



L'ACADÉMIE D'ABSOMPHE
L'ABSINTHE

BREVE COMPENDIO SULL'ASSENZIO
LA SUA STORIA, LE LEGGENDE,
E LA SUA RINASCITA

ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER LA TUTELA DELL'ASSENZIO
WWW.ASSENZIOITALIA.IT

L'Académie d'Absomphe - associazione italiana per la
tutela dell'Assenzio
Sede: Palazzo delle Misture - Piazzotto Montevercchio,
36061 Bassano del Grappa (VI).
www.assenzioitalia.it



Associazione italiana per la tutela dell'Assenzio
L'Académie d'Absomphe
Seconda edizione - Gennaio 2022, prima revisione Marzo 2022

- L'ACADÉMIE D'ABSOMPHE -

ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA TUTELA DELL'ASSENZIO, CHI SIAMO.

Ad oggi, in Italia, “l' Académie d'Absomphe - Associazione italiana per la tutela dell'Assenzio” rappresenta il punto di passaggio obbligato per chiunque voglia approfondire la sua conoscenza sull'argomento Absinthe appoggiandosi su informazioni supportate da documenti storici e ricerche scientifiche al passo con i tempi.

Grazie alla collaborazione con professionisti del settore è il punto di riferimento per titolari di locali interessati ad espandere la loro selezione, organizzatori di eventi a tema Assenzio, studiosi alla ricerca di materiale storico, semplici curiosi ed amatori.

L'Académie d 'Absomphe - Associazione italiana per la tutela dell'assenzio nasce o meglio, ufficializza la sua posizione nel 2010 ad opera di un gruppo di appassionati e professionisti del settore, che da circa una decina d'anni si muovevano sulla scena assenziofila nazionale ed estera.

La finalità dell'associazione? Semplice, fare chiarezza sul mondo dell'Absinthe che in Italia si barcamenava fra disinformazione, surrogati e dubbi personaggi, fornendo gli strumenti necessari a chi avesse voglia o anche solo la semplice curiosità di approfondire la conoscenza di questo straordinario distillato e dell'immaginario che gli ruota attorno.

Ognuno di noi ha deciso di mettere in campo la propria esperienza in maniera prettamente volontaristica tentando di veicolare non solo informazione, ma anche un contesto generale nel quale inserire l'Absinthe sia storicamente che ai giorni nostri.

Il nostro portale è il luogo di formazione ed informazione che ordina -dandogli anche una coerenza contenutistica- il materiale raccolto in un ventennio di passione e da anni rappresenta il punto di riferimento della scena assenziofila di lingua Italiana.

Ma **WWW.ASSENZIOITALIA.IT** si pone l'obbiettivo -al quale lavoriamo fattivamente- di riuscire ad allargare ulteriormente il gruppo degli appassionati e la conoscenza di questa straordinaria bevanda nonché il mondo ad essa collegato.

La nostra sede si trova a Bassano del Grappa, all'interno dei suggestivi locali de "Il Palazzo delle Misture", ma soci ed appassionati sono sparsi un po' su tutto il territorio nazionale.

Certo la strada è lunga e irta d'insidie, il lavoro fatto -se ci guardiamo indietro- è molto, ma diventa un'inezia se volgiamo lo sguardo al futuro e vediamo quanto ancora c'è da fare. Sempre avanti quindi e...Vive l'Académie d'Absomphe!

WWW.ASSENZIOITALIA.IT

POSTFAZIONE

Questo breve opuscolo, lungi dal poter affrontare in maniera esaustiva un tema tanto ampio quanto l'Absinthe, il suo immaginario, la sua storia e le leggende ad esso riferite, si propone di fornire sinteticamente ma in maniera precisa e circostanziata i primi strumenti per muoversi all'interno di un mondo, quello della "Fata verde", disseminato di leggende e falsi miti a tutti coloro i quali volessero conoscere l'affascinante universo legato a questa bevanda d'altri tempi. Per ogni approfondimento specifico rimandiamo pertanto alle nostre pagine internet.

L'ASSENZIO, FRA STORIA E LEGGENDA.

1- COS'È L'ASSENZIO

L'Assenzio (più precisamente Assenzio maggiore) è una pianta scientificamente chiamata *Artemisia absinthium*.

Si tratta di un arbusto piuttosto comune nelle zone alpine, caratterizzato da un color verde argentato e da un sapore estremamente amaro. In erboristeria viene utilizzato per le sue proprietà toniche, eupeptiche, emmenagoghe, antisettiche ed aperitive; inoltre le sue spiccate proprietà vermifughe sono conosciute fin dall'antichità.

In italiano con il termine Assenzio si fa riferimento anche all' "Absinthe", una bevanda ottenuta distillando erbe officinali tra cui *Artemisia absinthium*, Anice verde, Finocchio, Melissa, Coriandolo ed Issopo.

L'Absinthe conobbe una diffusione eccezionale nell'800, venne chiamato "Absenta" nei paesi di lingua spagnola, "Absinth" nei paesi di lingua tedesca, "Absinthe", ma con differente pronuncia, nei paesi anglosassoni, ed appunto "Assenzio" in Italia. Da questo momento, quindi, parleremo di Assenzio facendo riferimento al distillato sopracitato.

L'Assenzio venne messo al bando in quasi tutto il mondo all'inizio del '900, e da quel momento iniziarono a fiorire le più o meno note leggende che parlano della Fata verde come di una droga pericolosa, dotata di strani poteri, bevanda maledetta amata da artisti ed assassini, loschi figuri e dandys annoiati. In realtà, l'Assenzio non ha nessun effetto stupefacente, ed i motivi che portarono al bando furono di tutt'altra natura.

2- LA NASCITA

Possiamo sicuramente cominciare a parlare di Assenzio, riferendoci al distillato, dalla prima metà del diciannovesimo secolo; pur non essendoci dati incontrovertibili sulla sua nascita la leggenda vuole che fosse stato inventato dal medico francese ma residente a Couvet -nella Svizzera francese- Pierre Ordinaire, che intorno al 1792 lo presentò come medicinale adatto a curare ogni sorta di malattia, insomma il classico "tonico" dalle proprietà misteriose e così venne commercializzato dalle sorelle Henriod, sempre di Couvet, che avevano ricevuto la ricetta da Ordinaire.

Nel 1797 un certo Dubied acquistò dalle sorelle la ricetta e con il figlio ed il genero Henry Louis Pernod aprì a Couvet la prima distilleria d'Assenzio, la Dubied père e Fils. Nel 1805 costruirono una seconda distilleria a Pontarlier, in Francia, sotto il nome di Maison Pernod Fils. Questo quello che si sapeva sino a qualche anno fa...

Grazie alle ricerche portate avanti dei ricercatori svizzeri Jacques Kaeslin e Michel Kreis che con un certosino lavoro di ricerca negli archivi elvetici hanno fatto luce su alcuni punti oscuri riguardo alla storia della Fée Verte -aprendo al contempo altri interrogativi- oggi possiamo pre-datare la nascita dell'Absinthe a ben prima del 1790.

- **PIERRE ORDINAIRE. IL DOTTORE DELL'ABSINTHE.**

La figura del dottor Pierre Ordinaire è sempre stata avvolta dal mistero, oggi si sa che era un ex militare francese esiliato in Svizzera per motivi politici.

- **MÈRE HENRIOD.** Cognome corretto, ma persona errata.

Pare infatti che "Mère Henriod" -Madre Henriod- com'era conosciuta la presunta prima distillatrice d'Absinthe in realtà fosse la moglie -di nome Marie-Louise Favre- del nipote -tale Jonas Henri Henriod- di Marguerite Henriette Henriod detta "Mademoiselle Henriod" detentrica della

“fameuse et unique recette d'extrait d'absinthe de Couvet comme indiqué sur la première étiquette connue” ovvero la vera prima distillatrice d’Absinthe riconosciuta e documentata.

Gestiva un Cabaret in Rue St.Gervais a Couvet.

- **MARIE-LOUISE**, detta Lisette, che gestiva una pensione a Ginevra dov’era scappata con il marito a causa della loro dipendenza dall’alcool che li aveva portati ad allontanarsi da Neuchâtel poiché ricercati per alcuni furti, pare producesse un Absinthe basato sulla ricetta di Couvet custodita da Marguerite, quindi una produttrice legata alla famiglia Henriod ma non la vera “madre” dell’Absinthe come oggi lo intendiamo, oltretutto sembra che il suo prodotto fosse di scarsa qualità, soprattutto paragonato a quello dei Dubied che nel frattempo come già raccontava la storia -e ad oggi nessun documento ritrovato afferma il contrario- avevano rilevato la ricetta da Mm.lle Henriod. Il resto della cronologia è quella che già conoscevamo*.

3- LA DIFFUSIONE

L’Assenzio nei suoi primi anni di vita rimase sostanzialmente un prodotto regionale di nicchia e le sue fortune cominciarono a fiorire nella seconda metà del diciannovesimo secolo; Bar, Bistrot, caffè, Cabaret, non c’era luogo dove non fosse possibile bere un bicchiere d’Assenzio. La Fata verde era talmente diffusa tanto da far chiamare l’ora dell’aperitivo, che era intorno alle 17, “l’ora verde”. L’aperitivo come lo concepiamo nasce proprio con la Fata Verde.

* Per approfondire:

- <http://absinthemuseum.auvers.over-blog.com/2015/12/nouvelles-revelations-sur-les-origines-de-l-absinthe.html>

- Jacques Kaeslin et Michel Kreis: *"L’Absinthe au Val-de-Travers. La vie des pionniers entre 1750 et 1830"*.

La produzione massiva (e dalla qualità altalenante) di Assenzio aveva fatto sì che il prezzo di un bicchiere costasse generalmente molto poco, soprattutto se paragonato ai prezzi di altre bevande. Nel 1910 in Francia si bevevano 36 milioni di litri di Assenzio.

4- I VERI MOTIVI DEL BANDO

Successivamente alla rivoluzione industriale il disagio sociale aveva raggiunto apici storici e la maggior parte delle persone cercava nell'ebbrezza dell'alcool un sollievo alla vita miserabile che conduceva. Se da un lato gli operai, strappati dalle campagne con la promessa di un lavoro in città, bevevano per dimenticare i turni di lavoro logoranti nelle fabbriche, la povertà, e gli ambienti malsani in cui vivevano, dall'altro anche gli artisti, oppressi dal rifiuto della società borghese, emarginati e spesso bollati come perditempo, bevevano per sopportare le proprie sofferenze e partecipare all'ebbrezza collettiva di nuovi linguaggi che stavano nascendo là dove un mondo andava morendo soppiantato da un divenire che ai loro occhi scrutatori già mostrava le aberrazioni che si stavano andando a preparare.

Questo lo scenario nel quale si inserisce l'oblio cui l'Assenzio sarà destinato di lì a poco.

In sostanza furono tre le principali ragioni che portarono alla messa al bando dell'Assenzio:

- il fatto che, essendo l'alcolico più bevuto, si prestava bene a diventare il capro espiatorio per colpire l'alcoolismo.

- il contrasto con le lobby di produttori di distillati da vino, sufficientemente potenti per fare pressione sul governo allo scopo di eliminare un pericoloso concorrente e preoccupati per le consistenti quote di mercato perse a causa dell'Assenzio e dell'epidemia di filoxera che aveva colpito i vitigni decimandoli e minando la qualità dei loro prodotti.

- La presenza di prodotti di pessima qualità ed altamente nocivi per la salute etichettati sotto il nome di Assenzio, e largamente diffusi nella popolazione più povera grazie a prezzi molto bassi, alcuni di questi "assenzi" erano addirittura colorati con verde rame(!).

Tutto il resto, dalla presunta alta tossicità alla peculiarità di rendere folli gli individui, venne costruito ad arte per screditare la Fée verte che in parte ancor oggi gode di questa ambigua fama di bevanda maledetta, attirando su di sé gli strali dei benpensanti e le curiosità di psiconauti di bassa lega. Questo breve compendio scontenterà entrambi.

La Svizzera dichiarerà illegale l'Assenzio nel 1910, la Francia seguirà i suoi passi qualche anno dopo, nel 1915.

4- L'ASSENZIO ED IL TUJONE, FACCIAMO CHIAREZZA

Il Tujone è un terpene contenuto in diverse piante tra cui, in quantità differenti, tutte le artemisie e le salvie (inclusa la *Salvia officinalis* comunemente utilizzata in cucina).

Si possono di conseguenza trovare tracce di Tujone nei Genepi (che è un'Artemisia), nei Vermouth, nella Chartreuse, nel Benedictine, e in un gran numero di amari.

Gli studi effettuati nell'800 per screditare l'Assenzio concentrarono la loro attenzione proprio sul Tujone, dimostrandone la tossicità su delle povere cavie da laboratorio.

Per comprendere correttamente la portata del fenomeno è però necessario fare qualche precisazione: la quantità di Tujone necessaria per riscontrare tossicità si attesta sui 35,5 gr/kg al giorno, mentre il livello sotto cui non è possibile riscontrare effetti è 12,5gr/kg al giorno (Margaria, 1963).

Anche se non sono stati mai condotti esperimenti su esseri umani, la FDA accetta come soglia di sicurezza un valore estremamente cautelativo di 100 volte inferiore alla soglia di inefficacia riscontrata su animali: Ne consegue che in un individuo di 70kg, la quantità di Tujone ingeribile in assoluta

sicurezza è pari a 8,75g al giorno, e dato che una bottiglia di Assenzio non può contenere più di 35mg/lt, è facile dedurre che sia necessario assumere almeno 25l di distillato a 70° per raggiungere gli 8,75g; Inutile sottolineare che in tal caso l'effetto dell'alcool precederebbe e supererebbe di gran lunga quello di qualsiasi altro principio attivo presente nell'Assenzio.

Resta poi da chiarire la questione del rapporto tra Tujone e Tetraidrocannabinolo, più comunemente chiamato THC, principio attivo della Marijuana.

Nel 1975 Castillo et Al, prendendo spunto dal fatto che la disposizione spaziale della molecola di Tujone è molto simile a quella del THC, ipotizzò che potesse avere effetti sull'organismo simili a quelli di detta molecola.

In realtà, a prescindere dal fatto che sembra assai poco scientifico dedurre gli effetti di una sostanza dalla forma della sua molecola, nel 1999 Meschler e Howlett dimostrarono che il Tujone non è in grado di agire sui recettori dei cannabinoidi, mentre Hold indica che il Tujone inibisce il GABAA, e questo spiega il blando effetto stimolante che presenta nelle quantità presenti nell'Assenzio e le convulsioni causate sulle cavie da laboratorio sottoposte ad altissimo dosaggio.

In sostanza, quindi, non ci potrebbe essere maggiore differenza tra THC e Tujone, dato che il THC ha effetto sedativo, mentre il Tujone ha un'azione stimolante analoga a quella della nicotina.

Insomma, l'Assenzio non è e non è mai stato allucinogeno e, anche se non si volesse prestar fede agli studi scientifici, basterebbe utilizzare un minimo le proprie capacità intellettive. L'Assenzio è stato per molti anni l'aperitivo più in voga in Francia, bevuto quotidianamente da migliaia di persone ed ovviamente -anche ripercorrendo le cronache d'epoca- non si potrà mai trovare notizia di allucinazioni collettive nei Boulevards parigini. Chiunque tentasse di spacciare un Assenzio come allucinogeno lo farebbe soltanto in maniera disonesta e per sfruttare la credulità e la disinformazione dell'acquirente.

L'ASSENZIO OGGI, IL RITORNO DALL'OBLIO

1- L'ASSENZIO È LEGALE?

In Italia l'Assenzio non ha mai conosciuto una diffusione paragonabile a quella francese o svizzera, ed il bando venne applicato molto più tardi, nel 1939, probabilmente più per seguire una generale tendenza all'austerità che per una reale necessità.

Da notare che invece continuarono ad essere perfettamente legali i Vermouth (tra cui il diffusissimo Martini o il Cinzano) che contenevano -e contengono- *Artemisia absinthium* o *Artemisia pontica*.

Poiché in Spagna l'Assenzio non è mai stato bandito, grazie alla normativa europea che prevede un sostanziale allineamento legislativo degli stati membri, l'Absinthe è ritornato legale in tutti i paesi dell'Unione Europea nel 1992 (Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE); attuate in Italia con il D.Lgs. n.107/1992 del 25/01/1992; anche se la legge italiana che vietava l'Assenzio non è mai stata abrogata la direttiva comunitaria prevale sulla normativa italiana.

La Comunità Europea ha imposto delle norme per la commercializzazione dell'Assenzio, che consistono nel rispetto dei valori limite di Tujone (Molecola della quale abbiamo appena parlato), pari a 10 mg/l per i liquori e 35 mg/l per gli amari. Poiché l'Assenzio può essere considerato a tutti gli effetti un amaro, esso potrà essere commercializzato se non contiene un quantitativo di tujone superiore a 35 mg/l.

Per sgombrare ogni dubbio sulla parentela diretta fra gli assenzi moderni e quelli pre bando c'è da sottolineare come gran parte degli assenzi d'epoca avessero Tujone che andava dai 5 ai 9 mg/l, e solo qualcuno sfiorava i 20-30 mg/l. Dal 2007 l'Assenzio torna pienamente legale anche negli USA"

Nel 2005 anche la Svizzera, a mezzo referendum, ha reso nuovamente legale l'Assenzio, permettendo così ai molti produttori clandestini di poter

finalmente distillare i propri prodotti alla luce del sole.

Qualche anno dopo la confederazione elvetica riconoscerà anche una sorta di IGP per l'Assenzio ed un disciplinare produttivo (riconosciuto anche dalla comunità assenziofila internazionale) che ne regola le caratteristiche; in seguito anche la Francia adotterà una norma simile, ne risulta quindi che nei due paesi genitori della Fée Verte possano essere giustamente etichettati come "Absinthe" solo quei prodotti che rispondano strettamente al disciplinare, cosa che non accade negli altri paesi europei perché anche se la EU ha definito genericamente cos'è "Absinthe" non esiste di fatto, se non per il quantitativo di Tujone legalmente ammesso 35 mg/l una definizione specifica il che permette fattivamente l'etichettatura di qualsivoglia prodotto come appunto Assenzio, per questo è necessario stare molto attenti a ciò che si decidesse di acquistare.

Nel 2014 a fronte del tentativo di alcuni produttori svizzeri di estendere il marchio IGP anche al nome "Absinthe" che di fatto avrebbe impedito a chiunque altro di utilizzare tale dicitura, è stata proposta in sede UE una definizione di "Absinthe" che avrebbe scongiurato tale rischio; il tribunale federale elvetico ha però fortunatamente stralciato questo punto dal disciplinare visto che in sede UE la proposta di una regolamentazione comunitaria dell'argomento non è poi stata presa in considerazione.

Questa la situazione ad oggi mentre aggiorniamo questa seconda edizione del compendio.

2- L'ASSENZIO DI OGGI E L'ASSENZIO DI IERI

Uno dei tanti luoghi comuni legati all'Assenzio recita all'incirca così: "ma quello di oggi non è uguale a quello della Belle Époque", niente di più inesatto.

Gli Absinthes autentici moderni, per essere considerati tali, seguono i metodi produttivi descritti nei protocolli d'epoca, quindi un Assenzio autentico dovrà essere prodotto per macerazione in alcool (meglio se di vino) dei semi e delle piante che abbiamo già citato; il preparato andrà poi

distillato e, se si trattasse di un "Verte" colorato per infusione. Non dovrà contenere nessun additivo o colorante né tanto meno zucchero.

Anche il quantitativo di Tujone, che comunque non ha nessuna correlazione con il gusto finale o la qualità del prodotto, è in linea con quello degli assenzi d'epoca e a dimostrazione di ciò esistono numerose analisi eseguite su Assenzio proveniente da bottiglie Pre bando (2008).

Chi fosse interessato ad un confronto fra gli assenzi moderni ed i "pre-ban" -sono così chiamati gli Absinthes prodotti prima della messa al bando franco/svizzera- potrà con relativa facilità trovare in vendita campioni di Assenzi pre-1915, non sono affatto economici ma almeno un pre-bando, prima o poi, finirà nel bicchiere del grande appassionato.

3- QUANTI TIPI DI ASSENZIO ESISTONO?

Nell'800 gli assenzi venivano classificati in base alla qualità come: ordinari, semi-fini, fini, superiori o svizzeri.

Gli assenzi venivano poi suddivisi per tipologia tra Blanche, sostanzialmente incolori, e Verte, colorati di verde, in più esisteva anche una piccola nicchia definita Rouge per via della loro colorazione rossa o rosata.

Attualmente la classificazione degli Assenzi presenta alcuni problemi, principalmente a causa della diffusione -iniziata negli anni '90- di liquori etichettati come "Assenzio", ma che non somigliano nemmeno lontanamente alla Fée Verte.

La rinascita dell'Assenzio -ma più propriamente del suo nome- paradossalmente, ha avuto luogo a Praga, dove Radomir Hill, proprietario di una distilleria in Repubblica Ceca, dopo aver assaggiato in Spagna dell'Absentia (ricordiamo che in Spagna l'Assenzio non è mai stato messo al bando), decise di provare a riprodurlo. Il risultato fu un liquore a base di Anice stellato che ben poco aveva a che fare con sia con l'antico Assenzio, sia con gli Absenta spagnoli (che pur avendo una propria connotazione aromatica caratterizzata da un abbondante presenza d'anice, erano

abbastanza fedeli alle ricette ottocentesche).

L'Hill's Absinth ebbe un notevole successo, perché sfruttò consapevolmente il mito dell'Assenzio "droga degli artisti", "bevanda dei poeti maledetti" e del "Tujone allucinogeno".

Molte altre distillerie (o molto più spesso liquoristerie, dato che tutti usavano ancora olii essenziali, e nessuno pensava di distillare) cercarono di entrare nel mercato, proponendo prodotti simili all'Hill's, con mille varianti: senza Anice, con contenuto concentrato di Tujone (in realtà presente solo in etichetta, dato che all'analisi i risultati erano assolutamente nella norma) e di tutti i colori più strani ed appariscenti.

Molte distillerie spagnole decisero di competere sul nascente mercato cambiando le ricette dei loro Absenta ed iniziando ad usare oli essenziali per ridurre i costi e creare e vendere prodotti più economici.

Solo dal 2004 circa in poi si è potuto assistere alla rinascita di Assenzi autentici e di alta qualità ad opera di distillerie storiche, ma anche di alcune distillerie moderne.

La conseguenza di questi fatti, per molti anni, è stata che, mancando una legislazione internazionale che definisse le caratteristiche che un distillato deve possedere per essere etichettato "Assenzio", moltissimi produttori iniziarono a vendere liquori per nulla simili all'Absinthe, ma etichettandoli come tale, sfruttando le leggende e l'aura maledetta che lo circondava.

Le citate legislazioni svizzere e francesi hanno poi contribuito a migliorare la situazione, almeno sul mercato degli appassionati, resta però problematico il discernimento soprattutto per i novizi sul mercato internazionale esterno a questi due paesi, ancora saturo di surrogati e falsi assenzi. In quest'ottica il lavoro di associazioni come l'Académie, e ce ne sono in varie parti d'Europa e del mondo, è fondamentale.

La Svizzera, nel consentire il ritorno dell'Assenzio, ha imposto la produzione tramite distillazione e dei canoni di qualità piuttosto severi seguiti poi negli anni da una sorta di IGP, anche la Francia ha poi in buona parte chiarito cosa possa essere classificato come Absinthe.

Sul mercato, attualmente è possibile trovare:

- Falso Assenzio.

Proviene principalmente dall'Europa dell'est, ma anche da Germania, Spagna, Italia.

- Assenzio prodotto con oli essenziali.

Proviene prevalentemente dalla Spagna, dove alcune antiche distillerie hanno abbandonato la produzione per distillazione in modo da abbattere i costi. Si tratta di Assenzio di qualità molto bassa, generalmente questi prodotti vengono classificati, dagli appassionati, come “surrogati”.

Si parte da prodotti decisamente scadenti, si passa per altri di qualità mediocre, per arrivare a solamente un paio di etichette che si possono definire gradevoli ed autentiche.

Anche nell'800 erano presenti Assenzi di pessima qualità prodotti con olii essenziali e coloranti, quindi sebbene il parere attuale degli esperti si pronunci sempre contro questo genere di produzione, sarebbe faziioso negarne la storicità.

Tuttavia questi prodotti si diffusero verso fine '800 prevalentemente a Parigi, per soddisfare l'enorme richiesta, un po' come i vini o gli olii d'oliva prodotti chimicamente al giorno d'oggi. Esistono, ma sono una deviazione dal prodotto originale.

- Assenzio prodotto per distillazione.

Proviene principalmente da Francia e Svizzera, ma ci sono delle sporadiche presenze anche in Germania, Austria, Spagna, Stati Uniti, Canada, Italia e Repubblica Ceca, Giappone, Svezia... Si tratta di Assenzi fedeli alla tradizione, nei quali la qualità è mediamente alta o molto alta. Si parte da qualche etichetta dal gusto molto semplice, di qualità non eccellente, ma comunque gradevole; si passa dal cospicuo filone dei La Bleue, di buona qualità e di fattura assolutamente artigianale; si arriva poi ad etichette di ottima qualità, dal sapore molto più complesso ed elegante,

ad etichette di qualità superiore, in cui ogni dettaglio viene minuziosamente considerato per ottenere la massima qualità possibile.

Gli Assenzi distillati possono poi essere ulteriormente suddivisi in base alla tipologia di produzione in:

- Verte.

Quando l'Assenzio viene distillato, esce dall'alambicco sotto forma di un liquido molto aromatico ed incolore. Se l'obiettivo è quello di ottenere un Verte, il distillato passa attraverso un'ulteriore fase che consiste in una colorazione assolutamente naturale ottenuta tramite una macerazione con altre erbe officinali, tra cui principalmente Melissa, Artemisia pontica ed Issopo. Le erbe di colorazione, oltre alla clorofilla, cederanno anche il loro aroma, contribuendo decisamente alla complessità ed al carattere dell'Assenzio.

- Blanche.

Gli Assenzi di tipo Bianche, se prodotti con perizia, non sono semplicemente la versione non colorata dei corrispettivi Verte. Nel caso in cui l'Assenzio non debba subire colorazione, infatti, la ricetta si presenta diversa e prevede l'utilizzo di molte più erbe in distillazione, tra cui molte di quelle che solitamente vengono incluse nella colorazione.

Questo viene fatto perché utilizzando semplicemente la ricetta di un Verte e non colorandolo, il risultato mancherebbe di complessità, ed un palato esperto riconoscerebbe una singolare impressione di non completezza.

- La Bleue.

Dopo la messa la bando dell'Assenzio, in Svizzera si continuò a produrlo clandestinamente, principalmente per uso personale e talvolta per contrabbando.

Questa situazione fu però alla base di alcuni cambiamenti nelle modalità di produzione, per meglio adattarla ad un contesto casalingo. Anzitutto si usavano alambicchi di scarsa portata, molto semplici, e riscaldati a fiamma

diretta (al contrario degli alambicchi generalmente usati nelle distillerie del periodo d'oro dell'Assenzio, grandi, complessi e a vapore).

L'Assenzio non veniva più colorato, perché sotto forma di liquido incolore poteva meglio essere contrabbandato. Altri cambiamenti vennero inoltre introdotti nelle ricette, che non prevedevano più ingredienti stranieri (come il finocchio di Firenze, o la melissa moldava), ma solo autoctoni.

Gli Assenzi che oggi, divenuti perfettamente legali, vengono prodotti seguendo la tradizione dei La Bleue presentano quindi caratteristiche peculiari rispetto ai normali blanche, e si presentano come Assenzi di buona qualità, autentici, ma che proprio a causa della loro "artigianalità" non possiedono l'eleganza e la raffinatezza dei Blanche prodotti seguendo il modello dei corrispettivi ottocenteschi anche se c'è da dire che negli ultimi anni alcuni prodotti hanno raggiunto livelli di assoluta qualità.

- Rouge.

Si tratta di assenzi rossi o rosati che rappresentano una piccola nicchia, quasi una curiosità, sia nella produzione storica che in quella attuale.

La colorazione vede l'utilizzo di fiori e frutti rossi che dona a questi assenzi un profilo fruttato inconsueto.

La colorazione rossa, difficilmente stabilizzabile, decade velocemente una volta aperta la bottiglia, virando verso il marroncino.

Alcuni di questi assenzi contenendo poco anice tendono ad avere un Louche debole.

4- DIFFERENZE AROMATICHE DEI VARI ASSENZI

Ogni Absinthe, si tratti di un Verte, un Blanche o un La Bleue, piuttosto che un Rouge, ha una ricetta differente e quindi come si può facilmente intuire anche l'aroma finale di ogni prodotto presenterà delle sue specificità, tuttavia possiamo riscontrare alcuni elementi comuni fra i vari assenzi afferenti ad ognuna delle quattro categorie che abbiamo appena esposto.

- *Verte*:

Gli Assenzi di tipo Verte hanno in genere un sapore con tonalità erbacee più o meno marcate, accompagnate talvolta da note floreali o balsamiche. E' anche possibile trovare in alcuni Verte dei sentori che si possono definire "speziati".

- *Blanche*:

Gli Assenzi di tipo Blanche sono generalmente più delicati dei Verte, presentano maggiore intensità delle note di Anice e Finocchio, e talvolta possiedono anche leggeri sentori floreali.

- *La Bleue*:

Gli Assenzi di tipo La Bleue hanno generalmente un equilibrio ed un approccio al palato più grezzo dei Blanche e dei Verte, proprio in virtù della loro tradizione "clandestina". Molti La Bleue presentano, soprattutto all'olfatto, un aroma inconsueto, paragonabile a quello del fieno essiccato.

- *Rouge*:

Visto l'utilizzo in colorazione di frutti e fiori l'aroma dei rouge è spesso molto fruttato, quasi dolce, molto differente dagli assenzi più classici.

Come detto l'Assenzio può essere Verde (Verte) o trasparente (Blanche o La Bleue), Rouge. Mentre, invece assenzi Blu, Neri, Verde elettrico, Viola, ecc...non possono essere definiti tali poiché contengono coloranti ed additivi vari, quindi occhio a cosa si sta bevendo.

Naturalmente esistono anche buoni surrogati, ma ciò non vuol dire che possano essere considerati Assenzio e questo per le motivazioni che fin qui abbiamo esposto.

COME CAPIRE SE UN ASSENZIO È DI QUALITÀ

La qualità di un Assenzio dipende, come in tutte le cose, dalla qualità delle materie prime e dal metodo di produzione. Anche in passato esistevano

Assenzi economici (classificati ordinari), prodotti a basso costo partendo da materie prime di seconda scelta e utilizzando metodi di produzione mirati ad abbassare i costi.

Un Assenzio di qualità -in passato come oggi- viene prodotto esclusivamente seguendo il metodo svizzero di macerazione delle erbe e la loro successiva distillazione.

Tutti gli ingredienti, compresi quelli della colorazione sono naturali e di prima scelta. Queste caratteristiche si ritrovano poi in un sapore elegante, bilanciato e rifinito.

Per distinguere un Assenzio autentico e di qualità da uno falso e scadente si possono osservare alcuni elementi:

- Anzitutto il colore:

come già menzionato gli assenzi autentici possono essere incolori, verdi , marroncini (con il tempo la colorazione può decadere ed assumere toni dal giallo/verde al marroncino), giallini e, con qualche eccezione, rouge. Si può anche aggiungere che nonostante alcuni surrogati siano di colore verde, è facile riconoscerli perché il tono è eccessivamente brillante, smeraldino, simile allo sciroppo di menta, in sostanza palesemente artificiale.

NESSUN ASSENZIO DI ALTA QUALITÀ VIENE COLORATO CON ADDITIVI, MA SOLO IN MODO NATURALE.

- L'odore:

la maggior parte degli assenzi di bassa qualità contengono Anice stellato, ed in quantità tale che all'olfatto è l'unico elemento che si riesce a distinguere. Un Assenzio che odora solo di Anice stellato sarà molto probabilmente di bassa qualità.

- Nella preparazione:

un Assenzio autentico deve intorbidire quando si aggiunge acqua. L'intorbidimento può essere molto leggero oppure abbastanza rapido ed intenso. La mancanza di louche è sicuro indizio di un Assenzio non

autentico, e spesso anche un luoche troppo violento è indice di una forte quantità di Anice stellato, tipica degli assenzi di bassa qualità.

- Nella degustazione:

un Assenzio autentico deve essere caratterizzato da un equilibrio di tutti gli aromi, nessuno deve prevalere prepotentemente sugli altri. E' amaro, ma non più di un Vermouth, l'Anice è perfettamente bilanciato con le altre erbe; in bocca deve essere morbido e non dare la sensazione di "oleoso" tipica dei prodotti di bassa lega, causata dall'aggiunta di oli essenziali.

In sostanza se quello che bevete è amaro come il fiele, ha sapore unicamente di Anice oppure vi vien voglia di sputarlo, sicuramente non state bevendo un buon Assenzio anzi, probabilmente non avrà proprio nulla a che vedere con la nostra amata Fée Verte.

QUAL È LA GRADAZIONE ALCOLICA DI UN ASSENZIO?

Gli Assenzi hanno gradazioni che vanno dai 45° in su. In passato la qualità di un Assenzio si poteva dedurre dal grado alcolico: gli Assenzi a 45°-50° erano quelli più economici e di qualità inferiore, tra i 50° e i 60° si trovavano etichette di qualità e oltre i 60° (fino ad un massimo di 75°) la qualità superiore.

La situazione attuale è decisamente diversa: la gradazione alcolica non può più essere considerata un indice di qualità, dato che è possibile trovare Assenzi di qualità superiore a 65°, e di ottima qualità a 53°.

Gli Assenzi svizzeri hanno sempre avuto gradazioni più basse rispetto a quelli francesi, ed oggi ne possiamo trovare di ottimi da 50° in su. Gli assenzi Verte di qualità, colorati naturalmente, presentano in genere gradazioni tra i 60° ed i 72°, dato che in questo modo viene preservato più a lungo il colore verde dato dalla clorofilla.

Esistono poi Assenzi, ma parliamo di particolarità, a 45° o alcuni Brut d'Alambic superiori ad 80°, ma parliamo appunto d'eccezioni che confermano la regola.

Sin qui abbiamo parlato della storia dell'Assenzio, sfatato miti e precisato cosa sia e come si faccia a riconoscere un prodotto autentico. Passiamo ora a spiegare il corretto metodo di degustazione.

COME SI PREPARA E SI DEGUSTA UN BICCHIERE D'ASSENZIO

- IL LAUDANO, UN FALSO STORICO.

Tra le tante imprecisioni e falsità che si raccontano sull'Assenzio la più lampante -mai termine fu più calzante- riguarda il metodo di preparazione.

Intanto urge precisare che non esistono documenti storici che attestino l'addizione di Laudano nella preparazione di un bicchiere d'Assenzio, né nelle cronache né in letteratura; in "Confessioni di un mangiatore d'Oppio" di De Quincey ad esempio, si parla dell'aggiunta di Laudano o grani d'Oppio nel vino ed in altre bevande, ma non si fa mai riferimento all'Absinthe.

Le leggende legate all'utilizzo del Laudano nascono molto dopo il bando per ribadire l'aura di "bevanda maledetta" dell'Assenzio; soprattutto dopo la sua "rinascita" moderna alcuni produttori hanno deciso di cavalcare l'alone di mistero che circondava la Fata verde sia incentivando la diffusione di ogni tipo di diceria, sia inventando di sana pianta notizie e riferimenti storici (come ad esempio il metodo di preparazione "Boemien" a base di fuoco , falso storico) al solo fine di sfruttare commercialmente la credulità dei potenziali acquirenti.

- L'UNICO METODO STORICO DOCUMENTATO DI PREPARAZIONE.

L'Assenzio va preparato versando la dose desiderata in un bicchiere (solitamente 3 cl), posizionando sopra allo stesso un cucchiaino forato sul quale è posta una zolletta di zucchero e versando lentamente acqua

ghiacciata su quest'ultima in modo che la zolletta si sciolga e cada nell'Assenzio. E' importante che l'acqua sia aggiunta molto lentamente, e dev'essere il più fredda possibile: solo in questo modo si potrà apprezzare il progressivo dischiudersi dei vari aromi che si manifesteranno prima all'olfatto, e poi al palato. La quantità di acqua da aggiungere è soggettiva, anche se bisogna come minimo permettere al distillato di completare il "louche" (l'intorbidimento che lo rende lattiginoso man mano che si versa l'acqua) , perché in caso contrario è possibile che non tutti gli aromi siano poi apprezzabili nella degustazione; un volta che l'Assenzio ha completato il louche si può continuare l'aggiunta secondo il gusto personale. La dose storicamente consigliata è comunque da 3 a 5 parti d'acqua per parte d'Assenzio.

Ovviamente il quantitativo d'acqua aggiunto determinerà anche il carattere di ciò che andremo a bere, meno acqua vorrà dire un gusto più "robusto" e deciso, mentre più acqua determinerà un gusto più delicato.

L'aggiunta di zucchero non è requisito fondamentale, consideriamo che ai tempi il gusto propendeva per una dolcificazione massiccia, esistono foto storiche che attestano l'aggiunta di varie zollette, così come ne esistono dove lo zucchero non è presente.

Ad oggi i palati sono più avvezzi alla ricerca degli aromi contenuti nel nostro distillato e molti *Buveurs* moderni non aggiungono zucchero o, se lo fanno, in dosi decisamente più modeste rispetto a quelle delle quali abbiamo appena parlato, oltretutto alcuni Assenzi, pensiamo soprattutto ai bianchi, dolcificati potrebbero far storcere più di un naso.

I LaBleue, poi, furono pensati per essere bevuti senza zucchero, perché il rituale avrebbe destato più di qualche sospetto.

Il consiglio è comunque quello di assaggiare ogni Assenzio con e senza zucchero, perché entrambe le modalità danno il modo di apprezzare alcuni aromi che variano molto a seconda che si utilizzi o meno la zolletta. Solo il tempo e l'esperienza creeranno il nostro Assenzio perfetto, ogni

absintheur ha il suo Absinthe personalizzato sia come diluizione che come quantitativo di dolcificante, non esiste un bicchiere d'Assenzio uguale all'altro e questo è un'altro dei motivi che rende questa bevanda tanto speciale.



Particolare di cartolina pubblicitaria d'epoca. Come si può vedere l'acqua è versata tramite l'ausilio di una caraffa in modo da dosare con precisione il suo flusso che dev'essere molto lento, possibilmente goccia a goccia.

- IL FLAMBÉ, FALSO STORICO.

il metodo flambé (o Bohemien o Bohemian o Bohemienne e chi più ne ha più ne metta...) è un falso storico che nasce (nel 1994 e non nell'800) nel borgo barocco di Jindrichuv Hradec, 150km a sud di



Particolare di foto d'epoca. Nell'immagine si può notare come esistessero anche "fontane" dedicate alla preparazione dell'Assenzio. L'utilizzo della fontana rendeva più agevole la preparazione di un bicchiere e più precisa l'aggiunta d'acqua, che grazie alle piccole cannelle poteva essere aggiunta letteralmente goccia a goccia.

Ad oggi esistono e si possono reperire facilmente repliche fedeli delle fontane d'epoca, molto utili e, perché no, scenografiche.

Praga (ergo non a Parigi), dall'ignoranza e dal marketing del suo inventore e distributore (rispettivamente Randomil Hill e Green Bohemia) ed è semplicemente un abominio est-etico: rovina il gusto (quando c'è ancora qualcosa da rovinare nei prodotti di scuola ispanico-praghese solitamente utilizzati per quel tipo di preparazione...), i cucchiari, i bicchieri e può anche essere nocivo per la salute: Chiunque venga a raccontarvi la storiella dell'Assenzio flambé può soltanto essere quantomeno poco informato -se si tratta di un privato- o un ciarlatano se si tratta di un professionista del settore.

Visto che il metodo "flambé", reso celebre anche da films filologicamente inattendibili come Moulin Rouge e Jack lo Squartatore, prende spesso il nome di "bohémie(/a)n(ne)", per le summenzionate distorsioni/forzature di marketing anglo/praghesi ben radicate anche in Italia i più superficiali lo hanno effettivamente associato agli artisti "Bohemien" francesi dell'800 (che mai si sarebbero sognati di bere assenzio flambé!) mentre si riferisce in realtà e più semplicemente alla regione (Est europea) della Boemia; fortunatamente grazie ad un pugno di appassionati, oltre che de l'Académie, la situazione anche nel nostro paese sta cambiando in positivo.

Osservando foto/immagini/pubblicità/locandine/posters/disegni/quadri/(cromo)litografie dedicate all'Assenzio risalenti al periodo antecedente al bando, non vi capiterà mai di trovare neppure una singola testimonianza di Assenzio flambé e nessun esperto o conoscitore della fata verde potrà dirvi che si tratta di un metodo di preparazione storico e/o accettabile.

Incendiare l'Assenzio o comunque scaldarlo altera e vanifica il delicato equilibrio aromatico ricercato dal produttore che viene completamente rovinato.

SEMPLICE LOGICA: la distillazione (attraverso cui l'Assenzio è prodotto) consiste nel riscaldare la soluzione idroalcolica, nella quale le erbe hanno rilasciato i loro olii essenziali, fino al punto in cui alcool e -appunto- olii essenziali evaporano e vengono poi raccolti nel condensatore. Portando l'Assenzio ad alta temperatura dandogli fuoco cosa pensate che succeda? Esattamente la stessa cosa, con la differenza che

non essendoci alcun condensatore i vapori alcolici insieme agli olii essenziali si disperderanno nell'aria, e quello che resterà nel bicchiere sarà un miscuglio di acqua, alcool residuo, e alcuni degli olii essenziali più pesanti (che non sono di certo tra i più gradevoli).

Insomma, se si vuole degustare un Assenzio come si deve dovremo necessariamente munirci -oltre che ovviamente di un Assenzio autentico- di zucchero, cucchiaino e acqua ghiacciata. Niente di più.

Ora che abbiamo spiegato come si prepara correttamente un Assenzio passiamo a qualche consiglio generale rivolto a chi volesse cominciare a muoversi nell'affascinante mondo della Fata verde.

COME APPROCCIARE IL MONDO DELL'ASSENZIO, IL PRIMO ACQUISTO

Ovviamente il gusto è un elemento estremamente soggettivo, e come tale non esiste un Assenzio che vada bene per tutti o possa piacere a chiunque. Fatta questa doverosa precisazione però possiamo individuare alcune semplici linee guida.

E' importante che il neofita che si avvicina a questo mondo capisca cosa è l'Assenzio, da quali aromi è caratterizzato e come distinguerlo/giudicare gli altri prodotti.

Generalmente gli assenzi consigliati per cominciare sono quelli con un profilo aromatico semplice e ben individuabile che quindi si prestano particolarmente ad "iniziare" i neofiti che si avvicinano alla Fata verde: si tratta di assenzi perfettamente classici e allo stesso tempo abbastanza economici, il che dà la possibilità al neofita di farsi un'idea di come sia l'Assenzio senza spendere una fortuna, oltretutto la loro ricetta è molto semplice e permette così di cominciare a distinguere i vari aromi ma semplicità non vuol dire scarsa qualità, alcuni dei migliori assenzi non hanno più di 4 o 5 ingredienti.

Non citeremo etichette perché negli anni i consigli potrebbero risultare obsoleti per svariati motivi, sarà quindi necessario, per chi si approcciasse a questo mondo, appoggiarsi ad absintheurs più esperti.

COME CONSERVARE LE NOSTRE BOTTIGLIE

È sempre consigliabile conservare le bottiglie in luogo scuro e senza grossi sbalzi termici (grosso modo tra i 12 e i 28 gradi) , in ogni caso non vanno mai esposte le bottiglie alla luce diretta del sole.

Se si ha a disposizione una cantinetta a temperatura controllata per vino va più che bene, altrimenti il nostro suggerimento è quello di riporre le bottiglie in un armadio in una stanza dove c'è riscaldamento d'inverno e non troppo caldo d'estate.

- Il tappo.

Il sughero è sempre il migliore; le bottiglie di Assenzio non hanno bisogno di stare sdraiate, in questa posizione l'alcool ad alta gradazione a lungo andare potrebbe attaccare il sughero danneggiandolo e pregiudicando il contenuto della bottiglia. D'altro canto è buona cosa mettere le bottiglie sdraiate per una mezz'ora una volta ogni tre-sei mesi, in modo da evitare che il tappo si asciughi troppo restringendosi e quindi causando perdite.

Alcuni assenzi moderni possono avere il tappo a vite di metallo, in questo caso è buona pratica sostituirlo con uno di sughero.

- Reimbottigliare il nostro Absinthe?

L'unico scherzo che il tempo può fare al vostro Assenzio si chiama evaporazione. Il tappo di sughero limita questo incomodo e, come detto, un assenzio ben conservato ha vita decisamente lunga, tuttavia nel caso di una bottiglia avviata, con il livello ben sotto la metà, potrebbe essere una buona idea reimbottigliare il distillato in un contenitore più piccolo, sempre per evitare, nel caso la bottiglia stia "ferma" molto tempo, la vaporizzazione del prodotto.

TERMINI TECNICI LEGATI AL MONDO DELL'ASSENZIO

Scorrendo le pagine dei siti e dei forum internazionali (compreso assenzioitalia.it) sicuramente incontrerete molti termini che essendo legati

strettamente al mondo dell'Assenzio non saranno conosciuti ai più, quindi di seguito riportiamo i termini più utilizzati, in modo da fornire un ulteriore elemento di chiarificazione che permetterà al lettore di comprendere meglio ciò che sta osservando.

TOP LAYER-

Quando si versa acqua ghiacciata in un Assenzio il "louche" parte dal fondo e man mano risale ma sempre restando separato dalla parte di assenzio non diluita che resta trasparente e in superficie. Quando si è vicini alla fine è presente solo uno strato sottile di Assenzio trasparente ed il resto è già lattiginoso. Quello strato trasparente si chiama "top layer" (letteralmente lo strato in cima) ed è una qualità apprezzabile.

Quando un prodotto viene assemblato (o anche distillato) usando unicamente Anice stellato o presenta altri difetti di produzione, nel momento in cui si versa l'acqua diventa subito tutto lattiginoso senza che si presentino le caratteristiche appena descritte. Allo stesso modo quando un Assenzio contiene troppo poco Anice, è evaporato accidentalmente o per difetti di produzione, ha perso olii essenziali, versando l'acqua non ci sarà alcun louche che parte dal fondo con separazione, ma piuttosto un generale e lento intorbidimento, che solitamente anche a diluizione completata, non si trasforma in un louche denso e lattiginoso.

OIL TRAILS-

Quando si versa l'acqua ghiacciata goccia a goccia, se un Assenzio è ben fatto e saturo di olii essenziali, si può notare che quando ogni stilla d'acqua entra nel distillato, lascia come una scia traslucida nel suo corso attraverso l'Assenzio e si dirige verso il fondo del bicchiere.

Quando sul fondo si inizia a formare il louche, le gocce raggiungendolo creeranno come dei sottili filamenti oleosi e semi-lattiginosi.

LOUCHE-

L'intorbidimento tipico di un Assenzio (ma anche di un Pastis o di altri liquori all'Anice) quando si aggiunge acqua.

E' dovuto al fatto che abbassando la gradazione alcolica con la diluizione, la soluzione non è più in grado di trattenere parte degli olii essenziali in

essa disciolti, gli olii di conseguenza precipitano e rendono la soluzione idroalcolica lattiginosa.

HOLY TRINITY-

Con questo termine si intende l'insieme di Assenzio, Anice e Finocchio, ingredienti imprescindibili perchè un Assenzio possa essere considerato tale.

PERIDOT-

Si tratta dell'olivina, una pietra dura il cui colore è solitamente indicato come ideale nella valutazione di un Assenzio.

MOUTH-FEEL-

letteralmente "sensazione in bocca", si indica con questo termine la sensazione che l'Assenzio restituisce quando lo si tiene in bocca, e può variare da molto cremoso a sottile e acquoso.

VERTE-

Un Assenzio di colore verde (di qualunque tonalità); la colorazione viene ottenuta con una macerazione di erbe nel distillato limpido.

BLANCHE-

Un Assenzio incolore; dopo la distillazione non avviene alcuna macerazione, ed il prodotto viene semplicemente diluito per raggiungere la gradazione desiderata.

LA BLEUE-

Categoria di assenzi incolore proveniente dalla Svizzera e dalla Val-de-Travers in particolare. Dopo il bando gli svizzeri hanno continuato a distillare Assenzio clandestinamente, e di conseguenza negli anni questi prodotti casalinghi si sono evoluti in modo da differenziarsi dai classici Blanche.

Il nome La Bleue deriva dal fatto che in alcuni di questi assenzi, all'aggiunta di acqua, sembra di intravedere delle note azzurrine tra la fine dell'Assenzio e il bicchiere.

HG-

Assenzio prodotto a livello casalingo da un amatore. Notare che la terminologia "amatore" non si riferisce alle capacità o conoscenze del distillatore, ma unicamente al fatto che non distilla Assenzio per lavoro.

Il termine deriva dal tedesco "hausgemacht", letteralmente "fatto in casa".

CO-

Assenzio prodotto in distilleria da un professionista e regolarmente venduto sul mercato. Anche qua "professionista" non si riferisce alle capacità o conoscenze, ma al fatto che il distillatore possiede regolare licenza e distilla per la vendita.

BURNT o FUNK-

Si riferisce ad una nota sgradevole di "bruciato" che alcuni assenziofili riconoscono in alcuni assenzi. Alcuni ascrivono questa nota all'alcool di vino non propriamente rettificato e ad una distillazione errata.

Questo è in sintesi, quello che c'è da sapere per avviarsi alla conoscenza del mondo dell'Assenzio e all'immaginario ad esso legato. L'argomento è ampio e per motivi di spazio abbiamo deciso di inserire solo quelle nozioni ritenute fondamentali per cominciare a disvelare al lettore un universo, quello della Fata verde, tanto affascinante quanto mistificato.

Speriamo di aver destato la curiosità di chi si sia preso la briga di leggere questo snello manualetto e, per ogni approfondimento, curiosità o delucidazione rimandiamo al nostro portale ed ai nostri canali social, nonché agli incontri e degustazioni pubbliche.

WWW.ASSENZIOITALIA.IT

Santé!

I contenuti di questo opuscolo sono coperti da licenza Creative Commons, il testo in formato PDF può essere scaricato dal nostro portale e può essere riprodotto liberamente tutto o in parte, purché si citi la fonte e non venga utilizzato con scopi diversi rispetto alla mission de l'Académie d'Absomphe-Associazione italiana per la tutela dell'Assenzio. Questo opuscolo ed i suoi contenuti non possono essere utilizzati a scopo di lucro. Per ogni utilizzo è gradita la comunicazione all'Académie tramite il modulo "contattaci" presente sul portale o sui nostri canali social.

L'ACADÉMIE D'ABSOMPHE
ASSOCIAZIONE ITALIANA
PER LA TUTELA DELL'ASSENZIO
WWW.ASSENZIOITALIA.IT

