



## **« no and low alcohol » :**

### **Le plaisir même avec peu ou zéro degrés d'alcool**

de Peter Eichhorn, Berlin

Il y a quelques années encore, c'était impensable : le sans-alcool comme segment de mode de vie. Les bières sans alcool ne rappelaient souvent que de loin l'original, il n'existait pas de catégorie de boissons distillées sans alcool, et sur les cartes de cocktails, les pages sans alcool portaient souvent le titre de « mocktails », c'est-à-dire de cocktails factices. Mais ces temps sont révolus. Le « Dry January » ou le « Sober October » font désormais partie intégrante de la culture des boissons, le facteur plaisir n'est pas négligé même dans le « no-and-low ». La diversité des produits sans alcool est immense, la technique et les arômes ne cessent de progresser. Le salon ProWein 2023, le plus grand et plus important salon professionnel au monde pour les vins et les spiritueux, qui se tiendra du 19 au 21 mars, permettra de découvrir de nombreuses variantes pures ou sous forme de cocktails.

### **Depuis Londres vers le monde entier**

La révolution des distillats sans alcool a commencé en 2015 sous forme de test dans le grand magasin londonien Selfridges. Une marque jeune et inconnue appelée Seedlip a été présentée, et après trois semaines déjà le premier lot de 1000 bouteilles était vendu. Trois variantes sont obtenues par des procédés de macération, de distillation, de filtration et de mélange, au cours desquels chaque ingrédient végétal est distillé séparément avant d'être mélangé. Le résultat de ce procédé est un

**19 - 21 March 2023  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.

[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
P.O. Box 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Germany

Phone +49 211 4560 01  
Fax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)

Board of Managing Directors:  
Wolfram N. Diener (CEO)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Chairman of Supervisory Board:  
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63  
VAT ID number DE 119 360 948  
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf  
memberships:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Association of the  
German Trade Fair  
Industry

 FKM – Society for  
Voluntary Control of  
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

liquide sans alcool ni sucre. Bien que la mention gin sans alcool ne figure pas sur les bouteilles pour des raisons juridiques, ces produits peuvent être utilisés dans des cocktails comme le distillat de genièvre original. Seedlip est distribué par Bremer Spirituosen Contor (Hall 7, stand B 13), dont la gamme de produits comprend un grand nombre de distillats sans alcool inspirés du gin, du rhum et même du whiskey.

La société Rheinland Distillers GmbH (Hall 7, stand B 25), connue pour son Siegfried Gin de Bonn et ses produits sans alcool « Wonderleaf » et « Wonderoak », est une valeur sûre du business. Le premier peut être utilisé comme substitut au gin, le second contient de la fève de Tonka, de la muscade, du fenugrec, du citron vert et de l'orange curaçao, et peut créer des boissons inspirées du rhum. Le Wonderleaf Rosé par ailleurs est tout nouveau sur le marché. Il s'agit également d'un produit qui se marie parfaitement avec le tonic, mais dont l'arôme est un peu plus floral. De plus, les Rheinland Distillers ont conçu la série « Easy » avec une teneur en alcool de 20 degrés. La teneur en alcool de la boisson est réduite, mais l'alcool restant agit comme un exhausteur de goût et est un représentant approprié de la catégorie « low-alcohol ».

Le marché propose désormais des produits aromatiquement variés qui, du vermouth au whisky en passant par l'amaro, jouent de façon convaincante avec l'inspiration sans-alcool et le goût. Dr. Jaglas par exemple (Hall 7, stand C 02), une marque qui travaille selon une longue tradition pharmacienne, présentera pour la première fois une variante de limoncello sans alcool et prouvera à quel point ce produit se marie élégamment avec le prosecco. La Hamburg Distilling Company (Hall 13, stand C 35) fera le voyage de Hambourg à la ProWein. Elle aura dans ses bagages son gin Knut Hansen, créé principalement avec des produits régionaux comme le concombre, la pomme ou la rose, et qui existe désormais aussi en une variante 0,0 - donc



**19 - 21 March 2023  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



complètement sans alcool. La société Alfred Schladerer GmbH (Hall 7, stand B 52) mise quant à elle sur les herbes. Cette distillerie traditionnelle est connue pour ses eaux-de-vie et alcools qui ont fait leurs preuves, mais elle s'attaque à présent aussi au thème tendance actuel du no-alcool et présentera son « Vincent », un apéritif à base d'herbes, délicatement harmonisé de framboises. Le SoBour à zéro degrés d'alcool de l'exportateur britannique Chastity (Hall 13, stand D 06) rappelle le bourbon états-unien. Des notes sombres et terreuses arrondies par des arômes d'abricot, de vanille et d'herbes aromatiques ne laissent rien à désirer.

### Houblon et malt

C'est surtout pour la catégorie de la bière que la technique a récemment mûri, de sorte que la nouvelle génération de produits brassicoles sans alcool a créé de grandes surprises grâce à de nouvelles méthodes de fabrication, des cultures de levure redécouvertes et des houblons aromatiques actuels. Les ventes en Allemagne sont en passe de franchir le seuil des 7 millions d'hectolitres. 0,5 degrés d'alcool peuvent encore être contenus dans une boisson pour la faire bénéficier de l'étiquette « sans alcool », mais la catégorie à 0,0 degrés, importante au niveau international, établit elle aussi de nouveaux critères qualitatifs. Avec ses notes fruitées et herbacées intenses, obtenues grâce à des variétés de houblon aromatiques très diverses dans le cadre du houblonnage à froid, un feu d'artifice sensoriel ne fait pas regretter l'alcool.

Ce sont essentiellement des styles de bières de fermentation haute, comme la pale ale, qui constituent une nouvelle référence. L'exposant « Neue Bierkultur GmbH » (Hall 7, stand D 53) réunit plusieurs marques de bière et permettra ainsi de déguster et de comparer par exemple deux pale ales sans alcool : Brlo Naked de Berlin et Maisel & Friends Pale Ale sans alcool de Bayreuth. Quant à la bière sans alcool de Neobulles, elle



**19 - 21 March 2023**  
**Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



vient de Belgique (Hall 1, stand A 05). D'autres produits « no and low alcohol » se trouvent sous le lien suivant :

<https://www.prowein.de/vis/v1/en/search?oid=29556&lang=2&ticket=35817543752876&query=alcohol+free>

**Contact presse ProWein auprès de Messe Düsseldorf :**

Christiane Schorn

tél. : +49 (0)211/4560 -991

[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de)

Monika Kissing

tél. : +49 (0)211/4560 -543

[KissingM@messe-duesseldorf.de](mailto:KissingM@messe-duesseldorf.de)

Brigitte Küppers

tél. : +49 (0)211/4560 -929

[KueppersB@messe-duesseldorf.de](mailto:KueppersB@messe-duesseldorf.de)



**19 - 21 March 2023  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.

[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf