

Pour être comme un poisson dans l'eau... Fiche :	Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr	Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr
<p style="text-align: center;">www.goutteficelle.fr Gin</p> <p>01.1.. De quel pays le gin est-il originaire ? Quel nom portait-il alors ?</p> <p>01.2.. Le gin est le produit de la distillation de quelles céréales ?</p> <p>01.3.. Que n'ont pas le droit de faire les distillateurs de gin anglais ?</p> <p>01.4.. Quel est le principal aromate qui parfume le gin ?</p> <p>01.5.. Citer 3 aromates pouvant parfumer le gin.</p> <p>01.6.. Expliquer la seconde méthode possible de l'élaboration du gin anglais.</p> <p>01.7.. Quels sont les deux principaux pays producteurs de gin ?</p> <p>01.8.. Qu'est-ce que le Old Tom Gin ?</p>	<p style="text-align: center;">Gin</p> <p>01.1.. <i>Originnaire de Hollande où il se nomme « genever », il est introduit en Angleterre au 16e siècle. Puis l'Angleterre elle-même produit son propre genever et le baptise « gin ».</i></p> <p>01.2.. <i>Il est obtenu par la distillation de farines de seigle et de maïs.</i></p> <p>01.3.. <i>Cependant, en Angleterre, les distillateurs de gin n'ont pas le droit de distiller eux-mêmes l'alcool de grains de base. Ils achètent donc l'alcool de base (alcool de seigle et de maïs pur à 96%) et ont alors le choix entre deux méthodes d'élaboration du gin, la plus courante est la suivante : le distiller à nouveau l'alcool de base en présence de divers aromates (dont le genièvre bien sûr).</i></p> <p>01.4.. <i>Le genièvre</i></p> <p>01.5.. <i>La coriandre, le fenouil, le cumin...</i></p> <p>01.6.. <i>Le mélange avec un alcoolat d'aromates (« esprit de gin ») et de l'eau distillée.</i></p> <p>01.7.. <i>La Hollande ; L'Angleterre</i></p> <p>01.8.. <i>Old Tom Gin = gin légèrement sucré</i></p>	