

Ma recette pour fabriquer la goutte.

La récolte :

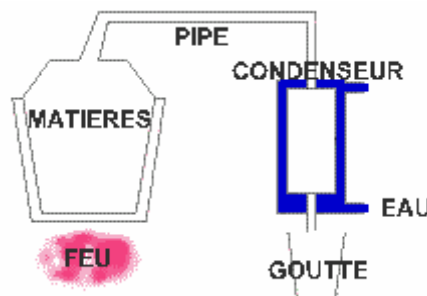
Pour faire une bonne goutte, il faut d'abord de bons fruits, bien mûrs. Lors du ramassage, vous éliminerez les fruits véreux. Les puristes mettront les fruits ramassés dans un tonneau de bois et les autres feront ce qu'ils veulent ou ce qu'ils peuvent, mais le plastique convient aussi. Au cours de cette mise au tonneau, n'hésitez pas à écraser les fruits, vous faciliterez le phénomène de fermentation alcoolique et il ne sera pas nécessaire de recharger le tonneau par la suite. Si les fruits ne sont pas écrasés, ils se tasseront et vous devrez recharger éventuellement le tonneau. Ensuite, bouchez le tonneau mais pas hermétiquement, les gaz de fermentation doivent s'évacuer et il est possible que les matières débordent légèrement. S'il n'y a plus de bulles qui se forment à la surface, (ça ne "bout" plus comme on dit ici), le phénomène de fermentation est terminé et vous pouvez fermer votre tonneau.

Durant la fermentation, remuer de temps en temps le contenu (une fois par semaine). De plus il est préférable que le tonneau soit plein pour limiter le contact avec l'air des matières; vous trouverez sur Internet des méthodes pour éviter ce contact avec l'air.

Il ne vous reste plus qu'à distiller pendant l'hiver. Pourquoi l'hiver, parce qu'on a le temps et qu'il fait bon autour de l'alambic quand il gèle dehors.

Un alambic, son principe de fonctionnement :

Vous chauffez des matières contenant de l'alcool. Cet alcool se vaporise et s'échappe de l'alambic par la pipe pour se transformer en liquide dans le condenseur.



Le matériel nécessaire le jour de la distillation

- Du bois, plutôt de la charbonnette (ce sera plus facile de régler la température), en suffisance pour chauffer l'alambic.

Un seau pour charger l'alambic.

Une éponge (verte et jaune), de la poudre à récurer et une brosse pour nettoyer l'alambic.

Un pèse alcool.

Un casse-croûte (pain, saucisson, etc.) pour le petit creux et le partage avec les visiteurs.

La préparation :

Si l'alambic est froid, commencer par faire le feu afin de réchauffer l'installation. Ensuite vérifiez l'état de propreté de l'ensemble. Le cuivre doit être aussi propre que vos casseroles de décoration. Si ce n'est pas le cas, sortir la brosse, l'éponge, la poudre à récurer, l'huile de coude et allez-y, il faut que ça brille. Pour parfaire la finition, utilisez en finale un peu de cendre à la place de la poudre à récurer et pour terminer, rincez abondamment. Une fois l'alambic bien propre, remplissez le avec vos matières en laissant une marge de 10 cm par rapport au bord supérieur du bac. Posez le couvercle, installez la pipe et remplissez les joints entre le couvercle et la marmite et entre le couvercle et la pipe avec de l'eau. L'eau empêche les vapeurs d'alcool de fuir. Au cours de la distillation, jetez un coup d'œil de temps en temps sur ces joints. Si votre alambic est de type bain-marie, vérifiez que ce bain marie est rempli d'eau et faites l'appoint éventuel. Ouvrez l'eau du condenseur qui devra rester froide tout au long de la cuisson. Ce dernier sert à condenser les vapeurs d'alcool pour les rendre liquide.



La distillation :

Si votre alambic est froid, il faut attendre au moins $\frac{3}{4}$ d'heure avec un bon feu. Au terme de ce laps de temps, les bonnes odeurs commencent à emplir la pièce. Enfin voilà que ça coule ! Laissez couler tout en gardant un feu correct jusqu'à une teneur en alcool de 20° ou 20%, ne descendez pas en dessous de 18°, la goutte ne serait plus bonne, elle prendrait un goût de noyau.



A ce moment s'il vous reste des matières et que vous n'en n'avez pas assez de matière pour une deuxième cuite, retirer la pipe avec un chiffon (elle est chaude), enlever le couvercle et vider un peu de matière pour compléter avec votre reste. Sinon videz le tout, refaites le plein et repartez pour une deuxième cuite. N'oubliez pas de nettoyer et de refaire les joints. Quand tout est terminé, c'est l'heure de la repasse.

Ralentissez le feu, quitte à retirer du bois du foyer, videz la cuve de l'alambic et nettoyez la cuve, le couvercle ainsi que la pipe et le condenseur. On rentre maintenant dans la phase finale appelée la repasse, tout doit être propre.

Videz la "petite eau", c'est la goutte de la première passe dans la cuve et ne remplissez pas au-dessus de la limite des dix centimètres. Dans cette phase, attention au feu. Le liquide que vous versez, c'est de l'alcool, il ne doit pas couler sur le feu au risque de s'enflammer. Refermez le couvercle, remettez la pipe en place et refaites les joints. Relancez le feu, mais tout doux, il faut que ça coule tout doux.

Ca y est, ça coule. Jetez le premier demi-verre ou verre de goutte, elle est sale, elle contient tous les restes du nettoyage mais aussi du méthanol très mauvais pour la santé. La sortie de la première goutte se fait aux environs de 70 à 80°, vous laisserez couler jusqu'à 40°. Attention, quand vous approchez des 40°, le teneur en alcool baisse très vite, vous devez contrôler cette teneur en permanence. Ce point atteint, retirez la pipe, le couvercle et videz l'alambic. C'est fini pour la cuisson. Vous pouvez tout nettoyer pour le suivant. Il ne vous reste plus qu'à "régler" la goutte.



Durant la distillation, si la pression dans le bain marie monte au-dessus de 0,3 bar, laissez partir un peu d'eau au niveau du remplissage. Il y a une soupape de sécurité, mais si elle était bloquée vous pourriez détériorer le bain marie avec trop de pression.

Le réglage :

Votre goutte est trop forte mais tout dépend du goût. Pour ma part je la règle à 50°. Comme elle perdra encore un peu, elle attendra les 48, 49°. Pour faire ce réglage, versez toute votre goutte dans un grand récipient, versez doucement de l'eau et de mélanger tout en contrôlant la teneur en alcool. Une fois ce réglage réalisé, mettez votre goutte en bonbonne et rangez là dans un placard de l'atelier.

Nettoyez l'alambic et l'atelier après cette étape, ainsi, il n'y aura pas de cendre ou autres corps étranger dans votre eau de vie.

Maintenant rendez-vous aux impôts pour déclarer le résultat de votre cuite, payer les taxes et obtenir votre acquit.

Les impressions :

Vous venez de passer une belle journée dans une chaude ambiance. Qu'il y fait bon dans cet atelier, les odeurs embaument de partout. Déjà les matières, le bois pour le feu et enfin les vapeurs d'alcool. Et puis il y a les visites, les voisins viennent voir comment ça coule, si ça va, ce qu'on distille etc. Si vous passez dans un atelier, ne vous étonnez pas si les réponses sont évasives, c'est comme ça, et de toutes façons c'est toujours moins bon que l'année précédente. Ne cherchez pas à comprendre... c'est trop compliqué.

L'usage :

On peut faire multiples usages de la goutte, préparation d'apéritifs, digestifs, "médicament"... Une mauvaise digestion se passera mieux avec quelques cm³ de goutte qu'avec un produit pharmaceutique et ce sera plus naturel. Mais **ATTENTION**, la goutte reste de l'alcool, il ne faut pas en abuser et la limite est très vite atteinte car comme il est écrit et vérifié*, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. J'ajouterais pour la votre et celle des autres.