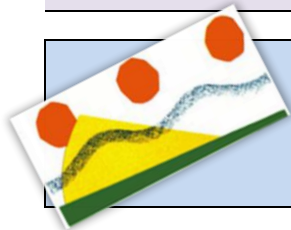


Le stockage et la conservation des vins

C1-3.1 Valoriser le produit.
C4-2.3 Stocker les produits.

Objectifs : → Différencier cave centrale et cave du jour.
→ Enumérer les facteurs de qualité d'une cave.



Lors de votre semaine d'astreinte au restaurant d'application du Lycée Condorcet, une de vos missions consiste à faire chaque matin l'inventaire de la cave du jour et d'aller chercher auprès de l'économiste, responsable de la cave centrale, les bouteilles manquantes. Vous vous interrogez sur la fonction de ces deux caves et sur leurs critères de qualité.

Ce matin, après avoir fait le décompte des bouteilles vendues sur les services de la veille, vous amenez votre bon de commande à l'économiste qui vous demande de le suivre en cave centrale. Celui-ci vous explique ce qu'est une cave centrale.

Activité 1 – A partir du document 1, répondez aux questions ci-dessous :

Document 1 : La cave centrale

La cave centrale est un local où sont stockés toutes les boissons commercialisées au restaurant, telles que les vins, les spiritueux (apéritifs et digestifs) et les boissons rafraîchissantes sans alcool pour une durée allant de plusieurs semaines à plusieurs années. Elle doit respecter un certain nombre de critères dans le but de permettre au vin, liquide vivant en constante évolution, de se maintenir en bonne santé et d'évoluer favorablement.

Ainsi, la cave centrale doit être située en sous-sol, orientée au Nord-Est afin d'obtenir une température et un degré d'hygrométrie constants. En effet, le vin doit être conservé entre 5°C et 18°C, l'idéal se situant entre 10°C et 12°C.

Conserver une température constante est tout aussi important. Les variations brusques de température peuvent en effet « fatiguer » le vin, tandis que la chaleur pourra accélérer son évolution naturelle et le froid la ralentir. La climatisation de la cave facilite le maintien de cette température constante.

Le taux d'humidité idéal est de 75%, et au minimum de 55%. En effet, une cave trop sèche génère un dessèchement des bouchons, qui deviennent ainsi moins hermétiques. A l'inverse, si celle-ci est trop importante, des moisissures risquent de se développer sur le bouchon comme sur l'étiquette. Un sol en terre battue permet de conserver ce taux d'humidité.

Le vin préfère reposer dans le noir. La lumière produit des oxydations qui modifient la couleur et le goût du vin, et ceci est particulièrement vrai pour les vins blancs et mousseux. Cela est valable pour la lumière naturelle comme artificielle. On préférera donc une pièce sans fenêtres, et sans éclairage trop intense.

Le vin peut s'imprégner des odeurs qui l'entourent, que ce soit celles de produits stockés à proximité, ou simplement l'odeur naturelle de la cave (notamment les moisissures qui se développent avec l'humidité). Il est donc important que l'air extérieur puisse y entrer et y circuler, afin de ventiler la cave. On pourra prévoir un système pour boucher ces entrées d'air en cas de grand froid ou de forte chaleur.

La tranquillité du vin doit être respectée. Le vin ne doit pas subir de secousses et de vibrations pour éviter de "réveiller" les bactéries présentes naturellement dans le vin. Il faut donc isoler les casiers des parois de la cave et les faire reposer sur des blocs antivibratoires.

Les bouteilles doivent être conservées couchées, afin que le vin soit toujours au contact du bouchon. Seules les bouteilles d'eaux-de-vie et de VDN sont stockées horizontalement car leur degré d'alcool les protège des mauvais effets de l'oxygène. Utiliser des casiers permettra de protéger un peu plus le vin. Afin d'éviter les manipulations inutiles, il faut également ranger les bouteilles selon une logique précise (étiquettes vers le haut pour les repérer d'un coup d'œil), et prévoir un système pour accéder à chacune sans encombre.

Les conditions décrites ci-dessus correspondent à celles d'un local idéal et sont loin d'exister dans toutes les caves, même professionnelles.

→ Qu'est-ce qu'une cave centrale ?

→ Quelles sont les boissons stockées en cave centrale ?

→ Quelle peut être la durée de stockage des boissons ?

→ Complétez le tableau ci-dessous :

Caractéristiques idéales	Pourquoi?	Comment ?
Ex : Température constante entre 10 et 12°	<ul style="list-style-type: none">• Favoriser l'évolution naturelle du vin	<ul style="list-style-type: none">• Orientation Nord-Est• Implantation en sous-sol• climatisation

→ Pour quelles raisons est-il indispensable de retrouver ces différents critères dans une bonne cave ?

Une fois les vins manquants récupérés, vous remontez à l'office du restaurant d'application pour ranger les bouteilles en cave du jour. Un professeur vous explique son rôle.

Activité 2– A partir du document 2, répondez aux questions ci-dessous :

Document 2 : La cave du jour

En restauration, la cave du jour permet de stocker dans de bonnes conditions l'ensemble des boissons disponibles sur la carte en quantité suffisante pour le service d'une journée. Située à proximité immédiate de la salle de restaurant, à l'office, très souvent avec la verrerie, elle est équipée de réfrigérateurs pour les vins à rafraîchir et les eaux, et de celliers ou Eurocave pour les vins à tempérer. Dans de nombreux établissements, des vitrines de présentation se trouvent directement dans la salle, à la vue du client.

Un point d'eau et une machine à glaçons permettent de préparer les vins à servir en seau. Le lave-verres s'y trouve également, ainsi que des placards pour stocker les verres par catégories, à l'envers et le matériel nécessaire au service des divers types de vins (panier à vin, sceau, carafe à décanter, stand à vin...).

→ Qu'est-ce qu'une cave du jour ?

→ Où doit-elle se situer ?

→ Quels sont les aménagements et matériels que l'on doit y retrouver ?



n



Activité 3– A partir des informations fournies par le schéma ci-dessous et de vos connaissances, répartissez ces divers types de vin et eaux minérales sur les étagères dont vous disposez du bas vers le haut.



19°C-

Vins rouges puissants

13°C-

Vins rouges légers

10°C-

Vins blancs et effervescents

7°C-

Eaux minérales



Vin blanc sec	
Vin blanc liquoreux	
Champagne	
Eaux minérales	
Vins rosés	
Vins rouges vieux de grande appellation	
Vins rouges vieux	
Vins primeurs	

Le stockage et la conservations des vins, ce que je dois retenir

I/ LA CAVE CENTRALE

La cave centrale est un local destiné au stockage des boissons commercialisées au restaurant (vins, spiritueux et boissons rafraîchissantes) pour une durée allant de quelques semaines à plusieurs années.

Afin de maintenir le vin, liquide vivant en constante évolution, en bonne santé pour lui permettre d'évoluer favorablement, il faut veiller aux points suivants :

SITUATION	L'exposition idéale est le Nord-est pour éviter les variations de température.
TEMPERATURE	La cave doit être fraîche (10 à 12°) et à température constante pour éviter la fermentation et le vieillissement prématuré des vins jeunes.
HYGROMETRIE	Les meilleures caves ont un sol en terre battue et un taux d'hygrométrie situé entre 70 et 75 % . Trop d'humidité rouille les cercles, pourrit les fûts, moisit les bouchons et abîme les étiquettes. La sècheresse provoque une évaporation des vins et une dessiccation des bouchons.
OBSCURITE	La luminosité doit être aussi faible que possible. Trop de lumière altère la couleur des vins.
AERATION	L'aération est nécessaire mais doit être limitée .
ODEUR	La cave doit être à l'abri des odeurs fortes et désagréables (légumes, vinaigre, produits chimiques, mazout...) car elles altèrent le goût du vin.
TRANQUILLITE	La cave doit être à l'abri de secousses (ascenseur, voie ferrée, route) afin d'éviter le mouvement des dépôts.
STOCKAGE	Les vins doivent être stockés de façon ordonnée afin d'éviter les manipulations inutiles.

II/ LE VIN DE PAILLE ET LE VIN JAUNE

La cave du jour permet de disposer, à proximité du restaurant, les vins à commercialiser, dans des celliers qui permettent de les stocker à la température de service.

Il est donc nécessaire de connaître la température idéale de consommation de chaque type de vin :

TEMPERATURE DE SERVICE	TYPES DE VINS
7 à 10°C	⇒ Vins blancs, effervescents et rosés
10 à 13°C	⇒ Vins rouges légers
13 à 19°C	⇒ Vins rouges puissants

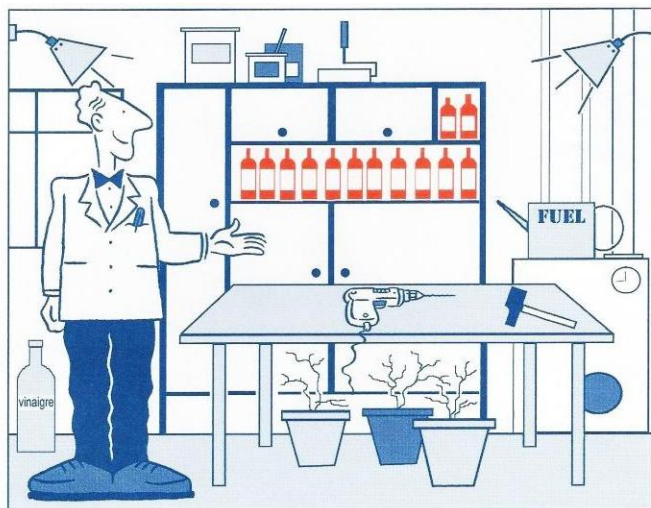
On trouve également dans la cave du jour tout le matériel de service : les seaux adaptés à la taille des bouteilles, des paniers à vin, des carafes à décanter, la verrerie ainsi que tous les appareils de production de glace pilée et de glaçons.

Afin d'avoir tous les vins de la carte disponibles pour les services, il est nécessaire de faire des remontées de cave centrale quotidiennement.

Le stockage et la conservation des vins, j'applique

Cela fait plusieurs fois que des clients vous font des réclamations quant à la qualité des vins servis : température inadéquate, vins bouchonnés, robe terne... Vous vous rendez dans la cave centrale ...

A l'aide du dessin ci-dessous, repérez, expliquez 5 éléments néfastes au stockage et à la bonne conservation du vin et apportez une solution.



Éléments néfastes	Conséquences sur le vin	Solution