Les catégories et types de boissons

Bières

* **Bières blondes**
* **Bières noires**
* **Bières brunes**
* **Bières blanches**
* **Bières ambrées ou rousses**
* **Bières fortes** (ex : Beaufort Strong, Chibuku en Afrique australe)
* **Bières aromatisées** (aux fruits, épices comme Turbo King, Smirnoff Ice)

Alcools mixtes

* **Alcopop** (ice smirnoff, booster)

Malt (sans alcool ou faiblement alcoolisé)

* **Boissons maltées sans alcool** (ex : Malta Guinness, Amstel Malta, Djino)
* **Boissons maltées fermentées** (plus artisanales, souvent enrichies en sucre ou épices)

Vin

* **Vin rouge** (ex : vins sud-africains de Stellenbosch)
* **Vin blanc** (Chenin Blanc, Chardonnay d’Afrique du Sud)
* **Vins mousseux**
* **Vin rosé**
* **Vin de dessert**

Champagne

* **Champagne brut**
* **Champagne demi-sec**
* **Champagne blanc de noir**
* Champagne blanc de noir
* Champagne Millésime
* Champagne non Millésime
* Champagne rosé
* Les cuvés spéciales
* Champagne biologique
* Champagne casher

Tartre et Lie de Vin

* **Tartre de vin** (utilisé pour faire des boissons artisanales)
* **Lie de vin** (utilisé pour des fermentations locales)

Spiritueux

* **Whisky** (Johnnie Walker, Jack Daniel’s)
* **Rhum** (ex : Rhum Nyuki du Cameroun, Takamaka des Seychelles)
* **Vodka** (Smirnoff, Absolut)
* **Gin** (Gilbey’s Gin, South African Gin)
* **Tequila** (moins consommée, mais disponible en ville)
* **Pisco**
* **Absinthe le Raki**
* **Mezcal**
* **Brandy**
* **Eau de vie de marc**
* **Cognac**
* **Armagnac**
* **Eau de vie cidre**
* **Cachaça**
* **Baijiu**

Liqueurs

* **Liqueurs africaines** (ex : liqueur de baobab, liqueur de gingembre)
* **Liqueurs aux fruits tropicaux** (mangue, ananas, passion)
* **Liqueurs crémeuses** (ex : Amarula d’Afrique du Sud)
* **Liqueurs aux crème**
* **Liqueur aux plantes et épices**
* **Liqueurs de café** (souvent utilisées dans les cocktails)

Cidre

* **Cidre classique** (souvent importé)
* **Cidre africain** (ex : fermentations locales à base de pommes ou autres fruits)

Vermouths

* **Vermouth rouge** (Campari, Martini Rosso)
* **Vermouth blanc** (Martini Bianco)

Alcool éthylique

* **Alcool artisanal local** (utilisé pour la fabrication de boissons comme le Koutoukou en Côte d’Ivoire, Waragi en Ouganda)
* **Alcool industriel** (usage en agroalimentaire et cosmétique)

Eaux minérales

* **Eau plate locale** (ex : Tangui, Supermont, Kirène, Eva)
* **Eau gazeuse** (Perrier, Eau Vive, O’Pur)
* **Eau aromatisée** (gingembre, citron, hibiscus)

Sodas et Boissons Gazeuses:

* **Cola**
* **Limonade**
* **Sodas aux fruits**
* **Sirop**
* **Tonic**

Jus et Nectars :

* **Jus de fruits**
* **Nectars de fruits**
* **Smoothies**

Boissons Energisantes :

* **Boissons à base de caféine**
* **Boissons à base de taurine**

Boissons Lactées :

* **Lait animal** (vache, chèvre)
* **Lait végétal** (amande, soja, avoine)
* **Yaourt**