

Vins et autres alcools de Théah

**Un guide théan pour les connaisseurs
par Andrew Peregrine**

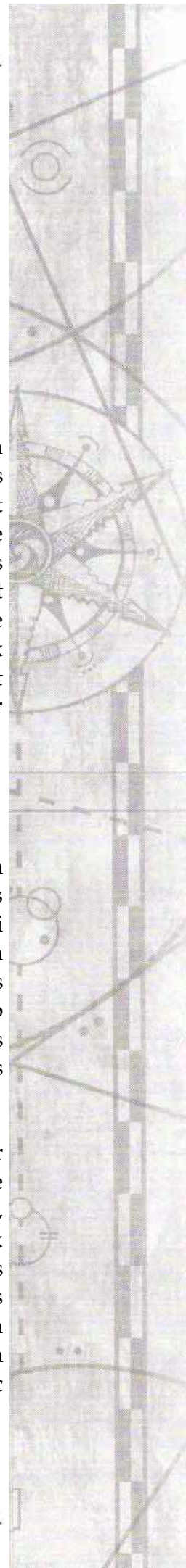
(Traduction de l'aide de jeu « Théah's wines » parue sur le site AEG
par Etoile de Vermeil dit vermeil)

Depuis que l'homme a découvert les merveilles de la fermentation : le vin, la bière et les spiritueux ont fait partie de la vie de Théah. En effet, pour certains le brassage d'alcool est souvent apparenté à une religion. Chaque nation est fière de leur propre modèle particulier de vin ou de bière au malt. Dans cette missive, j'espère offrir mon avis (sans aucun doute controversé) sur les produits de chaque nation de Théah. Mais il faut se rappeler que le goût est souvent fortement subjectif. Ainsi, je demande humblement au lecteur de m'accorder du crédit et de ne prendre aucune offense si leurs vins nationaux s'adaptent mal à mon palais. Je dis ceci, car une fois il s'est passé un incident avec un jeune Castillan, et je n'ai aucun désir d'être encore défié en duel pour une telle remarque.

Avalon

Je commence ici seulement par l'Avalon pour des raisons alphabétiques. En effet, mettre un pays au-dessus des autres est mal placé, car chaque pays a ses propres spécialités et ses demandes. C'est le devoir de n'importe quel vrai connaisseur de voyager et de goûter tout ce qu'un pays a à offrir. En fait, il y a beaucoup de breuvages pour lesquels je n'ai ni la place ni le temps pour vous les décrire. Chaque nation fermente des breuvages de tout type, un trop grand nombre en effet pour les nommer ici. Mais beaucoup de ces derniers ne méritent pas qu'on les évoque surtout comparés aux spécialités produites dans chaque nation.

L'Avalon est comparativement jeune dans la fabrication du vin. Leur occupation par la Montaigne a permis d'améliorer leur compétence dans ce domaine. Avant, leurs vins étaient de qualité très inférieure. Aujourd'hui, leurs techniques se sont beaucoup améliorées, mais restent inférieures aux vins originaux de Montaigne qu'elles copient. Pour rendre leurs propres vins plus agréables au goût, les avaloniens sont devenus extrêmement compétents pour chauffer leur vin. Il maintient au chaud les nuits froides d'hiver et cela améliore le goût. Récemment, ce vin chaud a commencé à être vendu en Vendel, et des expérimentations avec la même technique sont faites avec d'autres types de vins étrangers.



Les avaloniens restent principalement des buveurs de bières ou de bières au malt, et c'est aux Inishs et aux Highlanders qu'ils achètent ces breuvages. Pendant longtemps l'Avalon a brassé une boisson appelée le cidre qui est issu de la grande variété de pommes qui est développée dans ce royaume. Le cidre est une tradition en Avalon, il est très populaire parmi les personnes fidèles aux anciennes traditions de l'Avalon, ce qui lui a valu le surnom très populaire de « nectar des druides ». Ce breuvage est préféré par les femmes et les enfants dans les pays étrangers. Cependant, le buveur inexpérimenté de cidre en Avalon devrait prendre garde. La gamme du cidre dans les trois royaumes est bien plus étendue et contient quelques variantes extrêmement corsées. Cela est d'autant plus vrai dans le nord de l'Avalon, expérience apprise à mes dépens : une soirée, j'ai bu seulement du cidre, pour préserver toute ma lucidité. Malheureusement, je me suis réveillé attaché sur un bateau qui allait vers la Montaigne avec une jarretière de dames dans une main, une plume emplie de glamour dans mon chapeau et un étrange objet Syrneath qui avait la forme d'un cône orange (mes amis explorateurs cherchent encore à savoir à quoi cet objet peut bien servir).

La bière au malt des highlanders est un breuvage capiteux, vraiment entier et plein de levure, mais très aqueux. Elle a également une forte teneur en alcool en dépit de sa faiblesse apparente. Ce breuvage a dupé plus d'un voyageur, qui s'est effondré dans un coma éthylique. Cela fait toujours rire les highlanders présents à ce moment là. Les highlanders sont également reconnus comme les maîtres du mélange de whisky. Chaque clan a son propre mélange, et la ferme opinion que le leur est le meilleur. Ces spiritueux sont exportés vers tout Théah, mais cela vous incite à vouloir découvrir ce que vous buvez en discutant du whisky avec un highlander. On trouve différents types de whisky dans tous les Highlands, tous ces whiskies sont juste marqués : « whisky ». Les visiteurs étrangers sont incapables de faire la distinction entre les différents whiskies. Un breuvage si puissant mêlé à la fierté et aux rivalités des clans fait qu'une langue trop bien pendue est la meilleure manière d'assurer une fin brutale aux festivités.

Les Inishs sont plus connus pour leur étrange breuvage appelé la « Gull-Ness ». C'est une bière noire épaisse avec une pure mousse blanche. Elle est renommée pour contenir beaucoup de minéraux et même des vitamines. En fait, on dit même que deux pintes sont équivalentes à un repas à cause de son épaisseur et de sa consistance. Pour voir les Inishs la boire, on ne peut même pas croire cette fable. Il est à noter que cette bière est meilleure dans l'Inismore. En effet, elle ne voyage pas bien, et la rumeur veut que les Inishs ne laissent pas leur meilleur breuvage quitter l'Inismore. Toutefois quelques tavernes tenues par des Inishs expatriés acquièrent souvent un mélange bien meilleur que la commune Gull-Ness exportée dans les pays étrangers.

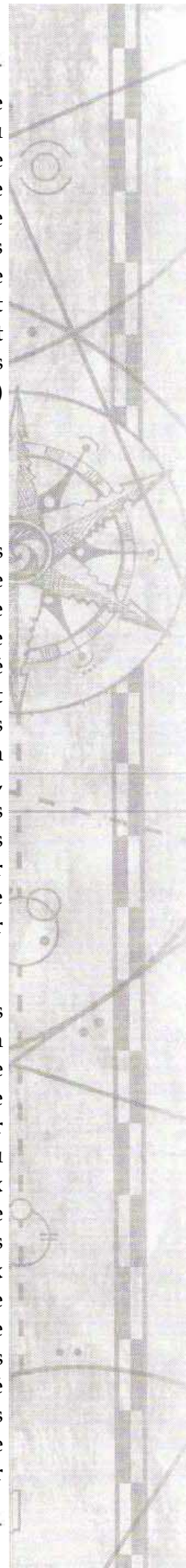
Alors que j'ai mis de côté la notion de vin avalonien, un cru récent vaut une mention ici. Le retour du Graal a apporté un nouveau modèle de boisson en Avalon, le « vin de glamour ». Ce vin, très recherché, est brassé par des mages Glamour et des Druides. Encore une fois, c'est une boisson qui est meilleure sur le sol d'Avalon, et son goût n'est pas conforme aux standards de la

Montaigne. Chaque gorgée permet d'une certaine manière au buveur de se rappeler de moments agréables. Cette boisson ne permet pas réellement au buveur de se rappeler de ces moments, juste les sentiments et les émotions de ces moments. Une vague d'euphorie nostalgique, plutôt que l'ivresse est le résultat habituel. En conséquence, il y a peu de douleur le matin après une soirée bien chargée avec cet alcool. Personne n'a pu reproduire ces effets (même les mages Glamour) sur les sols étrangers. Le bon côté de ce breuvage est qu'il ne produit aucune gueule de bois, seulement un sentiment nostalgique plaisant le matin. Récemment, quelques nouveaux crus sont apparus pour produire différentes émotions. Certains apportent des mémoires d'enfance, de victoires de batailles et même (on le chuchote) d'intimité sexuelle.

La Castille

Le soleil de Castille et la passion de ses brasseurs ont apporté à Théah certains des meilleurs vins rouges. Les Castillans produisent également une variante du vin rouge appelée le Sherry (xérès). Depuis l'occupation, ce doux liquide est devenu très populaire dans la Montaigne. Comme le remarquable guide de M. Kapara de Castille (page 56) l'énonce, un nouveau breuvage appelé Sangre de Sangre (sangria) s'est également propagé. Principalement disponible en Castille, ce breuvage commence à faire son petit chemin vers l'Eisen et la Montaigne. Les vins blancs de Castille sont également bien connus, mais ils ne sont pas tout à fait au niveau de ceux de la Montaigne, bien que certains préfèrent les vins blancs castillans pour leurs saveurs plus fruitées. Cependant, quand on pense au vin de Castille, c'est toujours leurs vins rouges qui viennent à l'esprit. Le palais des Castillans préfère une saveur plus fruitée, mais il y a plus qu'assez de variétés pour satisfaire le palais de n'importe quel buveur. Chaque Rancho tend à produire un modèle particulier de vin, mais chaque cru peut être trouvé dans toute la Castille.

Une mention spéciale pour la beuverie castillane qui est la fiesta de « Los Borrachos ». Ce festival célèbre le saint de patron des ivrognes (Don Juan Kerenyi de Torres del Ussura). La majeure partie des détails au sujet de cette fiesta peut également être trouvée dans l'excellent guide de Castille mentionné ci-dessus. Cependant, j'ai noté quelques autres traditions autour de ce festival. Étrangement, il est précédé par un jour d'abstinence totale, où les tavernes ferment leurs portes. C'est sans doute pour permettre aux propriétaires de se préparer à la beuverie. Il règne une sensation presque sainte pour une ville prête à devenir une cité emplie d'hurllements d'ivrognes. Souvent la vue des feux d'artifices des ranchos des Don locaux signifie le commencement du festival. Ainsi, les rues se remplissent de badauds silencieux, regardant tous dans cette direction, et attendant. Dès que les feux d'artifices commencent, la ville s'embrase et devient vivante avec des divertissements et des danses dans toutes les rues. C'est presque un péché d'être sans un verre ; et de la même façon pour ne pas pêcher, on ne tient pas un verre vide. Ainsi, personne ne boit la dernière gorgée de son verre en signe d'abondance. C'est également une tradition d'offrir un verre à un étranger



(pour partager l'esprit de la soirée où chacun est votre partenaire de boisson). Mais dans ces villes où tout le monde connaît tout le monde, cela se décline habituellement à toute personne à qui vous n'auriez pas parlé récemment. Les Don tiennent une assemblée plus noble dans leurs haciendas, à laquelle ceux qui ont aidé à installer les divertissements sont toujours invités.

Le festival a une autre tradition dont les jeunes hommes devraient se méfier : au premier festival après son seizième anniversaire, le père du jeune homme amènera son fils boire avec ses amis. Ils feront tout ce qu'ils peuvent pour rendre le garçon aussi ivre que possible. S'il s'en sort, c'est qu'il est le meilleur, bien que chaque père espère que son fils boira plus que tous les autres garçons. Cette tradition a un double objectif. Tout d'abord, elle donne aux hommes de la ville une bonne occasion de rire. Mais également, le jeune homme qui se réveille le lendemain se sentira si mal, qu'à l'avenir il fera attention avec la boisson. La fête tend à continuer jusqu'à ce que chacun ne puisse plus boire, ce qui en Castille peut prendre un temps très long. Inutile de dire que ce festival dure quelques jours, les deux derniers jours étant employés par chacun pour trouver un traitement contre la gueule de bois.

L'Eisen

L'Eisen est connu pour être le plus grand pays de buveurs de bières. Bien qu'il soit discutable de savoir quel pays produit les meilleures bières, l'Eisen en possède, sans aucun doute, la plus grande variété au monde. Dans le passé, l'Eisen produisait un choix de vins blancs secs très fins, mais la terre dévastée par la guerre n'a plus produit aucun cépage valable. Il est possible que nous ne puissions plus jamais voir de vins eisenör. Les maigres récoltes ont conduit la plupart des producteurs de vin en faillite. Les seuls, qui n'ont pas fait faillite, sont ceux qui peuvent se permettre financièrement de laisser la terre se reposer. Quelques vieux crus de vin d'Eisen sont toujours en circulation. Cependant, peu de ces vins sont bus car les prix sont de plus en plus élevés à cause des collectionneurs et des connaisseurs de vins.

Tout est académique pour les consommateurs d'alcool eisenörs. Ils ne se considèrent pas comme un pays de dandys de vin, ils préfèrent boire leur produit que d'en parler ou de les collectionner. En conséquence, les brasseurs d'Eisen brassent rarement leurs bières jusqu'au bout. La longévité est le premier sacrifice dans un nouveau breuvage, ce qui explique le fait que très peu de bières d'Eisen voyagent bien. Cela fait du festival annuel de la bière un événement très populaire. Le festival se déplace tous les ans dans un Königreich différent. Les princes de fer attendent chacun leur tour. En dépit du fait qu'il remplit la capitale du Königreich d'ivrognes venus de tout Théah, il rapporte aussi beaucoup d'argent. Les joyeux buveurs sont toujours prêts à vider leur bourse auprès des divers négociants et colporteurs présents. Les princes assouplissent beaucoup les taxes sur l'alcool pendant le festival. Cela amène plus de brasseurs et de négociants qui veulent tirer profit de cette opportunité marchande. Le festival avait perduré depuis 1174, il n'a été arrêté qu'une seule fois seulement à cause de la guerre de la croix. Même à ce

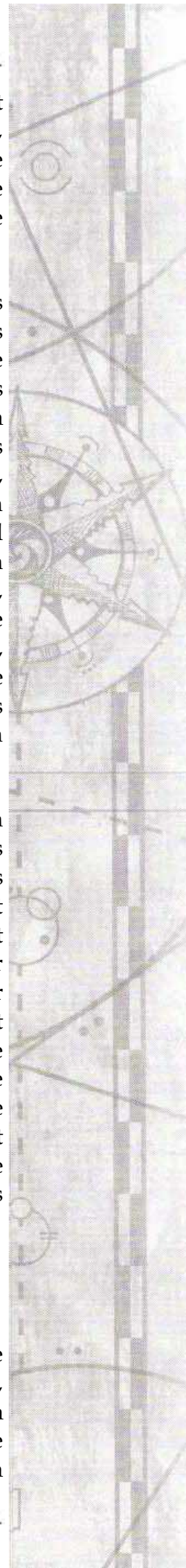
moment, les eisenörs ont tenu le festival deux fois, dans la troisième et quatrième année de la guerre. Les eisenörs étaient tous fatigués des combats, ils avaient besoin d'une trêve et d'une bonne boisson. La seule différence de ce festival était que personne d'autres que les eisenörs n'ont été autorisés à y être présents. Les Vaticanis et les Objectionistes eisenörs ne voulaient aucune incursion étrangère dans ce festival.

Nommer toutes les bières eisenöres prendrait toute une vie, mais quelques unes méritent une attention. On raconte que la « Drachenbrau » utilise des os de Drachen dans son procédé de fermentation. Elle est plus capiteuse que forte pour une bière qui est très populaire à Freiburg. Certains disent qu'après avoir trop bu de cette bière, ils ont rêvés des vieux jours où les Drachen volaient dans les cieux de l'Eisen. La Sonderbrau est la bière la plus populaire. C'est une bonne bière légère produite dans le Pösen. À l'origine, elle était brassée comme une bière pour l'armée comme récompense après la bataille, ainsi il est très simple de faire cette bière aqueuse et basse en alcool (au cas où les soldats étaient encore nécessaires pour se battre). Elle a la réputation d'être une bière bon marché à faible teneur en alcool. Néanmoins, elle est devenue le standard des bières que l'on peut trouver dans chaque taverne eisenor. Tandis que cette bière est graduellement devenue meilleure, elle est aussi devenue la référence des bières d'Eisen, et depuis cette réputation lui est restée. Les brasseurs eisenörs ont des locaux énormes, ils peuvent produire beaucoup de quantité et la vendre à un prix raisonnable à tout le monde.

La bière la plus forte est fabriquée dans le Fischler. Elle s'appelle la « Donnerkraftschaum » et elle est produite par des moines Objectionistes. Ils ont trouvé un moyen d'augmenter la teneur en alcool à des niveaux extrêmes pour une bière. Elle peut être très chère à l'extérieur du Fischler, mais elle est très recherchée par les buveurs robustes désireux de montrer de quoi ils sont capables. La plus chère (et considérée comme la meilleure en terme de saveur et de consistance) est la « Freundschaftbier » du Heilgrund. Elle a une teneur moyenne en alcool, mais une consistance parfaite et une saveur douce. Il est également à noter qu'il n'existe qu'une seule bière produite dans le Wische depuis la guerre. Elle est appelée la « Blutkerze » et elle seulement populaire dans sa terre natale. Les personnes qui la boivent ne sont pas ivres dans le sens conventionnel du terme, elle met simplement les personnes dans un état de mélancolie. Cependant, elle rend plus difficile le fait d'essayer de se souvenir de n'importe quelle chose, un bien heureux soulagement pour les pauvres habitants du Wische.

La Montaigne

Il n'existe qu'une religion pour les brasseurs de Montaigne: c'est le vin. Le pays du soleil possède une grande variété des vins les plus fins de tout Théah, pas même la révolution n'a changé cet état de fait. C'est un mélange de bon climat, de bon sol et d'une saine obsession de la part des Montaginois. On ne pas dire que leurs vins sont toujours les meilleurs, mais il y en a toujours un



qui convient à tous les connaisseurs de vins. Aucun pays ne produit autant de variétés de grands crus que la Montaigne. Tandis que les plus grands vins de Montaigne sont superbes, la Castille possède de meilleurs vins rouges. En conséquence, le vin blanc de Montaigne est considéré comme leur plus grande réussite. Face aux crus plus doux de Castille, la Montaigne a généralement une palette de vins plus secs. Cependant, il est important de noter que, pour les montagnais, le véritable art de l'œnologie est de trouver le meilleur vin qui accompagnera parfaitement le plat. En Montaigne, un repas est toujours accompagné d'un vin, et une part essentielle dans la préparation d'un repas est le choix du vin servi avec celui-ci. Il est impensable de prendre un repas sans vin, à moins que vous soyez simplement admiratif devant un ersatz de vin. La bière est presque ignorée dans la Montaigne; elle reste une boisson récréative, et qui convient mieux aux gens communs - avec les crus communs.

Il y a beaucoup de vins intéressants en Montaigne, un trop grand nombre pour les énumérer ici. Vous trouverez quelques crus remarquables dans l'excellent guide de voyageurs de « de la Montaigne » par M.K Wilson (page 40). Chaque vin est habituellement labellisé selon son château et sa région. Le château est le cépage où a été cultivée la vigne et produit le vin à partir du raisin récolté dans ce château. Le vin porte habituellement le nom de la famille qui possède la vigne. Le château est toujours suivi du nom de la région, ainsi que, d'une manière plus importante, la date à laquelle il a été mis en bouteille. La plupart des familles nobles possède ses propres vignes, ceci amène souvent à quelques doublons de noms de vins.

Je serais négligent si je ne mentionnais pas un cru particulier de Montaigne. Un que je n'ai jamais goûté: le Château Soleil de Montaigne. Il est appelé ainsi car il est produit à partir de la vigne du palais de L'Empereur à Charousse. Seul vin de Charousse (trop de bâtiments pour avoir d'autres vignes) qui est permis de s'appeler « de Montaigne ». Si c'est le meilleur vin, je ne peux pas le dire. Seul l'Empereur lui-même peut boire de ce vin. Toute personne prise avec un échantillon ou volant une bouteille est exécutée. Cela a fait de ce vin le plus rare de Théah. Les collectionneurs de tout Théah rêvent de posséder une bouteille de ce vin, qu'ils devront maintenir dans un endroit très secret. La rumeur veut que L'Empereur lui-même n'ait pas réellement bu ce cru spécial. En raison de son goût ou pour prouver sa décadence, on dit qu'il le donne à boire à ses chiens. Depuis la révolution, personne ne sait si ce vin est toujours en cours de production. Certains indiquent que la vigne a été incendiée comme symbole de décadence, d'autres que les membres du nouveau conseil ont sauvé les vignes pour eux-mêmes. Il est plus probable cependant que la vigne est simplement délaissée dans le palais et que ses gardiens précédents ont été exécutés ou se soient enfuis.

Une intéressante mode développée par la Montaigne est celle du connaisseur. Aucune autre nationalité n'a un tel choix de sélection et de normes pour mesurer la qualité du vin. Pour ceux qui ne font que boire le vin, ces tests d'odeur et de couleur (et même recracher le vin) paraissent étranges. Alors que la Montaigne a initié la tradition de la dégustation du vin,

ce sont les autres nations qui ont adopté ses principes. Le passe-temps étrange de la collection du vin trouve aussi ses origines en Montaigne. Encore que cela ne soit pas exclusif aux terres du soleil, mais leur noblesse paresseuse et décadente excelle en cela, même après la révolution. Il semble que cela soit plaisant de posséder du vin rare et cher que vous ne boirez jamais, simplement pour être meilleur que votre propre cercle élitiste d'amis. Bien que pour être juste, beaucoup de collecteurs de vin ouvrent leurs bouteilles rares dans des occasions très spéciales. L'autre bon côté d'une collection de vin est que celui-ci s'améliore (et devient plus précieuse) avec l'âge.

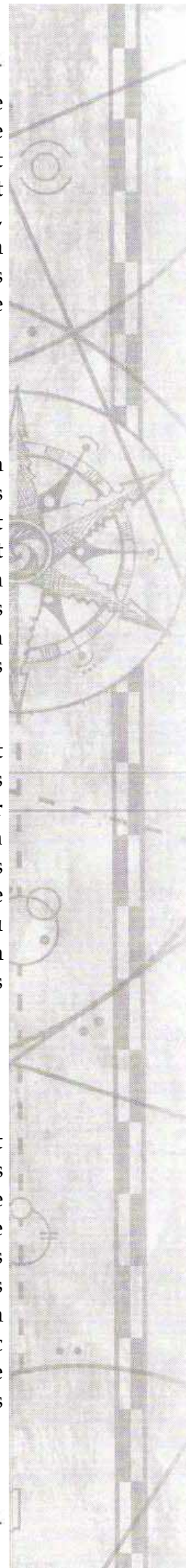
L'Ussura

Comme on pouvait s'y attendre, les Ussurans ont un choix très différent en matière de boissons fermentées. Ils boivent rarement autre chose que leurs propres vodkas claires. Le vin est une rareté servie aux nobles au dîner. Et encore, on le voit seulement dans les occasions spéciales. Il n'est certainement pas fait pour des classes inférieures d'importer de telles délicatesses. La vodka est meilleur marché et plus facile à produire. Ainsi, chacun la boit, des paysans au Boyars. C'est un symbole d'unité de la nation : chacun boit la même chose, particulièrement ce breuvage, aussi clair et fort que les Ussurans eux-mêmes.

La plupart des personnes, particulièrement les railleurs Montaginois, pensent que le manque de vin est une preuve de leur nature primitive, mais ces personnes font une grave erreur. N'importe qui finit par connaître le buveur ussuran découvre un éventail de vodkas, de diverses forces et saveurs. Ici la couleur de la bouteille dénote la force de la boisson, et l'ajout de différents fruits crée toute une gamme de saveurs. Ce choix de vodkas sert d'autre métaphore au pays. Alors qu'elles ne semblent pas plus intéressantes ou quelconques que l'eau pour l'étranger, chaque vodka possède un goût et un effet très distincts. Malheureusement, très peu de ces breuvages passent les frontières montagneuses de l'Eisen.

Vendel et Vestenmannavnjar

Le brassage est une tradition pour les Vestens. Leurs bières sont si épaisses et mousseuses qu'elles doivent être servies dans des choppes énormes (ou des cornes à boire) pour obtenir un breuvage potable. Il y a très peu de variété de bières en Vesten. Ils n'apprécient qu'une seule méthode traditionnelle de brassage. Pour eux, il n'y a qu'un seul type de bière, le reste n'existe pas. Ils voient la variété comme une mauvaise voie. Cela a souvent mené à d'intenses discussions avec des brasseurs eisenörs. Cependant, cette recherche d'un modèle exact fait de leur procédé de brassage une affaire très sérieuse, avec beaucoup de prières et de rituels aux dieux. J'ai assisté à une fabrication une fois seulement, et je peux la comparer à ce que j'ai entendu dire des méthodes des Nibelungen pour forger le Dracheneisen.



La chose importante pour les Vestens n'est pas la boisson, mais la compagnie avec laquelle elle est bue. Boire seul est la chose la plus triste pour un Vesten. Il signifie que la personne n'a aucun ami. Par conséquent, dans les halls de nobles, les affaires de cour sont toujours traitées avec une grande choppe à la main. Chaque fois qu'un accord est conclu, les personnes présentes lèvent leur grande choppe. Une façon simple de montrer son mécontentement à un acte officiel est de refuser de boire à lui. Boire avec le seigneur est une part importante de la diplomatie. Après tout, chacun veut être vu comme l'ami du noble. En conséquence, un diplomate en visite qui refuse une grande choppe de bière (ou pire demande autre chose) commet une grave erreur. C'est comme s'il disait : « je me tiens dans votre maison, mais je ne suis pas votre ami ». Une insulte semblable est souvent faite si un hôte refuse ou simplement n'offre pas de la bière à un invité dans sa maison.

Indépendamment de leur bière, les vestens excellent dans un autre breuvage appelé l'hydromel. Ce breuvage, situé quelque part entre la bière et le vin, est chéri par la noblesse et bu lors des occasions spéciales. C'est un breuvage doux et capiteux. Il réchauffe également et peut facilement faire oublier un dur hiver aux vestens. Mais il n'est que rarement autorisé hors des îles vestens et une bouteille est souvent donnée comme cadeau pour un grand service rendu. Les vestens ont développé des méthodes avancées dans l'art de l'apiculture pour fournir le miel le plus pur pour la production de l'hydromel. Ainsi, même si connaissez la méthode pour faire de l'hydromel, ce ne serait qu'une pâle imitation comparé au miel fin de la Vesten. Il est intéressant de noter que les vestens peuvent facilement produire de l'hydromel en vaste quantité. Ils sont les meilleurs producteurs de miel de tout Théah, ce qui leur rapporte plus d'argent que la plupart de leurs autres activités. En conséquence, nous pouvons supposer qu'ils choisissent de maintenir un approvisionnement limité en hydromel, le rendant rare et spécial.

Les vendelars boivent seulement du vin qu'ils importent de Montaigne ou du vin chaud d'Avalon.

Vodacce

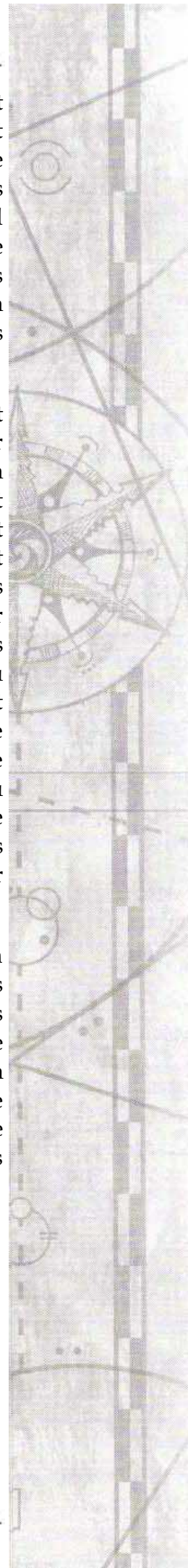
Alors que tous les vodacci apprécient chaque modèle de boisson alcoolisée, c'est la famille Falisci qui prend autant de plaisir à produire qu'à commercer le vin. Il est un peu étrange, comme les Falisci gagnent tellement d'argent avec le vin, que les autres princes n'aient jamais pris part au même commerce. Cela est sans doute dû au pragmatisme vodacci : chaque prince sait qu'il ne peut pas surpasser les cépages des terres Falisci, donc ils ne s'y essaient pas. Essayer et échouer les feraient passer pour des idiots. Ainsi, les Falisci représentent seuls la vodacce dans le catalogue des vins de Théah.

Il est indiscutable que les cépages Falisci sont les meilleurs de Théah, même la Montaigne doit à contrecœur reconnaître ce fait. La discussion s'envenime quand vous demandez qui utilise les cépages de la meilleure façon. A partir de là, les consommateurs montagnais et vodacci ne manquent pas de se

défier en duel. Les Falisci tendent à produire un vin ayant plus de corps et plus fruité que le vin montagnois, bien que les mêmes cépages peuvent produire aussi un excellent vin sec. Dans un effort de prouver leur point de vue, des montagnois ont même acheté des vignes Falisci : ils emploient leurs propres techniques pour produire un vin qui convient mieux à leur palais. Il est moqueusement désigné sous le nom de vin « Mondacce » ou de « Vondaigne ». Il n'y a aucune référence de château pour satisfaire les montagnois, et s'adapte mal au palais vodacci (par principe en fait). On raconte également que les pieds de vignes Falisci vendues aux montagnois sont les plus mauvaises de leurs cépages.

Les Falisci ont seulement un château (eux-mêmes), ils s'y réfèrent pour tout leur vin en mettant l'année et en ajoutant « De Falisci ». Plutôt que d'utiliser un nombre pour noter l'année comme le fait la Montagne, ils donnent un nom pour chaque année. Ainsi, seul un vrai connaisseur de vins Falisci peut en connaître la date réelle. De même, certaines années ont seulement produit un certain type de vin (rouge, rosé, blanc etc..). Alors que chaque bouteille est marquée du type de vin contenu dedans, cela reste un mystère pour les amateurs de savoir quels types de vins ont été produits chaque année. Par exemple, certaines années n'ont produit que du vin rouge ou du rosé, mais aucun vin blanc. Encore une fois, seul un connaisseur peut dire s'il y avait du vin rouge, rosé ou autre une année donnée. Les noms donnés aux années sont très subjectifs. Par exemple, Pioggia (pluie) de Falisci (1546) était une année très humide. Festa (fêtes) de Falisci (1638) était l'année de naissance de Donello Falisci. Sangue (sang) de Falisci (1012) était l'année de la guerre du Hierros. Le meilleur cru (ou du moins pensé comme tel) est le 1407 Amore (amour) de Falisci. Il revient au chef viticulteur d'enregistrer et de décider les noms de chaque année, mais les dirigeants de la famille Falisci ont le dernier mot en la matière.

Il existe deux autres cépages qui méritent une mention : Ninnananna (berceuse) de Falisci (1499) a été empoisonné à la source par des ennemis des Falisci. La plupart de ces bouteilles contiennent un poison mortel (pour les buveurs audacieux, toutes les bouteilles ne sont pas empoisonnées). L'année 1625 a produit la plus mauvaise récolte, ce qui a ruiné les cépages. Le vin produit était infecte et imbuvable. Cependant, il était millésimé comme « Montagne de Falisci ». Comme les montagnois essaient de dépister et de détruire toutes les bouteilles de ce cru, c'est le vin Falisci le plus rare et le plus cher.



J'espère que cette introduction vous inspirera suffisamment pour vouloir diversifier votre palais lors de vos voyages à travers Théah. Rappelez-vous que cela ne sert seulement que comme une introduction à la merveilleuse variété qui attend le buveur aventureux. Pour de simples raisons d'espace, je n'ai pas mentionné beaucoup de grands millésimes et breuvages. Il y a d'innombrables mélanges d'alcool vous attendant dans l'empire du croissant, et j'ai entendu de fascinantes histoires sur les mythiques breuvages de Cathay. Même les archipels de minuit si primitifs soient-ils possèdent quelques breuvages étranges et mystérieux.

Il est possible que je n'aie pas mentionné ici votre alcool préféré.

Enfin pour conclure, je peux simplement vous dire que si vous voulez porter à mon attention un alcool particulier, amenez-le moi, et partageons un verre ensemble.

Crédits

Parution originale : site internet AEG, section ressources sous le nom en version originale « Thea's wines ».

Traduction : Vincent « Vermeil » Lefrançois

Relectrice : Nathalie « Alarielle » Catteau-Lefrançois

Créateurs des "Secrets de la Septième Mer" : John Wick, Jennifer Wick and Kevin Wilson

7th Sea, Swashbuckling Adventures, Les Secrets de la Septième Mer, Avalon, Castille, Eisen, Highlands Marches, Inismore, Montaigne, Ussura, Vodacce, Vendel, Vestenmannavnjar, Knights of the Rose and the Cross, Invisible College, Rilasciare, Novus Ordum Mundi, Vaticine Church of the Prophets, Explorer's Society, die Kreuzritter, El Vago et toutes les autres marques dérivées sont © et ™ de Alderac Entertainment Group, Inc. & Asmodée/Siroz. Tous droits réservés.