



WATER CODEX

Source de vie

L'eau et le café font bon ménage. Mais à l'instar du vin, les eaux ne se valent pas toutes. La grande spécialiste italienne en alimentation Claudia Moriondo nous explique ce qui fait la qualité d'une eau.



Nous ne savons pas exactement comment l'eau est arrivée sur terre, pas plus que nous ne connaissons tous les détails de sa structure ni tout ce dont elle est capable. Mais ce qui est sûr, c'est que la vie sur terre est possible grâce à sa présence et c'est vraiment unique ! L'eau a probablement fait son apparition sur terre suite à l'explosion de quatre milliards d'étoiles supernovae dans la Voie lactée. La molécule d'eau se serait formée quelques millénaires plus tard, une fois la température suffisamment basse pour permettre la combinaison de l'hydrogène et de l'oxygène.

L'eau est une substance d'exception aux propriétés vraiment uniques. Une des nombreuses particularités de l'eau est que sa masse moléculaire est faible ($M = 18$) et qu'elle se comporte différemment d'autres composés similaires puisqu'elle gèle à 0°C au lieu de -100°C ; et qu'au lieu de bouillir à -16°C , elle bout à 100°C . Ce comportement anormal, qui est dû à la structure chimique originale de l'eau, permet le développement de la vie, lequel n'est possible que si l'eau est à l'état liquide à une température comprise entre 0° et 100°C . Cette singularité nous permet de vivre sur la planète « bleue ». En fait, 71% du globe sont recouverts d'eau. Toutefois, bien qu'il y ait 1,4 milliard de mètres cubes d'eau sur notre planète, seuls 9.000 à 12.000 kilomètres cubes sont de l'eau fraîche pouvant être utilisée pour l'irrigation ou comme eau potable. L'eau est essentielle parce qu'aucune forme de vie – notamment humaine – ne peut exister sans elle. C'est une denrée irremplaçable, indispensable à la vie, dont nous avons besoin chaque jour en quantités adéquates. Les bébés et les adultes sont constitués respectivement d'environ 70% et 60% d'eau. Sur une peau adulte, la déshydratation provoque des rides, tandis que la peau des enfants reste douce et lisse. Le degré d'hydratation des tissus varie en fonction du type de tissu. Le cerveau, par exemple, est constitué de 80% d'eau. La quantité d'eau dans les différents tissus doit demeurer à l'intérieur de certaines limites – toute fluctuation au-delà de ces limites peut avoir de graves conséquences. Le corps humain perd deux litres et demi de liquide chaque jour et ne peut survivre plus de trois ou quatre jours sans boire. Les êtres humains doivent consommer deux à trois litres d'eau par jour – jusqu'à six litres dans les régions les plus chaudes. Les aliments solides nous apportent à peu près un litre de l'eau dont nous avons quotidiennement besoin pour survivre. Le reste doit venir des liquides que nous buvons. L'eau est la seule boisson qui étanche vraiment la soif, car des études ont montré que les boissons alcoolisées et les breuvages contenant de la caféine et du sucre sont dépourvus de réelles propriétés désaltérantes. A chaque verre de vin ou tasse de café, il faut donc boire au moins un verre d'eau.



Sanpellegrino, un des leaders sur le marché de l'eau en bouteille (et sans conteste une société de premier plan par son envergure ainsi que par l'attrait et l'intérêt de son produit), a trouvé qu'il était temps de monter au créneau pour faire en sorte que tous ceux qui affectionnent son eau prennent conscience de son importance et apprécient ses caractéristiques. Sanpellegrino a donc décidé de créer un groupe de travail constitué du docteur Clément Vachon, Communication Manager de Sanpellegrino, de Giuseppe Vaccarini de l'Association Internationale des Sommeliers (ASI), du géologue et directeur des ressources en eau de Sanpellegrino le docteur Carlo C. Galli, Davide Besana (du studio de design Besanopoli) et de l'experte en aliments et boissons, le docteur Claudia Moriondo. Le groupe de travail est chargé d'identifier et d'étudier les thèmes essentiels liés à l'eau en tant que boisson – l'eau minérale en particulier – et son rapport avec les autres articles figurant sur la table du consommateur. Le groupe de travail s'est engagé dès le départ à publier chaque année un Water Codex, un ouvrage qui permettra à un maximum de gens d'être au courant de ces études. Le premier Water Codex a été publié en 2005 et les thèmes de base abordés visaient surtout à réfuter quelques idées largement répandues : qu'une eau potable se doit d'être inodore et insipide, que la façon de consommer de l'eau et le type d'eau consommée sont absolument sans importance, et que l'eau n'a aucun effet sur

les sensations organoleptiques – hypothèse dont on a testé la véracité en comparant l'eau à d'autres boissons, le vin en particulier. Notre travail est basé sur l'hypothèse que les sources d'eau minérale se trouvent dans des contextes géologiques très particuliers souvent associés à d'authentiques phénomènes naturels (tels que les sources thermales) et sont souvent enrichies en gaz naturels ; et que l'eau elle-même a une composition minérale caractéristique qui varie selon la roche dans laquelle se situe la nappe phréatique. Pour apprécier ces caractéristiques, il faut mener à la fois une analyse sensorielle et une analyse en laboratoire, en veillant par ailleurs à ce que les deux études soient complémentaires. Le présent article n'évoquera pas les détails de l'analyse en laboratoire, vu sa complexité, mais se concentrera plutôt sur le travail effectué par le groupe en ce qui concerne l'analyse sensorielle. Dans le domaine de l'eau, ce type d'analyse en est toujours à ses balbutiements. Dans l'analyse sensorielle, le verre dans lequel l'eau est bue revêt une importance fondamentale. Pour analyser l'eau plate et l'eau pétillante correctement, nous devons utiliser des verres de forme différente. Les deux verres doivent être ronds et en vrai verre, ils ne doivent pas avoir de pied et doivent avoir un bord fin. En revanche, les verres doivent différer pour ce qui est de la taille, en particulier la largeur du contour.

Habituellement, on ôte la caféine à l'aide du gaz carbonique. Cependant Nespresso préfère se servir de l'eau la plus pure pour sa décaféination – un procédé naturel, qui garantit du même coup une qualité parfaite.

Pour l'analyse organoleptique de l'eau plate - Acqua Panna, en particulier – un verre à large contour est utilisé pour que les narines puissent être proches de l'eau afin d'en détecter les arômes délicats et subtils, et pour que la personne puisse boire à grandes gorgées afin de prolonger la sensation agréable que l'eau procure. Pour l'eau pétillante – S.Pellegrino, en particulier – le verre a plutôt un contour étroit. Ceci préserve non seulement les bulles créées par la carbonatation naturelle, mais oblige également le buveur à pencher la tête en arrière – une position dans laquelle il boit de petites quantités à la fois. Ceci permet de contrôler le flux de liquide vers les papilles gustatives et de le diriger vers la zone la plus sensible de la langue, celle qui perçoit entre autres les sensations d'acidité, ce qui génère une sensation de fraîcheur. Ce type de verre favorise aussi la concentration de l'arôme de la boisson, ce qui complète et équilibre les vins à forte teneur en alcool et en tanin et à bouquet prononcé. Mais l'analyse sensorielle ne se limite pas à la forme du verre. Pour effectuer une analyse organoleptique, il est également nécessaire d'étudier et de classer les stimuli, informations et signaux détectés par les papilles gustatives, et de travailler avec une technique de dégustation codée. Une checklist de dégustation détaillait ainsi les caractéristiques essentielles de l'eau : fraîcheur, effervescence, transparence, arômes, acidité, sapidité, structure, légèreté, douceur, équilibre et arrière-goût en bouche. Pour ce qui est de la procédure de dégustation, les verres sont rincés avec l'eau qui va être goûtée. S'ensuit une analyse visuelle, olfactive et gustative.

Le groupe de travail a ensuite poussé plus loin l'étude en se concentrant sur la possibilité de définir quelques règles, simples mais efficaces, pour que l'eau et le vin servis à table se complètent parfaitement, étant donné qu'ils alternent dans la bouche, créant dès lors des sensations qui se succèdent et se recoupent. Idéalement, ces sensations ne devraient ni se court-circuiter, ni se neutraliser. En outre, le groupe de travail sent le besoin d'élaborer des axiomes précis pour résoudre l'équation eau – vin puisque, l'eau a des caractéristiques organoleptiques qui varient en fonction du type d'eau mais restent constantes dans le temps, tandis que, le vin a des composants olfactifs et gustatifs qui varient

sensiblement et continuellement. Une eau plate, légère, aux arômes délicats et à la douce saveur – comme Acqua Panna, qui est une eau raffinée, équilibrée et savoureuse, avec un arrière-goût délicieux – s'harmonise parfaitement avec des vins blancs frais et fruités vieillissés en fût, de jeunes rosés frais et légers, des vins mousseux doux, aromatiques, légers et parfumés, des mousseux fabriqués selon la méthode traditionnelle, des champagnes millésimés aux senteurs et arômes raffinés et à la saveur délicate et enfin des vins rouges qui se dégustent de préférence seuls plutôt qu'à l'occasion d'un repas.

Les eaux pétillantes comme S.Pellegrino, avec un bouquet aux accents de roche couverte de neige et de terre qui s'équilibre parfaitement avec le gaz carbonique pour donner de l'acidité, du corps, de la saveur au palais et un arrière-goût en bouche, se marient parfaitement avec des rosés structurés fortement alcoolisés, de jeunes vins rouges aux arômes intenses et herbacés, des rouges légers et fruités, des vins rouges avec pas mal de corps et des arômes secondaires et de grands crus ayant beaucoup de corps, riches en tanins et dotés d'un bouquet large et complexe qui leur donne de la rondeur, du moelleux et de la longueur en bouche. Dans le cas de vins jeunes, liquoreux ou mousseux fabriqués selon le procédé Charmat et de champagnes non millésimés, il est plus difficile de recommander une eau qui soit parfaitement complémentaire puisque ces vins sont assez éclectiques : s'ils sont consommés au cours d'un repas, ils se combineront bien avec différentes eaux. Il est important de rappeler que l'eau doit être la première boisson offerte et servie à table, et que tout le reste – boissons et aliments – tourne autour d'elle. Dans ce contexte, il est clair que nous ne pouvons pas nous arrêter aux premières études esquissées dans le Water Codex I, mais devons continuer à étudier et analyser d'autres combinaisons possibles. Voilà pourquoi le groupe de travail n'a pas été dissous et met tout en œuvre pour produire un nouveau Codex qui développera plus avant les sujets déjà évoqués et identifiera les propriétés qui permettent de combiner l'eau avec bien d'autres boissons d'une manière qui fait honneur aux deux.

