

PAR BAUDOUIN HAVAUX ET MARC VANEL



LE RAKIA BULGARE, une tradition millénaire

▶ La Bulgarie produit chaque année plus de litres d'alcool que de vin ! Le rakia est même la boisson nationale

▶ En Belgique, on connaît depuis longtemps les vins bulgares qui, grâce à des prix plancher, ont fait une percée remarquable dans nos supermarchés au début des années 2000 et que l'on apprécie aujourd'hui pour leur qualité.

Le secteur viticole bulgare a su profiter de l'opportunité offerte par les subventions européennes pour investir dans la plantation de nouveaux vignobles et dans des équipements de vinification performants qui ont révolutionné le secteur vinicole.

Par contre, ce que l'on sait moins, c'est que la Bulgarie est un important producteur de spiritueux. À côté des 120 millions de litres de vins produits annuellement, ce ne sont pas moins de 180 millions de litres d'alcool qui sortent chaque année des alambiques et colonnes à distiller bulgares.

On comprend mieux pourquoi la Bulgarie a accueilli la semaine dernière le Spirit's Selection, un des plus importants concours consacrés aux spiritueux organisé par le Concours Mondial de Bruxelles.

Plus de 1300 bouteilles originaires de 52 pays ont été dégustées à l'aveugle par 80 jurés professionnels venus de 26 pays.

Ces experts internationaux se sont réunis à Plovdiv, la ville la plus importante après Sofia, qui sera Capitale européenne de la Culture en 2019.

Stratégiquement située au centre des Balkans, dans la vallée des rois thraces, la région de Plovdiv est aussi mondialement connue pour ses champs de roses qui, une fois distillées, fournissent 70 à 85 % des huiles de rose utilisées en parfumerie.

Ce qui a surtout attiré l'attention des dégustateurs, c'est le Rakia, qui fait partie de la culture et de la vie quotidienne des Bulgares. Connue également sous les noms de rakya ou rakija, cette eau-de-vie est très populaire dans le centre et le sud-est de l'Europe.

TOUS LES PAYS des Balkans la considèrent comme boisson nationale. Chaque famille bulgare est même autorisée à distiller chaque année jusqu'à 30 litres de rakia à usage privé non

Déguster un verre de rakia, c'est s'imprégner d'un patrimoine millénaire



commercial.

Contrairement à notre habitude de consommer les eaux-de-vie en digestif, le rakia y est traditionnellement consommé au début du repas avec les salades de tomates, poivrons et concombres, servies avec du fromage ou des sauces à base de yaourt.

Le rakia est le nom collectif qui englobe la grande famille des brandys de fruits. Chaque rakia se différencie par sa région de production et la variété de fruits distillés.

LES DEUX GRANDES catégories étant les rakias élaborés à base de raisin (vin) et ceux à base d'autres fruits.

Ce sont surtout des cépages blancs, de préférence aromatiques comme le Muscat Ottonel ou le Misket qui sont utilisés. Pour les rakias à base d'autres

fruits, la prune est le fruit de base le plus populaire, mais aussi la mirabelle, l'abricot, la pomme, la poire, le coing, la pêche, la cerise, etc.

Il n'est pas rare de trouver des rakias élaborés à partir d'un mélange de différents fruits.

Au nez, le rakia se distingue par des arômes purs, typiques du fruit à partir duquel il est élaboré. La bouche est également aromatique et assez douce.

La majorité des distilleries traditionnelles suivent les méthodes de distillation comparables à celles utilisées pour l'élaboration de brandy (Cognac, Armagnac, etc.) qui emploient des alambics.

Par contre, les grands centres de production procèdent à une distillation en continu dans des colonnes à distiller.

ON DISTINGUE également une autre catégorie, les rakias vieillis en barrique. Cet élevage en bois de chêne bulgare, d'un minimum de 6 mois, est réalisé dans des tonneaux dont la capacité ne peut excéder 700 litres.

La législation autorise les producteurs à indiquer sur l'éti-

Un roman enivrant

De dégustation en agapes bachiques, l'auteur nous conte la complicité d'un négociant en vin et de son apprenti parcourant les vignobles de France à la recherche de vins naturels.

Au fil des pages, vous ne serez pas à l'abri de l'ivresse qui imprègne les rencontres de nos deux compères avec des personnages truculents rencontrés au coin de bars à vin, à la table de restaurants étoilés, entre les rangs de vignes ou au pied d'un cuvier.

Un roman enivrant à lire jusqu'à la lie avant la fin des vacances.

B. H.

□ *Des heures heureuses*, par Christian Authier aux éditions Flammarion



quette les mentions de Aged Rakia pour un élevage de 6 à 36 mois, Old Rakia pour un élevage de 3 à 5 ans, Rakia Reserve pour un élevage de 5 à 10 ans et Rakia Special Reserve pour un élevage supérieur à 10 ans.

En Bulgarie, déguster un verre de rakia, c'est s'imprégner d'un patrimoine culturel millénaire lié à la production de fruits exceptionnels, qui est actuellement perpétré par une nouvelle génération d'élaborateurs qui maîtrisent les techniques modernes de fermentation et de distillation.

Baudouin Havaux



▶ La Bulgarie a accueilli la semaine dernière le Spirit's Selection, un des plus importants concours consacrés aux spiritueux organisé par le Concours Mondial de Bruxelles. © HAVAUX