



Whisky d'Alsace ou Whisky alsacien

Whisky ou Whiskey

LE PRODUIT

Le whisky d'Alsace est limpide et brillant. Il est produit exclusivement à partir d'orge malté et d'eau ainsi que de levures. En fonction de la durée du vieillissement et du type de bois utilisé, ses notes vont se complexifier et sa couleur va varier du jaune doré à l'ambré.

ARÔMES ET SAVEURS

Les arômes évoquent les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit. Dans sa jeunesse, il offre des notes franches et assez marquées. Avec le vieillissement et le type de bois utilisé, les arômes vont se complexifier.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'Alsace présente naturellement une abondance en eaux de surface et de réserve souterraine indispensable à une activité brassicole et de distillation de qualité. La qualité du moût, réalisé sans enrichissement à partir d'orge malté concassé dans l'aire, additionné d'eau, va permettre la transformation des sucres de l'orge en alcool éthylique, excellent support pour les composés aromatiques caractérisant l'orge malté.

UN PRODUIT RECONNU

Le whisky d'Alsace résulte de la rencontre de deux savoir-faire historiques en Alsace : l'activité brassicole et la distillation qui occupent encore aujourd'hui une place prépondérante dans l'économie de la région.

Le saviez-vous

L'histoire de la distillation en Alsace remonte au XVe siècle et est liée dans un premier temps à la matière première que l'on trouve en abondance dans la région depuis le XIIIe siècle - période témoin de la première brasserie alsacienne. Les alambics utilisés ainsi que la méthode sont particuliers à la région.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des Distillateurs et des Liquoristes d'Alsace

Régis SYDA

119 rue principale

67310 BALBRONN

Contact : Julien DUCRUET

Tél. : 07 83 31 24 37

Mél. : syndicatdistillateursalsace@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Colmar

12 avenue de la Foire aux Vins
68012 COLMAR CEDEX
BP 1233

N°SIRET : 13000270200129

Tél. : 03 89 20 16 80

Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 62 88 13 90

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET

Tél. : 05 58 06 15 21

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30

Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04

Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/whisky-dalsace-ou-whisky-alsacien-13121>

List of links present in page

1. <mailto:syndicatdistillateursalsace@gmail.com>
2. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:contact@qualisud.fr>
4. <mailto:contact@qualisud.fr>
5. <mailto:contact@qualisud.fr>
6. <mailto:contact@qualisud.fr>
7. <mailto:contact@qualisud.fr>
8. <mailto:contact@qualisud.fr>