

Communiqué de presse

Des trésors liquides

Les eaux-de-vie, spiritueux et autres grands crus du Bade-Wurtemberg

STUTTGART - Le sud de l'Allemagne, avec ses nombreux vergers, fermes fruitières et domaines viticoles, possède une longue tradition dans l'art de la distillation et de l'alambic. Plus de la moitié des quelque 24 000 distilleries artisanales allemandes sont implantées dans le Bade-Wurtemberg. Ces dernières années, quelques gins primés sont venus s'ajouter au schnaps et aux eaux-de-vie issus des fruits locaux. Ce que l'on sait moins, c'est que le territoire produit également du whisky, de l'eau-de-vie de bière et de la vodka de première qualité. Face à cette profusion, le dilemme est de taille.

L'apéritif à la poire Birnoh

L'apéritif à la poire « Birnoh » promet « toute la diversité des arômes de la poire réunis pour une force exceptionnelle. Afin de tenir cette promesse, seules d'anciennes variétés entrent dans sa composition. Ce n'est pas une distillerie qui se cache derrière cette boisson aromatique, mais la « Guilde Birnoh », une association de cidres et de distillateurs du Bade-Wurtemberg. Les membres de la guilde se sont engagés à respecter un processus de fabrication commun, des critères de qualité uniformes et à garder le secret sur les détails de la production. En 2016, ils ont été récompensés pour leur initiative conjointe par le prix agricole du Bade-Wurtemberg pour les innovations entrepreneuriales.

birnoh.de

Le whisky du Jura souabe

Il n'y a pas que dans les Highlands écossais que l'on produit du whisky de première qualité, mais aussi dans la moyenne montagne du Jura souabe. Comme il y a désormais de nombreuses distilleries, elles se découvrent sur le Schwäbischer Whisky-Walk à travers le paysage varié de la vallée de la Lauter, accompagnées d'une dégustation de whisky. Par ailleurs, de nombreuses autres possibilités de dégustation de ce spiritueux particulier attendent les visiteurs dans la région d'Owen, en dessous du château de Teck et au-delà. Par exemple, l'ambassadrice du whisky souabe, sommelière en eaux-de-vie nobles Angela Weis invite régulièrement à des dégustations dans la boutique de Tübingen « Silberburg am Markt ». L'ambiance est encore plus conviviale lors de la Journée du whisky souabe, qui a lieu traditionnellement le 1er octobre à Tübingen.

schwaebischer-whisky.com

Josefslust et Goldelse

Un digestif réconfortant est toujours le bienvenu après un repas copieux. Une recette ancienne et bien gardée, composée de plus de 40 herbes, racines et baies des bois sélectionnées, confère à la liqueur aux herbes « Josefslust » de Sigmaringendorf son goût fruité et harmonieux. Le nom de cette liqueur à haute teneur en alcool provient du parc animalier homonyme

de la maison noble de Hohenzollern-Sigmaringen. Ceux qui préfèrent une saveur plus douce opteront pour un vrai classique au dessert, qui n'est pas seulement délicieux à Pâques : la liqueur aux œufs « Goldelse » de Stuttgart doit son arôme intense à des œufs frais d'Ostfildern, de la crème de Schwäbisch Hall et de la véritable vanille Bourbon. On renonce aux fioritures et aux expérimentations pour qu'elle ait le même goût que chez grand-mère.

josefslust.com; goldelselikoer.de

L'élégant esprit d'épicéa et de romarin

L'envie vous prend d'une sensation de promenade en forêt ou de jardin d'herbes aromatiques dans la bouche ? Dans ce cas, nous vous recommandons les eaux-de-vie « Nadelwald Fichtengeist » (esprit d'épicéa de la forêt de conifères) et « Gartenkräuter Rosmaringeist » (esprit de romarin aux herbes du jardin) de la gamme « Stilvol » à Laupheim, en Haute-Souabe. Les quatre amis et enfants autoproclamés du village, Danny, Markus, Jessi et Markus, ont créé la marque pour préserver et revisiter la tradition de leur région. Les eaux-de-vie sont fabriquées artisanalement dans différentes petites distilleries rurales. Le quatuor se charge personnellement de la conception et de la commercialisation. Avec une bouteille élégamment dessinée et une dégustation en ligne qui fonctionne également comme un jeu à boire.

stilvol.de

Les eaux-de-vie du Burgunderhof au bord du lac de Constance

Ses eaux-de-vie sont stockées pendant plusieurs années dans des fûts en bois et font partie des meilleures eaux-de-vie nobles que l'on peut trouver dans le Bade-Wurtemberg. Heiner Renn est l'un des maîtres fruiticulteurs les plus avides d'expériences du lac de Constance. Fils d'une famille de viticulteurs avec plus de 300 ans d'expérience, cet arboriculteur et distillateur bio de Hagnau s'est très tôt engagé à respecter les traditions de son métier. Entre novembre et décembre, il se retire dans son Brennstüble pour expérimenter ses produits. La distillation d'eau-de-vie et le doigté nécessaire semblent lui avoir été transmis dès le berceau, car ses créations surpassent régulièrement celles de ses grands concurrents.

burgunderhof.de

Le Rothaus Black Forest Single Malt et le Hopfentraum (rêve de houblon)

Les bières de la Badische Staatsbrauerei Rothaus font régulièrement parler d'elles au-delà du Bade-Wurtemberg. La légendaire Tannenzäpfle, en particulier, jouit d'une grande popularité bien au-delà des frontières du pays. Mais les bières et les ingrédients de la brasserie la plus haute d'Allemagne donnent naissance à bien d'autres produits : sous la surveillance de la distillerie Kammer-Kirsch, par exemple, le Rothaus Black Forest Single Malt, dont le goût équilibré a déjà valu à l'eau-de-vie de céréales diverses distinctions. Ou le « Hopfentraum ». Un distillat de Pils et de Märzen, complété par de l'huile de houblon.

rothaus.de/en

La Wudka du Kaiserstuhl

À base de beaucoup de raisin et d'un peu de pommes de terre, le domaine viticole Arndt Köbelin, dans le Kaiserstuhl, produit une boisson spiritueuse particulière : la « Wudka » de Kaiserstuhl, distillée douze fois. Comme l'inspiration pour ce sous-produit inhabituel est venue de Pologne, le « u » de « Wudka » représente le « ó » prononcé dans l'équivalent polonais et la forme de la bouteille s'inspire également des anciennes bouteilles d'apothicaire, selon le modèle polonais. L'eau-de-vie claire se déguste traditionnellement en compagnie et ne doit donc manquer à aucune fête. Pour ceux qui aiment les plats consistants ou qui ont besoin d'une base, elle peut également être dégustée sous forme de « wudka beisser » ou de « wudka jambon » séchés à l'air.

wudka.eu

Boar Gin de la Forêt-Noire

Autrefois, elle était connue bien au-delà des frontières du pays, mais elle est ensuite tombée dans l'oubli : il s'agit de la truffe de Bourgogne de la Forêt-Noire. À la recherche d'une note unique pour leur distillat, les créateurs du « Boar Gin » de Bad Peterstal-Griesbach sont tombés sur cette relique des temps anciens. Aujourd'hui, ils l'achètent dans des plantations de truffes de la Forêt-Noire et donnent ainsi à leur gin, distillé avec de l'eau de source profonde de la Forêt-Noire, son arôme caractéristique. De nombreux jurys ont déjà récompensé le gin avec l'imposant sanglier sur l'étiquette pour son caractère unique. En 2022, il n'a pas seulement été « Gin de l'année », mais aussi « Spirit of the Year », ce qui en fait le gin le plus primé au monde.

boargin.de/en

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