



L'ASSENZIO

BREVE COMPENDIO SULLA STORIA,
VERITÀ, ATTUALITÀ DELLA FATA VERDE



L'ACADEMIE D'INDUSTRIE - ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA TUTELA DELL'ASSENZIO

www.assenzioitalia.it

L'ASSENZIO

BREVE COMPENDIO SULLA STORIA,
VERITÀ, ATTUALITÀ DELLA FATA VERDE



www.assenzioitalia.it

Assenzio, breve compendio sulla storia, verità, attualità della Fata verde. by L'Académie d'Absomphe - Associazione italiana per la tutela dell'Assenzio is licensed under a Creative Commons Attribution - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Unported License.

Based on a work at www.assenzio.info.

Permissions beyond the scope of this license may be available at www.assenzio.info.





L'Académie d'Absomphe, chi siamo.

L'Académie rappresenta il punto di passaggio obbligato per chiunque voglia approfondire la sua conoscenza sull'argomento Assenzio con fatti ed 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, ricercatori in cerca di materiale storico, semplici curiosi ed amatori.

L'académie d'Absomphe nasce nel 2010 ad opera di un gruppo di appassionati che da circa una decina d'anni si muovevano sulla scena assenziofila nazionale ed estera.

La nostra mission? 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 di approfondire la conoscenza di questo mondo. Ognuno di noi ha deciso di mettere in campo la propria esperienza in maniera prettamente volontaristica tentando di creare non solo informazione, ma anche un contesto generale nel quale inserire l'Assenzio 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 presente sul nostro storico forum e che da oggi rappresenta il nuovo punto di riferimento della scena assenziofila di lingua Italiana. Ma assenzio.info non è solo la Hall del forum, bensì rappresenta il luogo dove da oggi i contenuti e gli approfondimenti prenderanno forma chiara e concreta, nella speranza –alla quale lavoriamo fattivamente- di riuscire ad allargare ulteriormente il gruppo degli appassionati e la conoscenza di questa straordinaria bevanda ed il mondo ad essa collegato. 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 in avanti e vediamo quanto ancora c'è da fare. Pronti quindi con la nuova avventura 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, 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, ciarlatani 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 alla nostra pagina 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*. È un arbusto piuttosto comune nelle zone alpine, caratterizzato da un color verde argenteo 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 dell'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 ebbero inizio tutte le leggende che parlano della Fata verde come di una droga pericolosa, dotata di strani poteri. In realtà, l'Assenzio non ha nessun effetto stupefacente, ed i motivi che portarono al bando furono di tutt'altra natura.

2- La nascita e la diffusione

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

Nel 1797 un certo Dubied acquista dalle sorelle la ricetta e con il figlio ed il genero Henry Louis Pernod apre a Couvet la prima distilleria d'Assenzio, la Dubied père e Fils. Nel 1805 costruiscono una seconda distilleria a Pontarlier in Francia, sotto il nome di Maison Pernod Fils.

L'Assenzio comincia ad essere molto diffuso solo nella seconda metà del 1800; 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".

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

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

In sostanza quindi, furono tre le principali ragioni che portarono alla messa al bando dell'Assenzio: il fatto che, essendo l'alcolico più bevuto, l'Assenzio si prestava bene a diventare il capro espiatorio per colpire l'alcoolismo; il contrasto con le lobby di produttori

di distillati da vino, preoccupati per le consistenti quote di mercato che avevano perso a causa dell'Assenzio e dell'epidemia di filoxera che aveva colpito i vitigni decimandoli, e sufficientemente potenti per fare pressione sul governo allo scopo di eliminare un pericoloso concorrente; 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. Tutto il resto venne costruito ad arte per screditare l'Assenzio.

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 (il Genepi 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 sulle 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 8,75gr al giorno, e dato che una bottiglia di Assenzio non può contenere più di 35mg/lt, è facile dedurre che è necessario assumere almeno 25l di distillato a 70° per raggiungere gli 8,75gr. Inutile sottolineare che in tal caso l'effetto dell'alcool supererebbe di gran lunga quello di qualsiasi 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 del THC. 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 -ripercorrendo le cronache d'epoca- non si potrà mai trovare notizia di allucinazioni collettive nel Bulvards parigini. Chiunque tentasse di spacciarvi 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 Marti-

ni o il Cinzano) che 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'Assenzio è ritornato legale in tutti i paesi dell'unione; 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 10mg/lt per i liquori e 35mg/lt 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 35mg/lt.

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 dev'essere prodotto per macerazione in alcool (meglio se di vino) dei semi e delle piante che abbiamo già citato e colorato per infusione. Non deve 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.

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.

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

La rinascita dell'Assenzio, paradossalmente, ha avuto luogo a Praga, dove Radomir Hill, proprietario di una distilleria in Repubblica Ceca, dopo aver assaggiato in Spagna dell'Absenta (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, erano abbastanza fedeli alle ricette ottocentesche). L'Hill's Absinth ebbe però un notevole successo, perché ebbe modo di sfruttare 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 oli 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.

Le distillerie spagnole decisero di competere cambiando le ricette dei loro Absenta, ed iniziando ad usare oli essenziali per ridurre i costi e vendere prodotti più economici.

Solo negli ultimi cinque/sette anni 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 è che, mancando una legislazione che definisca le caratteristiche che un distillato deve possedere per essere etichettato "Assenzio", moltissimi produttori hanno iniziato a vendere liquori per nulla simili all'Assenzio, ma etichettandoli come tale, e sfruttando le leggende e l'aura maledetta che lo circonda.

Sul mercato, attualmente è possibile trovare:

- Falso Assenzio. Proviene principalmente dall'Europa dell'est, ma anche da Germania, Spagna, Italia, Francia. La Svizzera, nel consentire il ritorno dell'Assenzio, ha imposto la

produzione tramite distillazione e dei canoni di qualità abbastanza severi.

- Assenzio prodotto con oli essenziali. Proviene prevalentemente dalla Spagna, dove le antiche distillerie hanno recentemente abbandonato la produzione per distillazione in modo da abbattere i costi. Si tratta di Assenzio di qualità è molto bassa.

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, pur essendo ben lontani dall'assenzio classico distillato. Anche nell'800 erano presenti Assenzi di pessima qualità prodotti con oli essenziali e coloranti, quindi sebbene il parere attuale degli esperti si pronunci sempre contro questo genere di produzione, sarebbe fizioso 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 oli 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, e di recente Stati Uniti, Canada, Italia e Repubblica Ceca. Si tratta di Assenzi molto più fedeli alla tradizione, nei quali la qualità è mediamente molto alta. Si parte da qualche etichetta dal gusto molto semplice, di qualità non eccellente, ma comunque gradevole; si passa dal cospicuo filone del 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 Blanche, 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 cominciò 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 bianche, 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.

4- Differenze aromatiche dei vari assenzi

Ogni Absinthe, si tratti di un Verte, un Blanche o un La Bleue, ha una ricetta differente e quindi come si può facilmente intuire anche l'aroma finale di ogni Assenzio presenterà delle sue specificità, tuttavia possiamo riscontrare alcuni elementi comuni fra i vari assenzi afferenti ad ognuna delle tre 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, e tradiscono la loro natura profondamente artigianale. Molti La Bleue presentano, soprattutto all'olfatto, un'aroma inconsueto, paragonabile a quello del fieno essiccato.

Come detto l'Assenzio può essere Verde (Verte) o trasparente (Blanche o La Bleue), tuttavia esisteva ed esiste anche al giorno d'oggi un Assenzio rosso, anch'esso rigorosamente colorato per infusione.

Assenzi Blu, Neri, Verde elettrico, Viola, 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 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 le sole eccezioni del Maitresse rouge e del Rubis, rossi. Si può anche aggiungere che nonostante alcuni assenzi di bassa qualità siano di colore verde, è facile riconoscerli perché il colore 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 (come nel Montmartre e nel vecchio Un'Emile) oppure abbastanza rapido ed intenso (come nei La Bleue svizzeri). La mancanza di louche è sicuro indizio di un Assenzio non autentico, e spesso anche un louche 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. È amaro, ma non più di un Vermouth come il Martini, 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 ha proprio nulla a che vedere con l'Assenzio.

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°, mentre il La Cour, che vanta 89,9°, non solo è un prodotto di pessima qualità, ma non può nemmeno essere considerato Assenzio.

Gli Assenzi svizzeri hanno sempre avuto gradazioni più basse rispetto a quelli francesi, ed oggi oscillano tra i 50° ed i 56°. 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.

Fin 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

1- Il Laudano, un falso storico

Tra le tante imprecisioni e falsità che si raccontano sull'Assenzio la più lampante -mai termine fù più calzante- riguarda il metodo di preparazione. Intanto urge precisare che non esistono documenti storici che attestino l'aggiunta 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.

2- L'unico metodo storico documentato di preparazione

L'Assenzio va preparato versando la dose desiderata in un bicchiere (solitamente 3 Cl), posizionando sopra il bicchiere un cucchiaino forato sul quale è posta una zolletta di zucchero e versando lentamente acqua ghiacciata su quest'ultima in modo che lo zucchero si scioglia e cada nell'Assenzio. È importante che l'acqua sia aggiunta molto lentamente, e dev'essere il più fredda possibile; solo in questo modo si può 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; una volta che l'Assenzio ha completato il louche si può aggiungere acqua 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.

Di seguito alcune immagini che illustrano l'unico metodo storico documentato di preparazione:



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.



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.

3- Il Flambé, falso storico

Il metodo flambé (o Bohémien o Bohemian o Bohémienne 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 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 cucchiaini, i bicchieri e può anche essere nocivo per la salute:

Chiunque venga a raccontarvi la storiella dell'assenzio flambé può soltanto essere un

incompetente (se si tratta di un privato) o un ciarlatano - se si tratta di un venditore senza tanti scrupoli.

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-praghese ormai ben radicate in Italia. I più superficiali lo hanno effettivamente associato agli artisti "Bohémien" francesi dell'800 (che mai si sarebbero sognati di bere assenzio flambé!) mentre si riferisce più semplicemente alla regione (Est europea) della Boemia.

Osservando foto/immagini/pubblicità/locandine/posters/disegni/quadri/(cromo)litografie dedicate all'Assenzio risalenti al periodo antecedente al bando, non vi capiterà (mai e poi 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, viene completamente rovinato. SEMPLICE LOGICA: la distillazione (attraverso cui l'Assenzio è prodotto) consiste nel riscaldare la soluzione idroalcolica, in cui le erbe hanno rilasciato i loro olii essenziali, fino al punto in cui alcool e olii essenziali evaporano, e vengono poi raccolti nel condensatore. Se si porta 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 resta nel bicchiere è 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/possa piacere a tutti. 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 l'Un Emile e il Guy che si prestano particolarmente ad "iniziare" i neofiti che si avvicinano alla Fata verde: sono entrambi 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 gli ingredienti principali.

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 magari aria condizionata d'estate (tipo camera da letto).

- 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 può 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.

- Reinbottigliare 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 reinbottigliare 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 forums internazionali (compreso assenzio.info) sicuramente incontrerete molti termini che essendo legati strettamente al mondo dell'Assenzio non sono 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 del bicchiere 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 l'aggiunta di acqua, 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 assenzi La Bleue all'aggiunta di acqua, sembra di intravedere delle note azzurrine tra la fine dell'assenzio e il bicchiere di vetro.

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, non ha licenza per distillare legalmente e non vende legalmente il prodotto sul mercato. Il termine deriva dal tedesco "hausgemacht", letteralmente "fatto in casa".

CO = Assenzio prodotto in distilleria da un professionista e regolarmente venduto sul mercato. Anche qui "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 nei Jade. la sua effettiva esistenza è sempre stata oggetto di scontri da i Jade-fan e i Jade-oppositori. Gli oppositori 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 manuale e, per ogni approfondimento, curiosità o delucidazione rimandiamo al nostro portale ed al nostro forum di discussione:

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. 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.

~
L'ACADÉMIE D'ABSOMPHE
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA TUTELA DELL'ASSENZIO

~
WWW.ASSENZIOITALIA.IT
~