



6768 Alsace

+ Descriptif

En Alsace, bière et vin font bon ménage ! N'est-elle pas la seule région de France où l'on consomme et produit l'un et l'autre ? D'abord tradition monastique, des entreprises indépendantes voient le jour et le métier de brasseur est lancé à Strasbourg en 1268.

Au milieu du 19e siècle, des maisons spécialisées supplantent les petites brasseries familiales et apportent des innovations majeures.

Aujourd'hui en Alsace, cinq brasseries assurent plus de la moitié de la production nationale (Fischer, Heineken, Karlsbrau, Kronenbourg, Meteor).

S'y ajoute un certain nombre de micro-brasseries (à Lobsann, Marienthal, Riquewihr, Saales, Sand, Scharrachbergheim, Saint-Pierre, Schiltigheim, Strasbourg, Uberach et Vogelgrun).

Eau puisée dans la nappe phréatique, malt d'orge, levures et houblon (pour l'amertume) composent la bière d'Alsace, majoritairement blonde. De nombreuses déclinaisons existent sur le marché, dont celles de saison : bière de mars (brassée avec la nouvelle orge), de Noël (plus ambrée). L'apéritif alsacien par excellence est l'amer-bière.