

<https://www.valterbi.org/cms/spip.php?article669>



L'art de la distillation, les vergers

- Val Terbi Randonnée : VTrando - Panneaux d'information -



Date de mise en ligne : jeudi 16 juin 2016

Copyright © Val Terbi | Provalterbi | Valterbi rando - Tous droits réservés



LES VERGERS ET L'ALAMBIC

Val Terbi
Découverte, santé, passion... rando

LA DÉCOUVERTE DE L'ALCOOL

L'invention de la distillation et le nom *al kohl* (subtil) sont dus aux Arabes. La production de boissons alcoolisées par fermentation existait déjà il y a 6 000 ans. Elle est signalée chez les Sumériens et les Babyloniens, en Mésopotamie et dans l'ancienne Égypte où existaient des tavernes à bière.

RÉSUMÉ

Le climat du Haut Val Terbi est très propice aux vergers. Cerises, pommes, poires, prunelles, damasques s'y gorgent de soleil. Les distillées y sont particulièrement goûteuses. Selon la tradition, des distillateurs mélangent des eaux-de-vie issues d'une multitude de baies et de fruits. De beaux fruits, bien trempés sont mis à fermenter en tonneaux. L'alambic et le sautoir-faire du distillateur jouent alors le premier rôle. Patience et petits soins donneront un elixir à déguster avec respect.

KURZFASSUNG

Die Talräume des Val Terbi verfügt über ein prägnantes Klima für Obstbäume. Kirschen, Äpfel, Birnen, Pflaumen und Damaskrosen reifen in der Sonne und in der Feuchtigkeit der Region. Die Fruchtbrände sind dort besonders schmackhaft. Traditionelle Schnapsbrenner bereiten den Schnaps aus vielen Früchten und Beeren liebevoll zu. Um ein gutes Destillat zu erhalten, braucht man zuerst schöne und gute Früchte die sorgfältig aussortiert wurden. Dann werden die Früchte im Fass zum Gären gebracht. Der Destillierapparat und das Können des Schnapsbrenners spielen zu diesem Zeitpunkt die Hauptrolle. Geduld und Geschick ermöglichen einen Elixier zu produzieren, den man mit Ehre genießen sollte.

RAICCÔUTCHI (patois jurassien)

Le fond di Val Terbi é l'alambicage d'alvè in bon temps po les soirées. C'èges, pommes, poires, prunelles (grêches), damascs y'i l'abrand de sortye èt peas de raps. Les distillées yi sont particulièrement boïmes. Des distillées s'mélangent méjstant des bœes (des gattes) alvè tot plein de bœes et de fruits. Po opteni èsne boïme gatte, à fâi d'vair, de bœes et bons fruits, tréyes alvè treujais. Ès sont boïes è fermentation dains des tonneux. L'alambic et le sautoir-faire di distillèu d'ènt en-chèis le permie rôle. Pratin et prèis treujais b'èliment èsne gatte è chèque alvè rèschpit.

Trad. D. Frund-Roussillon

Écouter le résumé en patois, lu par Denis Frund

Panneau complet, consulter ou télécharger en PDF

<https://www.valterbi.org/cms/local/cache-vignettes/L64xH64/pdf-b8aed.svg>

Situation ; coordonnées GPS

604/254 ; 245/855

