



Les alcools (Dans les Royaumes Oubliés)

L'alcool, le vin et ses dérivés, ne jouent pas au Moyen Âge le rôle qu'ils ont occupé dans l'Antiquité. La relecture des auteurs anciens par les médecins et compilateurs arabes est probablement à l'origine de cette désaffection médicale. Tout comme le vin ordinaire, les vins médicaux relèvent plus du champ de la convivialité et de la vie quotidienne que de la thérapeutique. Le vinaigre est très utilisé, ce succès serait-il dû à son absence de propriétés enivrantes? L'alcool, produit mystérieux, trouve probablement sa pertinence dans un cadre plus alchimique que thérapeutique et pharmaceutique. Médecins et pharmaciens des Lumières lui ouvriront des portes à sa dimension. Le poids de l'Islam sur la médecine médiévale en Occident chrétien est probablement à l'origine de cette relative désaffection du vin et de l'alcool.

A l'origine : les vins épicés

On sait peu de choses de ses origines. Au Moyen Âge, l'alcool fort est encore du domaine médical (seuls les médecins et les apothicaires ont des alambics), on a donc l'habitude de boire, en apéritif et surtout en digestif, des vins épicés. Contrairement à la pratique médiévale habituelle en matière de recettes, ces vins épicés ont des proportions de fabrication très précises : ils sont considérés comme éléments importants de la diététique médiévale.



Hypocras, vin aux épices sont des apéritifs ou des digestifs :

Les romains connaissaient déjà la tradition des vins épicés : Plin l'Ancien, dans le Livre XIV-n° 107 de son Histoire Naturelle, parle de vin aromatique préparé presque comme les parfums et donne 3 compositions de ce vin, dont l'une contient : roseaux (acorus calamus ou roseau odorant), joncs (cymbopogon Schoebabthus ou jonc odorant), costus, nard syriaque, amome (une variété de cardamome), cannelle, cinname (ces 2 mots désignent la casse ou fausse cannelle et la cannelle vraie), safran, palmier (noix de Ben) et asarum (probablement du nard).

On trouve également, au début du De Re Coquinaria d'Apicius, une recette de vin merveilleux aux épices et une recette de vin miellé aux épices pour le voyage. Les pays méditerranéens ont-ils conservé et développé cette tradition de vin épicé : Catalogne française ou espagnole, région de Montpellier ? Ces vins épicés

s'appellent piment ou pimen en catalan et en langue d'oc, claretum, garhiofilatum (giroflé) ou pigmentum en latin, claret en français. Si le mot piment semble faire référence au "piment" (plante potagère à saveur forte et piquante, encore inconnue en Occident au Moyen Âge car venant d'Amérique), le piment vient en réalité du bas latin pigmentum : aromate ou épice.



1 - les vins

SilverMead d'Evereska (le nord) : il s'agit d'un hydromel elfique seulement présent dans la cité elfique inviolée. De couleur argentée, elle est d'une douceur inégalée au palais.

Alurlyath d'Eauprofonde : Il s'agit d'un vin blanc, aux étranges reflets verdâtres et argentés, qui a une douceur au palais avec un petit arrière-goût. Il est extrêmement rare. On le conserve dans des bouteilles en céramique afin d'éviter que sa luminescence ne s'estompe pendant son transport. Si l'on n'a pas de contact avec ses créateurs, on n'a aucune chance de s'en procurer à Port-Crâne.

Elverquisst : (Cormanthor, Evermeet, Evereska) le nectar des elfes par excellence. Aux yeux des non-elfes, il s'agit d'un mélange à dominante aqueuse, au goût fade. En fait, il s'agit d'un vin fait uniquement pour le palais des elfes, seuls aptes à profiter de sa saveur subtile. De couleur rubis aux reflets dorés, il s'agit d'un vin riche, élaboré à partir de rares fruits estivaux et distillé avec un soupçon de magie. Cette liqueur est gardée dans les réserves des tenanciers de taverne dans tout le continent.



Evermead : il s'agit de la crème des hydromels, plus précisément d'une hydromel elfique élaboré à Evermeet, que l'ont fait vieillir des centaines d'années durant, d'où une saveur inégalée. Peu nombreux sont les non-habitants d'Evermeet à avoir eu la joie de goûter à sa saveur.

Kaorph : il s'agit d'un vin exporté des Monts Etoilés en exclusivité. Fin, il est exceptionnel par sa couleur d'un bleu azuré d'une luminescence hors du commun. Plus fleuri que fruité, sa saveur en fait un favori de la gente féminine.

Rubis de Port-Ponant : ce vin d'un rouge assez foncé est réputé pour son acidité. Il est idéal pour accompagner l'agneau ou le bœuf. Souvent servi avec un vrai rubis au fond du verre (à Port-Ponant du moins), on le trouve aussi, parmi les vins les plus forts du continent, dans le Cormyr et la côte des épées.

Topaze de Saerloon : il s'agit d'un vin aux couleurs dorées orangées, avec un arrière goût fruité qui contrebalancent sa texture sèche.

Vin ambré de Calimshan : Il est considéré comme l'une des boissons les plus fines et les plus savoureuses de tout Féérûne. Seulement consommé à Calimport et la région environnante, on raconte que des grappes magiques ont participé à son élaboration.

Vin antique de Néthère (ruine des anciennes cités volantes): ce vin a vieilli des milliers des années et ne se trouve que dans les trésors de cités en ruine d'anciennes civilisations. De texture argentée, on raconte que cette boisson ajoute 1 point de charisme pendant une heure à son buveur.



Vin de feu ou Flammevin : Ce vin épais, foncé, presque noir, fait dans les vieux empires, est appelé ainsi pour la vive chaleur qu'il crée dans le ventre du buveur. Il s'agit d'une boisson forte et épicée, réputée pour avoir des qualités médicinales.. Il est une des meilleures ressources de la porte de Baldur.

Vin de glace : Vin élaboré par les nains d'Icewind Dale. Ceux-ci le jugent indignes d'eux tandis que les humains le considèrent trop fort pour un simple vin.



Vin d'Hiver (neverwinter cote des épée) : originaire du Nord, ce vin est réputé pour avoir une saveur assez corsée que sa couleur ne laisse pas présager. D'un pourpre laiteux, on dit que les grappes sont cueillies et pressées encore gelées, d'où l'expression dans les régions septentrionales, « le vin d'hiver a pris un coup de froid ». C'est souvent la nobilité locale qui consomme ce vin même si on le trouve dans les tavernes des Vaux, de la côte des Epées, du Cormyr et des îles Moonshae.

Vin de Kung-Lu (kara-tur) : Importé de Kara-Tur, ce vin bleuté, très riche, est considéré comme le meilleur du continent. On raconte que c'est un don des dieux aux peuplades de Kara-Tur.

Vin de prune : il s'agit d'un vin léger mais peu aromatisé que l'on boit surtout dans les Marches d'argent et la côte des Epées. De couleur rouge, il possède une saveur typique de la région mais est connu dans de nombreuses régions de Féerûne. Nord et Marches d'argent.

Vin de Sang (Ombre-terre) : Cette bière brune aux reflets pourpres est plutôt écoeurante. Mélange de vins drows et de sang frais (le meilleur étant le sang innocent), cette boisson donne la nausée aux non-vampires. Dans les contrées de la région de Shaar, on utilise du sang de vache.

Vin Illithid : Il s'agit d'une boisson très forte élaborée par les Illithids, préparée spécialement en l'incorporant directement dans le crâne (me demandez pas comment) d'une créature vivante ce qui finit par détruire le cerveau et ajouter son jus à la mixture. On dit qu'elle est maudite pour les humains mais constitue un met savoureux pour les vampires qui en ont fait une de leurs boissons préférées. Il faut la garder à des températures très froides. Calimshan, lieux où vivent les Illithids.

Vin Noir de Berdusk : Le vin foncé de Berduskan est un vin lourd et brûlant. Il est très foncé dans la tonalité, presque noir, et haut en teneur en alcool. Connue dans tout Féerûne et servi dans la côte d'épée, le nord, le Cormyr, le Sembie, l'Amn, le Tethyr et Calimshan

Vin sec d'Arabel (Cormyr) : Ce vin rouge fin est très sec et doit être servi à température de cave pour mieux faire ressortir ses saveurs subtiles. Un arrière-goût boisé se détache à la dégustation.

2 - les bières

Bière amère noire : Il s'agit d'un produit populaire de la côte des épées pour son amertume alliée à sa couleur brune. C'est souvent la bière préférée des aventuriers de passage. Téthyr, Amn, Nord et le même le Cormyr

Bière amienne ou d'Athkatha : la bière la plus populaire chez les marins de cette région. Plutôt amère, brune, elle n'a pourtant rien de séduisant mais doit son succès aux marins qui l'ont même exportée vers Maztica.

Bière de l'ange : cette bière blonde, presque blanchâtre, bien que dardant des reflets rougeâtres, est d'une saveur très douce. Brassée dans les domaines des Monts Célestes, elle est commune à Sigil mais peut exister dans les royaumes.

Bière délice de Luiren : C'est la boisson préférée des Halfelins et du Luiren. Elle a une couleur ambrée foncée et une texture épaisse. Elle est forte et pétillante, elle importée dans diverses tavernes des Royaumes Oubliés.





Bière des Abysses (Profondeur d'Ombre-Terre) : c'est une des boissons les plus communes dans les tavernes d'Underdark. Noire, très forte, on dit qu'elle absorbe la lumière. Beaucoup de drows disent que c'est la meilleure bière qui existe et la considère comme pécheresse

Bière des Sables Dorés (Tethyr, Calmimshan) : cette bière à la forte couleur dorée se consomme dans le désert de Calimshan et du Tethyr méridional mais n'a pas un endroit particulier de brassage. Plutôt douce mais très goûteuse, elle accompagne souvent les desserts de la région.

Bière d'Oeil de Dragon : (Sembia) En outre connu en tant que bière du souffle du dragon, cette bière blonde aux arômes développés, amère, a une couleur brune foncée. Les nations marchandes lui ont fait une grande publicité mais c'est une boisson plutôt commune. On la trouve dans la Sembie, le Cormyr, les Vaux, la côte des épées et même l'épine dorsale du Dragon.

Bière de Suz : Plutôt commune, cette boisson de couleur brune est brassée dans le Cormyr et constitue la bière officielle de la capitale. Cormyr, Sembie, les Vaux, côte des épées.

Bières de Tanagar : On compte plusieurs types de bières de ce célèbre brasseur de la côte des épées. La bière légère de Tanagar, sans beaucoup de saveur, cette boisson a tout ce qu'il y a de plus commun (Cormyr, Amn, Tethyr). La bière frappée, plutôt blanchâtre, elle est très rafraîchissante mais doit être servie très froide. Elle rencontre beaucoup de succès sur la Côte des Épées. La bière maltée, commune. La bière brune de Tanagar. De couleur très sombre, avec des reflets roux, elle est savoureuse et constitue un choix goûteux pour de nombreux aventuriers.

Bière du Vieux Borgne : il s'agit d'une bière brune très forte qui se consomme surtout dans les Vaux, et est inconnue du reste du continent.

Bière grise Hobgobeline : Spécialement brassée par les Hobgobelins, cette bière est disponible dans les tavernes de la Côte des épées et aussi les lieux où sont regroupés cette peuplade. Elle est de couleur noir et blanche, les reflets se mélangeant. Les humains ne font pas confiance à cette boisson, mais elle reste la préférée des demi-orcs et des espèces à la peau verdâtre.

Bière Ombre-Noire (dans tout Ombre-Terre) : cette boisson commune, maltée est consommée dans les tavernes de basse catégorie dans tout Féérûne. Elle est exportée d'Ombre-Terre par commodité financière

Bière noire des nains: (le Nord) la boisson la plus populaire des nains dans tout Féérûne et faite principalement dans la grande faille. Cette bière peut être trouvée n'importe où dans Féérûne à un prix élevé dû aux coûts d'importation mais les commerçants nains d'or ont permis sa démocratisation grandissante.

Houblon de Torm : Cette bière très populaire des Vaux, qui a un grand succès d'exportation, est forte, de couleur brune presque noire. C'est la boisson fétiche des paladins, car en plus de la référence à Torm, elle est brassée, à l'origine, par un de ses suivants. Les Vaux, la Sembie, le Cormyr et la côte des Épées.

Pétillant de Beregost : cette bière forte, riche, et naturellement pétillante, est brassée dans Beregost et est un favori dans la côte d'épée. Mais elle est interdite dans l'Amn dû à la nécessité des Amniens de vendre la bière d'Athkatla de qualité inférieure. On la trouve dans les tavernes de la Côte des Épées, et du Téthyr

Sang de Cyric: (subsistance de Zhentil) une bière impopulaire qui a été bue avant le retour du fléau. Elle est maintenant proscrite dans ce qui reste de Zhentil et elle est seulement faite dans de petits approvisionnements.



Tord-Boyau noir : (Ombre-Terre et guildes de voleurs) : il s'agit d'une bière forte, brune, très amère connue pour être la boisson des roublards. Sa qualité reste cependant pauvre, et elle n'est jamais proposée au grand jour dans les tavernes. C'est plutôt un service offert par les brasseurs affiliés aux guildes du coin.

3 - divers



Cognac cramois : (les Vaux) cette boisson rouge et forte est faite par de petites brasseries dans les vallées méridionales et dans quelques petits secteurs du Cormyr. Ce n'est pas une boisson terriblement populaire mais elle est connue dans tous les Vaux, le Cormyr et le Sembie

Grog de Grumsh : C'est une des boissons les plus fortes de Féérûne et on dit qu'elle a été volée des Orcs. En vérité, elle fut élaborée (selon une autre légende) par une famille noble de demi-orcs et fut exportée vers le nord, la côte des Epées, le Cormyr, les Vaux. Les Orcs primitifs la fabriquent aussi.

Poire du mineur : Cette forte liqueur de l'Ouest des Vaux est plutôt impopulaire. Les mineurs l'emportent avec eux dans les mines.

Vodka de Sossal : importé à prix élevé de la ville de Sossal, il s'agit d'une des boissons les plus fortes de toute Féérûne, rivalisant même avec la bière naine. Rashemi, les Vaux, Mer de Lune.

Merci à Andraste