

Faire un bon Schnaps

Les garants d'une très bonne qualité :

- Des fruits bien mûrs et irréprochables
- Nettoyage et tri minutieux
- Macération adaptée à la variété
- Fermentation en milieu clos
- Distillation professionnelle
- Stockage suffisamment long
- Réduction à un degré de consommation acceptable
- Filtration précise

Des fruits irréprochables et bien mûrs

Principe :

La qualité d'un alcool de fruits s'élabore exclusivement **au niveau de l'arbre fruitier**. Le meilleur bouilleur de cru ne pourra, à partir de fruits de mauvaise qualité et donc d'une purée médiocre, obtenir un alcool de qualité. Car seul un produit de base suffisamment parfumé produira un alcool fruité. Contrairement aux fruits destinés à la consommation, l'aspect n'a qu'une importance secondaire du moment que la maturité et la saveur du fruit n'en pâtissent pas.

Pour les fruits, on dissocie le moment de la récolte de celui de la consommation. Pour les fruits à noyaux, ces deux périodes coïncident à peu près. Pour les fruits à pépins, spécialement pour les variétés d'hiver, elles peuvent diverger de plusieurs mois. Certaines variétés d'hiver de pommes et de poires n'arrivent à maturité qu'après un stockage prolongé. Une fois cette **maturité atteinte**, voilà arrivé le moment optimal pour mettre en fût et débiter la macération.

Les qualités exigées des fruits sont :

- maturité optimale (arôme caractéristique et prononcé typique pour la variété)
- si possible, une teneur élevée en sucre (bon rendement d'alcool)
- fruits tout à fait sains (un fruit pourri n'a pas d'arôme)
- fruits nettoyés (des fruits sales produisent une eau de vie de mauvaise qualité)

Les fruits moisissés, pourris ou verts sont et resteront inutilisables.

Nettoyage et tri minutieux

Les fruits tombés (ou qu'on a fait tomber) doivent être ramassés soigneusement et débarrassés de tout ce qui s'y colle (terre, pierre, herbe et feuilles). Surtout les fruits ramassés sont naturellement très affectés d'un point de vue microbiologique et doivent impérativement être nettoyés avant leur mise en macération. Car des fruits sales peuvent nuire à la bonne fermentation. Mais comme les

fruits proviennent actuellement de plantations ou de cultures fruitières bien entretenues, la plupart du temps seuls des fruits cueillis sont utilisés.

Pour les coings, avant la macération, il convient d'enlever le fin duvet, car il contient une huile qui rancit rendant ainsi la purée impropre à la distillation. Ce nettoyage est souvent fait manuellement à l'aide d'une brosse. Avant la macération, les fruits destinés à la distillation sont triés. Peu mûrs, moisissus ou pourris, ils sont écartés, car ils causeraient d'importantes déperditions aromatiques, voire même des défauts aromatiques indésirables (goût de brique moisie ou autre).

La macération des fruits

Afin que le sucre pour la fermentation alcoolique puisse se libérer, une partie des cellules doivent se diviser. Cette décomposition des cellules se poursuit encore pendant la fermentation. Pour la macération, on tient compte des exigences particulières des fruits à pépins et des fruits à noyaux comme suit.

Fruits à pépins : une purée fortement concassée est propice à une bonne fermentation, puisque les cellules auront été davantage divisées, rendant ainsi la purée plus liquide. On utilise à cet effet des broyeurs à fruits ou même des machines à "pulper". Pour des purées sèches (par ex. pour les coings), un apport en eau est souvent nécessaire pour éviter des bulles dans la purée (cavités creuses dans lesquelles pourrait se développer de la moisissure).

Fruits à noyaux : ces fruits sont simplement écrasés ou pilonnés, afin d'éviter autant que possible de briser les noyaux. Car les noyaux renferment des substances aromatiques liées au sucre (acide cyanhydrique et aldéhyde benzoïque) qui s'extraient plus lentement des noyaux intacts que des noyaux cassés. Ces derniers sont à l'origine d'un goût d'amande amère. Faut-il enlever les noyaux et si oui, quand faut-il les enlever ? C'est une pure question d'arôme.

Si le distillat final doit :

- être dépourvu de l'arôme d'amande, alors les noyaux seront enlevés avant la macération
- présenter un délicat arôme d'amande, alors les noyaux seront enlevés à l'issue de la fermentation
- avoir un goût d'amande prononcé, alors les noyaux resteront dans la purée

Fermentation en milieu clos

Une fermentation réussie et propre exige l'utilisation de récipients hermétiquement fermés, munis d'une **bonde de fermentation**. Ce petit appareil empêche l'oxygène d'accéder à la purée et donc l'intrusion de levures ou de bactéries indésirables. Ainsi on évite également la formation d'acide acétique et l'arôme des fruits est préservé.

*" Il vaut mieux boire un schnaps,
que de regarder de travers ceux qui le font. "*

On est également attentif à la température idéale de fermentation. Celle-ci se situe entre 15°C et 20°C. La durée de fermentation qui dépend de la température et de la nature du fruit, est normalement comprise entre 2 et 3 semaines. Les purées de fruits pauvres en sucre et tanin (par ex. de coings) nécessitent une période de fermentation plus longue.

Le moment de la distillation : pour préserver au maximum l'arôme des fruits pour la distillation, on distille juste avant la fin de la phase de fermentation ou alors tout de suite après la phase de la fermentation.

Une distillation professionnelle

L'obtention d'alcools de fruit de haute qualité, requiert un alambic satisfaisant certaines conditions minimales :

- il doit être à bain-marie (pour que les matières n'accrochent pas)
- il doit permettre d'obtenir une température constante avec un chauffage régulier
- il doit comporter un ustensile pour remuer (indispensable quand on distille des matières relativement sèches)

Les appareils traditionnels distillent en 2 fois : distillation en deux passes ou première passe et repasse

La première passe (all. : Rauhbrand)

La première chauffe permet d'extraire des composants solides de la purée, l'alcool et diverses substances aromatiques. C'est ce qu'on appelle **la première passe**. Il reste le résidu de la distillation (all. : Schlempe). Le processus de la distillation donne naissance à de nouvelles substances aromatiques : c'est pour cela qu'il ne doit être ni trop lent, ni trop rapide. C'est ici que toute l'expérience, mais aussi toute la patience du bouilleur de cru est requise. Généralement, la distillation dure environ deux heures. Elle est interrompue dès que le degré d'alcool atteint environ 15% du volume (% vol).

On procède ensuite au nettoyage extrêmement pénible de l'alambic.

La repasse (ou bonne chauffe)

La repasse permet d'augmenter le degré d'alcool et de purifier la première passe.

Elle comprend trois parties :

- **couper la tête** (all. Vorlauf)
Au début de la repasse, le bouilleur de cru doit chauffer doucement afin d'éliminer des composants indésirables tel l'acétaldéhyde. En chauffant trop, on perdra également des substances aromatiques normalement destinées au coeur.
- **le coeur** (all. Mittellauf ou Feinbrand)
Il est très important que le bouilleur de cru maintienne un chauffage régulier. C'est dans cette phase du "coeur " qu'on récupère les bons composants, à savoir l'eau de vie et les arômes. Titrant à environ 70-80 % vol d'alcool au début, le degré d'alcool diminue au fur et à mesure qu'on distille. La phase du "coeur" se termine dès que le degré d'alcool tombe entre 45 et 50 % vol pour les fruits à pépins et 50 à 55% pour les fruits à noyaux.
- **la queue** (all. Nachlauf) On désigne ainsi la phase où l'alcool s'écoule avec un degré d'alcool inférieur à 45 % vol. On poursuit la distillation jusqu'à 25 % vol minimum. Chargé en huile de fusel, ce distillat ne sera pas récupéré pour la prochaine première passe.

Durée de stockage suffisante (finition de l'eau de vie)

Fraîchement distillée, l'eau de vie n'est pas encore suffisamment harmonieuse. C'est pour cela qu'elle est stockée avant qu'on ne procède à la réduction d'alcool et à l'embouteillage. Une finition optimale nécessite une certaine chaleur, mais aussi une bonne oxygénation. Pour des eaux-de-vie à forte teneur en alcool, la durée de stockage est le plus souvent comprise entre 2 et 4 mois (6 à 12 mois étant préférables), dans un endroit sombre et bien tempéré. Suivant le fabricant, les récipients vont différer. Néanmoins, les récipients en métal spécial et ceux en verre se sont imposés.

Finie, l'eau de vie contiendra de nouveaux arômes tout en perdant son goût âpre. Elle deviendra plus douce, ronde, harmonieuse et aura un bien meilleur goût.

Réduction du taux d'alcool

L'eau de vie issue de la phase du "coeur" a un degré d'alcool qui se situe entre 60 et 70 % vol, ce qui la rend manifestement imbuvable. Pour la rendre consommable, on doit baisser son degré d'alcool en la coupant avec de l'eau "pure et neutre". Pour les alcools de fruit, le degré d'alcool sera le plus souvent compris entre 38 et 42 % vol. Il dépend quelques fois également de textes réglementaires (par ex. pour des Appellations d'Origine Contrôlées, AOC).

" Il y a plus de vieux buveurs de schnaps, que de vieux docteurs. "

Dicton allemand

Trop important, le degré d'alcool masque les arômes précieux des fruits rendant l'alcool trop fort et trop épicé. Avec une teneur en alcool insuffisant, les alcools de fruits ont un goût fade.

Filtrage

Souvent certains défauts visuels apparaissent lors de la réduction du degré d'alcool de l'eau de vie en vue de la rendre consommable. Ces défauts sont fortement liés aux substances contenues dans l'eau de vie. C'est pour cela qu'on la filtre.

Le meilleur filtrage est obtenu en réfrigérant l'eau de vie à -6 degrés Celsius avant de la passer par un micro filtre. On obtient ainsi une eau de vie limpide, même à l'état réfrigéré.