

Le Houblon

Les premiers plants de Houblon domestiques sont apparus **en Alsace vers 1775**, sous l'impulsion d'un religieux féru de botanique. **C'est un brasseur allemand installé à Haguenau**, qui va lancer les houblonnières «modernes» avec l'implantation de Houblon provenant de **Bohème**.

Les premières parcelles apparaissent en 1808. Ce nouveau plant va bénéficier des structures particulières du sous-sol alsacien et devenir un produit de terroir propre à l'Alsace.



Houblonnières



Les houblonnières sont naturellement longilignes. Une liane peut compter jusqu'à 7 000 fleurs.



La Plante

Le Houblon, Humulus Lupulus, est une plante de jours longs, qui pousse tant dans l'hémisphère Nord que Sud. Elle a un grand besoin d'ensoleillement mais également d'humidité à certains stades capitaux comme la côneaison.

À l'état sauvage, au bord des sources d'eau, le Houblon pousse en bosquet touffu. **Le Houblon est une plante grimpante** ; elle a donc besoin d'un système de tuteurage assuré par le haubanage. Celui-ci est constitué par des poteaux et un réseau de câbles en acier à plus de 7 mètres du sol. **Le Houblon est exploité uniquement pour les cônes femelles non fertilisés**, qui renferment alors la lupuline, poudre jaune, précieux amérisant naturel aromatique.

De mars à septembre, toute l'attention des producteurs se porte sur la plante et sa poussée régulière vers les hauteurs. Des nombreuses pousses qui apparaissent en avril, seules 3 seront sélectionnées et enroulées sur les tuteurs.

Fin juillet, la délicate fleur blanche se transforme en cône. Débutant aux alentours du 1^{er} septembre, la récolte est aujourd'hui entièrement mécanisée. La mécanisation permet de cueillir 120 à 200 pieds à l'heure, alors que manuellement, il fallait de 5 à 7 personnes pendant 20 jours pour cueillir 1 000 pieds.

La cueilleuse est une série de peignes qui sépare les cônes et les feuilles des lianes et des ramifications. Lors de la cueillette, le séchage est une phase essentielle. Tout doit s'effectuer dans un bref délai pour éviter l'oxydation et la perte de qualité du cône. Les cônes perdant ainsi plus de 80 % de leur humidité sont ensuite conditionnés avant d'être livrés à la coopérative par le producteur. Les différentes balles sont ouvertes, triées et homogénéisées selon le goût du client.

Le houblon est classé selon des critères de qualité comme le taux d'humidité, la couleur, la propriété de la cueillette et la pureté variétale. La production alsacienne est exportée à 80 %, car sa qualité est reconnue dans le monde entier. De grands brasseurs alsaciens utilisent le houblon Strisselspalt pour leur production de prestige.



Lupuline

L'utilisation

Jadis, les brasseurs utilisaient les fleurs à l'état brut. Aujourd'hui pour garantir la qualité tout au long de l'année, le Houblon est utilisé sous forme d'extrait, de concentré, de granulés.

Le Houblon fait partie des 4 ingrédients essentiels pour fabriquer une bière avec l'eau, le malt et la levure. Il apporte :

- un goût d'amertume (acides alpha)
- l'arôme
- contribue à la texture de la bière (saveur en bouche)
- protège contre les micro-organismes dus aux résidus de fermentation, etc.



La quantité nécessaire par litre de bière est de 1 à 2g de Houblon nature, selon l'amertume souhaitée.

Autres utilisations

Le Houblon est connu depuis le XVI^{ème} siècle comme **une plante médicinale polyvalente**. Elle est tonique, diurétique et dépurative. Elle a des **vertus apéritives et antiseptiques** par ses principes amers, **sédatives et soporifiques** par son essence.



Malt torréfié



Pays de la Zorn and Wingersheim invite you to discover the authentic hop landscape of Alsace and find out how this plant is cultivated and used. The first hop farms were exploited in Haguenau after 1808. This plant, whose scientific name is Humulus Lupulus, is cultivated in many villages in Pays de la Zorn.

The hop is a plant which loves the long summer days flourishing in both the northern and southern hemispheres. It is a climbing plant and as such needs a support structure or grid system. This is a network of poles and steel cables rising to 7 meters above the ground on which the training wires can be set. Lupulin is the yellow powder at the heart of each cone. It holds the much desired aroma and the alpha which gives the natural bitterness. It's the essential in beer making.

From the end of July to the beginning of August, the delicate white flower rapidly transforms into a cone. September heralds the start of the harvest. 80% of hops grown in Alsace are exported because their quality is renowned worldwide. 1 to 2 grams of natural hops are required to make 1 liter of beer.

Hop brings to beer :

- its bitterness and aroma
- changes the yeast performance during fermentation
- contributes to the texture and the taste
- develop the foam



30 Km Nordöstlich von Strassburg liegt das Zorner Land, berühmt für seine Hopfenfelder aber auch reich an Landwirtschaft und regionaler Architektur. Der 4,5 km lange Rundweg führt Sie ins Herz der Hopfenfelder und der landschaftlichen Reise des Zorner Landes.

Der Hopfen ist humulus lupulus. Der mehrjährige Wurzelstock geht bis 4 Meter tief in die Erde und wird bis zu 10 Meter hoch.

(Der erste Hopfenanbau erschien im Elsass 1775). Früher benutzte man die Hopfenblumen von September (Monat der Ernte) bis Mai.

Anfang September beginnt die Ernte mit modernen „Flückmaschinen“. Seit dem 16. Jahrhundert ist der Hopfen als medizinische Pflanze bekannt. Sie ist harttreibend, entschlackend und stärkend. Die Bitterstoffe sind bekannt als Heilkraft für die Verdauung und vielen anderen Anwendungen.

Der Hopfen im Bier :

- gibt dem Bier sein Bitteraroma
- verwandelt die Leistung der Hefe während der Gärung
- schützt vor Bakterien
- Hopfen hilft den Schaum haltbarer zu machen.





● Villages du Pays de la Zorn

Communauté de Communes
Pays de la Zorn
www.payszorn.com

Route de Strasbourg - 67270 HOCHFELDEN
Tél : +33 (0)3 88 91 96 58 - Fax : +33 (0)3 88 91 92 65



Association "Au Cœur des Houblonnières d'Alsace"
Maison des Associations - 67170 WINGERSHEIM-LES-QUATRE-BANS
Mairie : Tél : +33 (0)3 88 51 26 35 - Fax : +33 (0)3 88 51 26 54
Du Lundi au Vendredi de 8h00 à 12h00

www.wingersheim.payszorn.com
E-Mail : houblon.wingersheim@payszorn.com

maltiere-grise.fr



Pour une sortie en famille, entre amis, entre collègues ou dans le cadre d'un séjour dans notre région, **venez découvrir cette plante exceptionnelle au travers de notre parcours initiatique ! Notre offre se compose de riches informations complétées par une projection vidéo, une dégustation de bière et la découverte d'un patrimoine local fort.** Le Sentier est ouvert toute l'année. Nous vous recommandons plus particulièrement la période du **15 avril à fin septembre.**



For a family outing, with friends, with colleagues or during a stay in the region, come and discover that exceptional plant through our discovery journey! We put at your disposition a lot of information, a video screening, a beer tasting and the discovery of a rich local heritage. We especially recommend you the period between the 15 of April and the 15 of September.



Sei es im Kreis der Familie, unter Freunden, unter Kollegen oder anlässlich eines Aufenthalts in unserer Region, entdecken Sie diese außergewöhnliche Pflanze auf unserem Einführungsweg inmitten einer leicht hügeligen und außergewöhnlichen Landschaft. Unser Angebot besteht aus ausführlichen Informationen, die durch eine Videovorbereitung, eine Bierkostprobe und die Möglichkeit der Entdeckung eines stark geprägten lokalen Patrimoniiums ergänzt werden. Der Pfad ist das ganze Jahr über frei zugänglich. Wir empfehlen Ihnen insbesondere den Zeitraum vom 15. April bis 15. September.

GROUPES / GROUPS / GROUPPEN * (prévoir 1h30 à 2h)



En fonction de vos envies, l'Association vous accueille sur une journée complète ou sur une demi-journée et vous recommande les restaurants locaux avec lesquels nous entretenons des relations privilégiées (Menus spéciaux « autour de la bière » à 21€, boisson et café inclus).

Groupe de + de 25 personnes (sur réservation) : 8€/pers.

- Visite commentée du Sentier du Houblon en petit train et véhicule tracté
- Projection d'une vidéo
- Dégustation d'une bière dans la boutique du Sentier
- Visite d'une exploitation lors de la récolte uniquement fin août – début septembre (30 min).
- Même prestation à pied : 5€/pers.**
- Option :**
- Visite d'une brasserie artisanale
- Visite au choix des patrimoines locaux



Groups of 25 or more visitors (only on booking): 8 €/person, includes

- A picturesque tour by tourist train and tractor on the Hop Discover Path
- A video screening
- A beer tasting in the shop
- A visit of a hop farm (from the 1st to the 15th of September only).

In options:

- Visit of a brewery
- Seeing the local sights



Für Gruppen von mehr als 25 Personen (auf Reservierung): 8€/person

- Besichtigung per touristenZug und Anhänger des Hopfen-Lehrpfads
- Videovorbereitung
- Bierkostprobe im Rahmen der Boutique des Hopfenpfads
- Besichtigung eines Hopfenbetriebs während der Erntezeit (nur vom 1. bis 15. September).

Optionen:

- Weitere Angebote der handwerklichen Brauerei.
- Besichtigung lokaler Sehenswürdigkeiten nach Wahl

INDIVIDUELS / INDIVIDUALS / INDIVIDUELLEN*



Individuels en saison estivale (juillet-août) avec participation de 5€ par personne à partir de 16 ans.
- Tous les mercredis à 10h00 et tous les samedis à 16h30 : sortie en véhicule tracté
Départ Place des Acacias



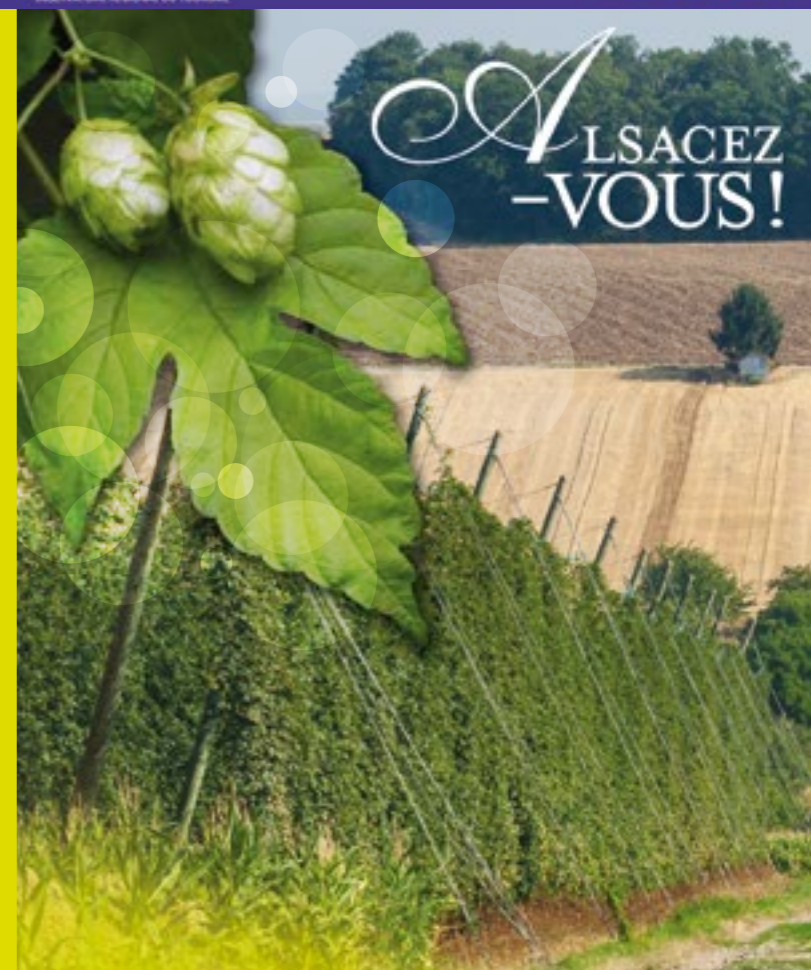
Individual visits in summer season (July-August) with a 5€ contribution per person over 16 years-old
- On Wednesday at 10:00 a.m. and on Saturday at 4:30 p.m.
Drive with equipped trailer (departure: Accacia's square)

According to your wishes, our association offers you a full day or a half day service and will recommend local restaurants with which we have excellent relationships (specials beer menus for 21 € including a drink and coffee).



Für Einzelpersonen während der Sommerzeit (Juli-August) (Beitrag: 5€ pro Person ab 16 Jahren) – Abfahrt Platz «des Acacias»
- jeden Mittwoch um 10 Uhr und jeden Samstag um 16 Uhr 30:
Entdeckungsfahrt per eingerichtet Anhänger

Je nach Ihren Vorstellungen empfängt Sie der Verein ganztägig oder halbtagsüber und empfiehlt Ihnen die lokalen Gaststätten, mit denen wir in privilegierter Verbindung stehen: es wird Ihnen ein mit Bier spezial angefertigtes Menü zu 21€ pro Person, inklusive ein Getränk und einem Café angeboten.



Sentier de Découverte du Houblon à Wingersheim

Communauté de Communes
Pays de la Zorn

* Tarifs en vigueur en 2017