

## **Communiqué de presse**

### **Le plaisir sans alcool**

#### **Des alternatives aux boissons alcoolisées en provenance du Bade-Wurtemberg**

STUTTGART - Qu'il s'agisse de « Dry January » ou de « Sober Tourism », les jeunes ont de plus en plus tendance à privilégier les boissons sans alcool. Le Bade-Wurtemberg, la patrie de grandes régions viticoles, de la deuxième plus grande diversité de bières d'Allemagne et d'innombrables distilleries, relève ce défi avec panache. Les brasseries en particulier le montrent depuis longtemps : ce qui est bon avec de l'alcool, l'est encore plus sans ! Le Sud propose des alternatives de boissons pétillantes qui ne manquent de rien, et pas seulement pour les femmes enceintes, les automobilistes et les personnes soucieuses de leur santé.

#### **Tout doux : « Böser Kater sans alcool »**

Avec les produits où il est écrit « Böser Kater » (gueule de bois), vous ne risquez pas d'en avoir. Une arnaque à l'étiquette ? Pas du tout. La distillerie de fruits nobles Schleihaut d'Eppingen produit des spiritueux sous cette marque - inspirée par Kater Rüdiger du directeur Adrian Clausing. Pour tous ceux qui ne veulent pas que la gueule de bois soit au programme le lendemain matin, il existe deux variantes. « Böser Katerfrei sans alcool » est produit avec des baies de genièvre bio, aussi bien dans l'alternative « gin » que dans l'alternative « vin chaud-gin ». Ce dernier est également délicieux en été « on the rocks ». Les chats apprécient d'ailleurs beaucoup le « Böser Kater » : à chaque achat, la distillerie soutient des projets de protection des chats.

[boeserkater.de](http://boeserkater.de)

#### **Une nouvelle idée : la « Bierbuckel » sans alcool de Leibinger**

En 1901, la brasserie Max Leibinger de Ravensburg a créé une nouveauté dans la région en commercialisant la première bière en bouteille. 120 ans plus tard, sur le « Bierbuckel » - où la brasserie est installée depuis 1894 - on s'efforce de tirer le meilleur parti de la bière sans alcool. Les maîtres brasseurs ont développé un procédé innovant qui fait appel à un organisme de levure spécial. Celui-ci permet de brasser la « Bierbuckel sans alcool » naturellement trouble, ce qui rend superflue la procédure habituelle de désalcoolisation ou d'interruption précoce de la fermentation. Ce procédé permet également à la « Seeweisse Hefeweizen sans alcool » de mettre en valeur les arômes des matières premières exclusivement régionales.

[leibinger.de](http://leibinger.de)

#### **Une affaire rondement menée : « Vincent sans alcool »**

Commencer la journée de travail avec Vincent, c'est ce que propose la distillerie maison Alfred Schladerer de la Forêt-Noire. Une fois n'est pas coutume, ni l'apéritif alcoolisé ni son équivalent pour les conducteurs ne sont présentés dans la bouteille carrée caractéristique dans laquelle la distillerie de Staufen en Brisgau

commercialise ses eaux-de-vie de fruits depuis des décennies. D'un rubis rouge éclatant et avec une étiquette tropicale, le corps élancé de la bouteille fait penser à un bar de plage. Mais à l'intérieur se trouvent des framboises de la Forêt-Noire, des extraits naturels d'herbes et le trésor d'expérience de plus de 175 ans de tradition de distillation, qui procurent une expérience gustative douce-amère.

[schladerer.de/en](http://schladerer.de/en)

### **Dans le shaker : les distillats pour cocktails du nord du Bade-Wurtemberg**

Pour réussir un cocktail, il n'est pas nécessaire de se tourner vers les alcools forts. Les distillateurs Heimat de Schwaigern proposent une alternative au rhum avec le « Heimat Vogelfrei Sugar Cane ». Sans alcool comme support de goût, on travaille surtout avec du piment pour créer le piquant typique et une expérience gustative corsée. À Abstatt, près de Heilbronn, Scarlett Gönnerwein a même créé une nouvelle sorte de boisson avec son distillat sans alcool : lorsque vous mélangez « Neckarlicious » à votre boisson, vous avez un « glowtail » à la main. Grâce à ses ingrédients naturels, cette base de boisson tropicale fait rayonner le visage de toute personne qui sirote son verre.

[heimat-distillers.de](http://heimat-distillers.de); [neckarlicious.com](http://neckarlicious.com)

### **Le sanglier pose des jalons : « BOAR ZERO »**

Les superlatifs ne manquent pas chez « BOAR Distillery » de Bad Peterstal-Griesbach. Alors que le « BOAR Gin » est actuellement le gin le plus primé au monde, son frère sans alcool prend lui aussi de l'avance : « BOAR ZERO » est le premier distillat sans alcool de qualité bio au monde. L'eau de source de la ferme s'associe à 19 plantes pour former une composition équilibrée qui s'harmonise également avec l'eau tonique, mais qui fonctionne également comme base pour les cocktails et les long drinks. Cette création, dont l'étiquette porte l'emblématique sanglier, est peut-être la meilleure preuve que le zéro pour cent a du succès : au cours du premier mois, la variante zéro a été vendue autant de fois que le gin primé pendant toute la première année.

[boargin.de/en](http://boargin.de/en)

### **Jouer avec les arômes : le vin sans alcool du Bade-Wurtemberg**

« Zero », « NIXLE » - certains domaines viticoles du Bade-Wurtemberg ne laissent planer aucun doute : on ne trouve pas d'alcool dans ce vin. La tendance des vins sans alcool est arrivée depuis longtemps dans le monde de la vigne - lors du concours « Badens beste Weine », les vins sont même primés dans la catégorie « sans plomb ». Mais, « du point de vue du développement, la bière sans alcool a 20 ans d'avance sur le vin », sait Thomas Diehl du domaine viticole Diehl de Stuttgart. Lors de la désalcoolisation, un cinquième des arômes est perdu. Cependant, au pays des inventeurs et des bricoleurs, on a trouvé d'autres solutions : Remstalkellerei travaille d'emblée avec des cépages très riches en arômes pour son « 0.X ». Grâce à sa distillation sous vide douce, le domaine Zotz de Heitersheim met déjà en rayon quatre vins et mousseux sans retournement. Le sud du vin s'enrichit d'une nouvelle facette.

[badischerwein.de](http://badischerwein.de), [weinheimat-wuerttemberg.de](http://weinheimat-wuerttemberg.de)

### **Créations à base de fruits des prés : manufacture Jörg Geiger**

Depuis 20 ans, les prés-vergers du Jura souabe sont les fournisseurs des distillats, vins mousseux et cidres de Jörg Geiger. Mais dès le début, le chef de la manufacture éponyme de Schlatt savait aussi qu'il y avait de bonnes raisons de se passer d'alcool. Avec ses « PriSeccos », Geiger se montre volontiers expérimental : les fruits des champs y côtoient le thé vert, le céleri ou sont combinés avec des feuilles de chêne. La manufacture propose une création « zéro pour cent » pour tous les goûts et toutes les exigences. Toujours dans l'optique d'un grand plaisir, Jörg Geiger indique les occasions de boire ses produits et révèle dans sa roue des accords alimentaires avec quels plats les arômes de ses boissons s'harmonisent le mieux.

[manufaktur-joerg-geiger.de](http://manufaktur-joerg-geiger.de)

### **La piste est libre : « Hydrolat Piff Paff »**

Quel cirque ! Après diverses déclinaisons du « Applaus Dry Gin », la Loge des spiritueux d'Allemagne du Sud présente son prochain programme « Piff Paff ». Inspirée de l'ancien cirque de la Marienplatz de Stuttgart, l'étiquette est une fois de plus artistiquement colorée. Le billet, inspiré d'un ticket d'entrée, est accroché au goulot de la bouteille et invite à entrer dans le manège sans alcool de l'hydrolat. Lors de la fabrication, la vapeur d'eau traverse les fleurs et les herbes et s'imprègne de leurs arômes. Pour cela, l'eau végétale a besoin de quatre fois plus de plantes botaniques - de la sauge au romarin en passant par la mélisse dorée - qu'un gin. Avec son profil puissant, cet artiste du goût sait mettre le public de son côté.

[applausgin.com](http://applausgin.com)

---

Une version numérique de ce communiqué de presse - ainsi que des informations plus détaillées sur Bade-Wurtemberg - est disponible sur notre site : <https://www.tourisme-bw.fr/presse>

### **Contact Presse :**

State Tourist Board Baden-Württemberg  
Esslinger Strasse 8  
70182 Stuttgart, Germany  
[ausland@tourismus-bw.de](mailto:ausland@tourismus-bw.de)