Est-il bon mon whisky ?

Le grand âge, pour un whisky, n'est jamais considéré comme un naufrage. En l'occurrence, la valeur attend le nombre des années. Le vieillissement en fût de chêne est la dernière étape de la fabrication du précieux alcool. Sheryl Wiskur et Eric Anslyn, de l'université du Texas, ont eu pitié du foie des goûteurs en produisant une molécule capable de révéler l'âge du whisky, et donc sa valeur...

Après le maltage, le brassage, la fermentation et la distillation, la maturation est la phase la plus longue, elle dure plusieurs années. Petit à petit, le tanin du bois de chêne dont est fait le tonneau infuse dans le whisky, lui donnant au passage ses reflets dorés. De nombreux acides organiques sont libérés à cette occasion. Jusqu'à présent, les commerçants pouvaient vérifier la qualité du produit en goûtant –il faut être un connaisseur- ou en utilisant un test qui mesure la concentration d'acide gallique qui est fonction de l'âge du whisky, mais pas uniquement. Le type de bois utilisé, l'âge du tonneau et ce qu'il a contenu auparavant font également fluctuer la concentration d'acide gallique. Mesurer l'ensemble des acides organiques serait beaucoup plus fiable. Les chercheurs américains ont donc mis au point une molécule qui possède une cavité capable de recevoir tous ces acides.

A l'origine, un pigment est placé dans cette cavité, il est expulsé par l'acide organique qui prend sa place. L'échantillon testé passe alors du marron au jaune. Plus il y a de pigments libérés dans le liquide, plus celui-ci vire jaune et donc plus le produit testé est riche en acides organiques, signes du temps qui passe. Une méthode non traditionnelle mais efficace publiée dans le Journal of American Chemical Society du 24 octobre.

Par Nicolas Gantier

Source & infos complémentaires : Sciences & Avenir

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mardi 23 octobre 2001
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/500-est-il-bon-mon-whisky.html