les viandes autorisées, elles doivent être "lavées de tout leur sang", rituel obtenu en couvrant la viande de gros sel, la rinçant à grande eau, cela, trois fois de suite. Pour les poissons, sont interdits tous les crustacés et les poissons sans arrêtes ou sans écailles.

## Et le vin cacher dans tout cela ?

Surtout ne le lavez pas avec du gros sel!

Puisqu'il n'a ni sabot, ni sang, même s'il est de couleur sanguine, pour le vin rouge. Trêve de plaisanterie, le vin a aussi son rôle dans le judaïsme.

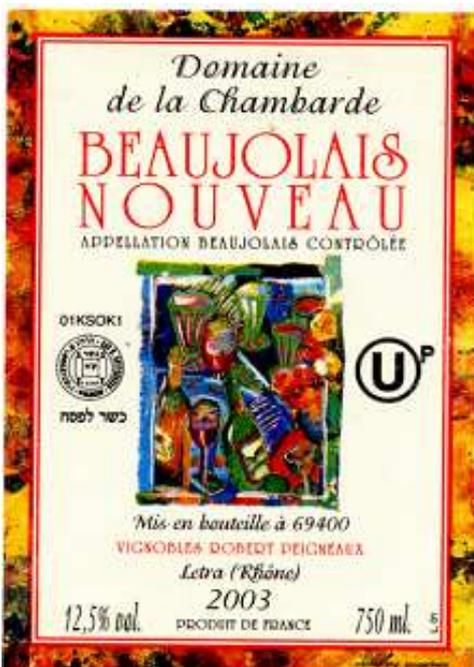
Pour être cacher un vin doit être le résultat d'un suivi rabbinique depuis la vendange jusqu'à la mise en bouteilles. Le rabbin n'agit en rien dans l'élaboration du vin. Seuls les Shonim interviennent dans la fabrication du vin, mais sous la responsabilité du rabbin.



Donc à toucher le moût, et à se servir des produits et équipements du chai.

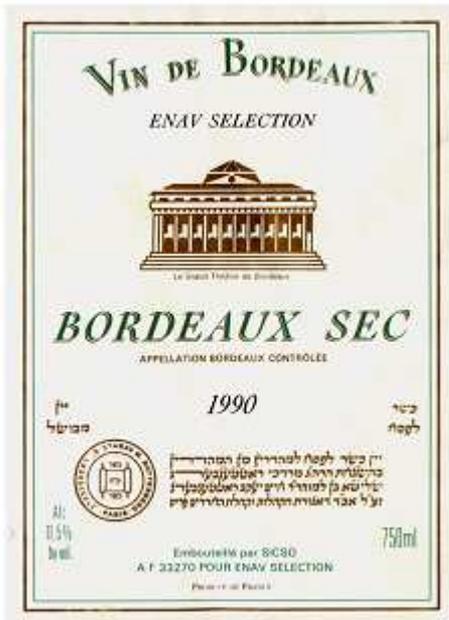
Les rabbins ne possèdent pas eux mêmes de domaine, il appartient au vigneron ou coopérateur qui décide de faire du vin cacher, donc de céder l'usage de sa cave aux surveillants rabbiniques. Ces derniers peuvent agir seuls ou décider de recevoir des conseils du vigneron, notamment pour améliorer la qualité du vin. Le vigneron ne peut jamais agir lui même sur le moût, et doit se contenter d'indiquer les manipulations à effectuer aux Shonim. Le vigneron est alors assuré d'avoir un débouché pour ses vins et d'être notamment payé à un prix généralement supérieur au marché habituel en raison des contraintes occasionnées par la présence des Shonim et de l'utilisation de sa cave, par un tiers.

L'attention des Shonim débute à l'arrivée de la vendange à la cave. Donc la culture, la vigne, et les traitements.



Le raisin arrive à maturité dans de bonnes conditions, sous la responsabilité rabbinique. Le vigneron agit librement de la plantation à la vendange, et du transport jusqu'au chai! Arrivé au chai, tout commence!!

## CASCHERISATION de la CAVE



La "cascherisation" se fait sur tous les ustensiles où le raisin est stocké, et où il passe avant de devenir vin. Pour la cuverie et autres ustensiles dans lesquels le vin doit rester plus de vingt quatre heures, cela correspond à leur remplissage trois fois vingt quatre heures avec de l' eau. C'est à dire:

- Rinçage de la cuve
- Remplissage de la cuve avec de l' eau
- Départ du délai de 24 heures durant lequel l'eau doit rester dans la cuve. En cas de vidange avant le terme, l'opération est nulle.
- Vidange rinçage et nouveau remplissage pour 24 heures
- Même opération pour la troisième fois
- vidange, et dernier rinçage intensif et minutieux.

Pour les ustensiles avec lesquels le vin est en contact moins de 24 heures (fouloir, égrappoir, pompe à vendange, égouttoir, pressoir, filtres...) Tous ces ustensiles doivent être passés à l'eau

bouillante et si possible nettoyés avec un produit tel que l' acide caustique, ou encore il est recommandé au vigneron de posséder à un Karcher à l'eau chaude. Après cela, la cave est caché et peut recueillir la vendange, Il est important que toutes les opérations de "cascherisation" apparaissent en détail sur le cahier des charges en cas de litige.

Alors, les Shonim prennent en charge la vendange et dès lors eux seuls peuvent manipuler la vendange. En outre le vin doit être exempt de certains additifs l'acide tartrique ou l'acide cascine.

Le cahier des charges doit prévenir des produits - autorisés, tel l'anhydride sulfureux, de bentonite, ou des produits certifiés caché tels les levures. Toutes ces règles respectées, l' élaboration du vin se fait comme l' autre. Il est ensuite mis en bouteille, toujours par les Shonim.

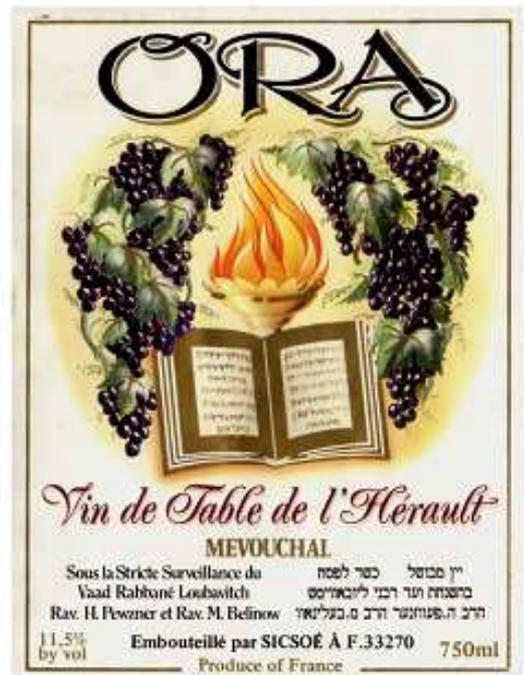
### Le contrat d'élaboration du vin caché

Cette suite de consentements se divise en relations biparties

- \* Entre le négociant et le rabbin, qui n'agit qu'à la demande d'un client
- \* Entre le négociant et le viticulteur qui met sa cave à disposition
- \* Entre le viticulteur et le rabbin qui vérifie les raisins du premier.

Cela donne naissance à 2 contrats entre d'une part par le négociant et le rabbin, d' autre part le négociant et le viticulteur.

La France étant une République laïque, l' élaboration du vin caché doit s'appliquer à la législation en vigueur. (Identification géographique, région d'origine, appellation ...)



Ainsi, un vin de champagne devra respecter les normes définies dans les textes portant sur le Champagne. Il en est de même pour le sauternes, le Côte du Rhône, et vin de pays d'Oc cascher.



**LE TAMPON du BETH DIN AUTHENTIFIE LE VIN CACHER SUR L' ETIQUETTE DE GAUCHE, IL SE SITUE A DROITE**

En Israël, le processus de "cascherisation" commence dès la plantation. Ces règles sont strictement religieuses et ne résultent pas de lois civiles Israéliennes. Donc il est possible de faire du vin non cascher en Israël. Ces prescriptions religieuses sont des "Mitsvoth" (bonnes actions) ne portant que sur les plantes et les fruits.

Cela consiste à laisser la terre se reposer tous les 7 ans (année sabbatique de la terre) par lotissement.

Cela correspond au repos de Dieu. 7 jours après la création du monde. Le propriétaire n'a le droit de prélever que ce dont il a besoin pour vivre.

Du respect de cette loi, dépend la pureté du vin.

Pendant les 3 premières années suivant la plantation, le raisin est inutilisable, comme tout autre. a quatrième année, les fruits sont offerts à Dieu. La cinquième année seulement, les vignes peuvent être récoltées pour faire le vin tout en maintenant la "cascherisation".

