



Absinthe
l'art du Mythe

АБСЕНТ

и другие напитки на основе ан

Что такое АБСЕНТ?

Абсэнт (фр. *absinthe* — полынь, *Absinthium*, Абсинт (греч. *απίθιον* — невыпиваемый)) — алкогольный напиток, содержащий обычно около 70% (иногда 75% или даже 85% и 86%) алкоголя.

Абсент — это напиток, одним из компонентов которого является анис. Но важнейший компонент абсента — **полынь** (лат. *Artemisia absinthium*). Кроме полыни, в абсент могут входить: анис, фенхель, аир, мята, мелисса, лакрица, дягиль и некоторые другие травы.



ЦВЕТ АБСЕНТА

Абсент может быть прозрачным, желтым, коричневым и даже красным, но чаще абсент имеет изумрудно-зелёный цвет (цвет обусловлен - или поначалу был обусловлен - хлорофиллом, который выцветает под воздействием света, поэтому абсент разливают в бутылки из темно-зеленого стекла). Абсент мутнеет от добавления воды. Это происходит из-за того что разбавленный спирт не в состоянии удерживать эфирные масла полыни, и масла выпадают из него.



ПОЛЬЗА ПОЛЫНИ

В древнем мире полынь была широко известна как одно из ценнейших медицинских растений: стимулирующее, тонизирующее, антисептическое и глистогонное средство, а также как лекарство от жара. Античные врачеватели и философы сходились на том, что полынь облегчают роды, служат средством от анемии и ревматизма, от обмороков и общей слабости, она полезна для желудка, желчного пузыря и вообще пищеварения, и что полынь - хорошее средство от пьянства.

Парацельс, средневековый алхимик и врач, возродил египетский обычай применять полынь против горячки, особенно малярии.



До появления абсента существовало несколько напитков из полыни. В эпоху Возрождения, а также в Древней Греции и Риме пили "абсинтит", или полынное вино, которое изготовляли, вымачивая листья полыни в вине, не давая ему бродить. Желудочные боли лечили полынной водой, существовало и полынное пиво, называвшееся "purl".

ИСТОРИЯ

По одной из версий, рецепт абсента в был разработан французским доктором Пьером Ординером предположительно в 1792 году в маленькой деревушке Коувет в Западной Швейцарии. Во время прогулки доктор обнаружил дикорастущую полынь и начал экспериментировать с этим растением. В состав настойки по его рецепту, вероятно, были включены в разных пропорциях следующие травы: полынь горькая, анис, иссоп, мята, фенхель, кориандр, вероника, ромашка, петрушка, и даже шпинат. После его смерти рецепты достался сестрам Онрио (которые и сами делали настойку на полыни еще до того, как Пьер Ординер усовершенствовал рецепт). Как бы то ни было, рецепт в конечном итоге оказался у француза Анри-Луи Перно, который и основал его промышленное производство в городке Понтарлье, в провинции Жюра, граничащей со Швейцарией.



Се́мидесятиградусный эликсир быстро стал популярным, как средство от всех болезней и был прозван «Зеленой Феей» (La Fee Verte).



ИСТОРИЯ

По мере того как абсент становился все популярнее, ежедневное производство "Перно" увеличилось с 16 литров до 408, а потом и до 20000. Кроме «Перно», появилось и множество других производителей.



Популярность абсента резко возросла во время французских колониальных войн в Северной Африке, которые начались в 1830 году и достигли пика в 1844-1847 годах. Французским военным выдавали определенное количество абсента для профилактики малярии, дизентерии и других болезней, а также для дезинфекции питьевой воды. Среди французских колонистов и эмигрантов в Алжире тоже распространилась мода на абсент.

ПОПУЛЯРНОСТЬ

Популярность абсента во Франции была равна популярности вина. Им увлекались поголовно – весь «бомонд» Парижа обязательно пил абсент. Питье абсента было одной из определяющих черт парижской жизни во время Второй империи, правления Наполеона III, которое длилось с 1852 до Франко-прусской войны 1870 года. После подавления революции 1848 года буржуазия получила полную власть. Это была золотая эра оперы, проституции в высших классах общества, беззастенчивого потребительства и увлечения абсентом.



Артур Рэмбо



Винсент Ван Гог



Поль Верлен

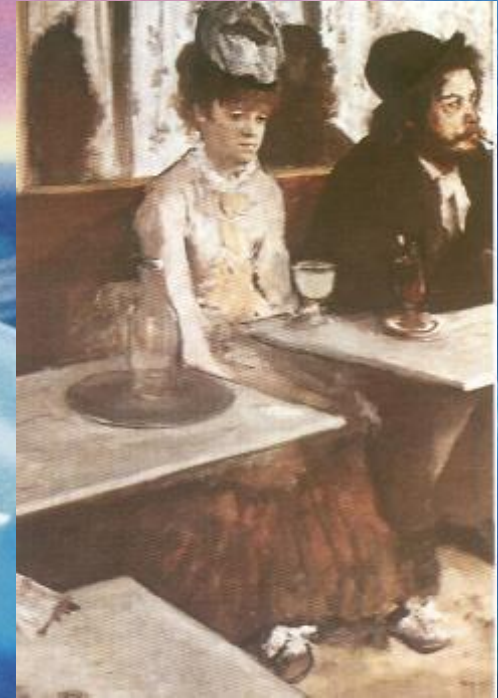


Эрнест Хемингуэй

ЗАПРЕТ



В 50-х годах XIX века начало проявляться беспокойство результатами хронического потребления абсента. Полагалось, что хроническое потребление абсента приводило к синдрому, названному абсентизмом, который характеризовался привыканием, сверхвозбудимостью, галлюцинациями, бессонницей, тремором, параличами и конвульсии. В начале XX века абсент был запрещен во многих странах. Существует еще одно интересное мнение о причинах запрещения абсента - чисто экономическое: растущая популярность абсента начала приводить к снижению потребления вина - основного напитка во многих европейских странах. Опасаясь этого, лобби производителей вина добилось запрещения абсента.



Производство абсента возродилось только в 90-х гг. XX века. Легально абсент производится в основном в Чехии, а также в Испании и Андорре. Конечно же, нынешний абсент отличается от напитка XIX в. Производство абсента регулируется нормами и правилами ЕС.

Активный компонент полыни - **монотерпин диметил-изотропил-гексагон** или сокращёно - **туйон**. Это природное вещество, содержится в соке пижмы, в тую, но особенно высока его концентрация в полыни горькой. При ее возгонке получается бурое маслянистое вещество, которое на сто граммов содержит до 400 миллиграммов туйона. Затем этот экстракт смешивается с массой других компонентов, однако, количество миллиграммов туйона на сто граммов исходной эссенции остается решающим фактором цены и запретности абсента. Согласно европейским нормам, на литр абсента должно приходиться не более десяти миллиграммов туйона. Но в Европе разработана технология измерения количественного содержания туйона, а, скажем, в России – нет. По российскому ГОСТу абсент попадает в категорию «настойки горькие», но в России законодательно закрепленных стандартов и ограничений по содержанию туйона пока нет и определить этот показатель в наших условиях довольно проблематично. Поэтому можно встретить в продаже абсент, этикетка которого украшена гордыми цифрами «50», «70», «80». Эти цифры – показатели концентрации туйона.

ТУЙОН





Absinthe

КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕН

По цвету:

Зеленый – классический натуральный цвет абсента. Имеет несколько оттенков: от насыщенного изумрудного до светло-зеленого. Практически каждый производитель выпускает зелёный абсент.

Жёлтый абсент. Яркого янтарного цвета, считается элитным и обладает мягким вкусом, поскольку был подвержен двойной очистке, однако некоторые считают янтарный цвет напитка признаком старения.

Красный абсент – напиток с экстрактом граната, который придаёт ему пикантный светло-рубиновый оттенок и оригинальное послевкусие.

Чёрный (коричневый) абсент. В отличие от остальных видов напитка, в чёрном абсенте использованы не листья или соцветия полыни, а корни. Тёмный цвет напитку придаёт настой чёрной акации Катеху, который вносит в абсент ягодные и сладкие тона.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕН

По крепости:

Чтобы удержать эфирные масла в растворенном виде, необходима очень высокая концентрация спирта, поэтому абсент имеет крепость от 55 до 85%.

Небольшой крепости 55-65%: французские, чешские и испанские сорта с экстрактом полыни и низким содержанием туйона или вовсе без него;

Крепкие 70-85%: швейцарские, большая часть чешских, испанских, итальянских и немецких, а также некоторые французские сорта абсента.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕН

По содержанию туйона:

Производство его регламентировано очень многими правилами ЕС. Например, полынь вымачивается не в спирту, а в теплой воде, поэтому содержание туйона в абсенте чаще всего значительно меньше.

С высоким содержанием 25-100 мг/л: швейцарские абсенты Swiss La Bleue, чешские Logan 100, King of Spirits и другие.

С низким содержанием туйона от 1,5 до 10 мг/л: большая часть абсентов, выпускаемых в Европе.

Без туйона: Logan Fils (Швейцария), Absente (Франция), чаще всего настойки, имитирующие абсент.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕН

По стране-производителю:

Чехия: Sebor, Original, King of Spirits Gold, Absinth Hills, Logan, Fruko Schulz, Staroplzenecky, Havels, Zelena Muza, Green Magic, Hypno Absinthe, Teichenne Absinth.

Испания и Андорра: Deva, Serpis, Fleurs De Lis Absenta, Tunel.

Италия: Xenta Absenta, Xenta Superior.

Германия: Tabu, Montana.

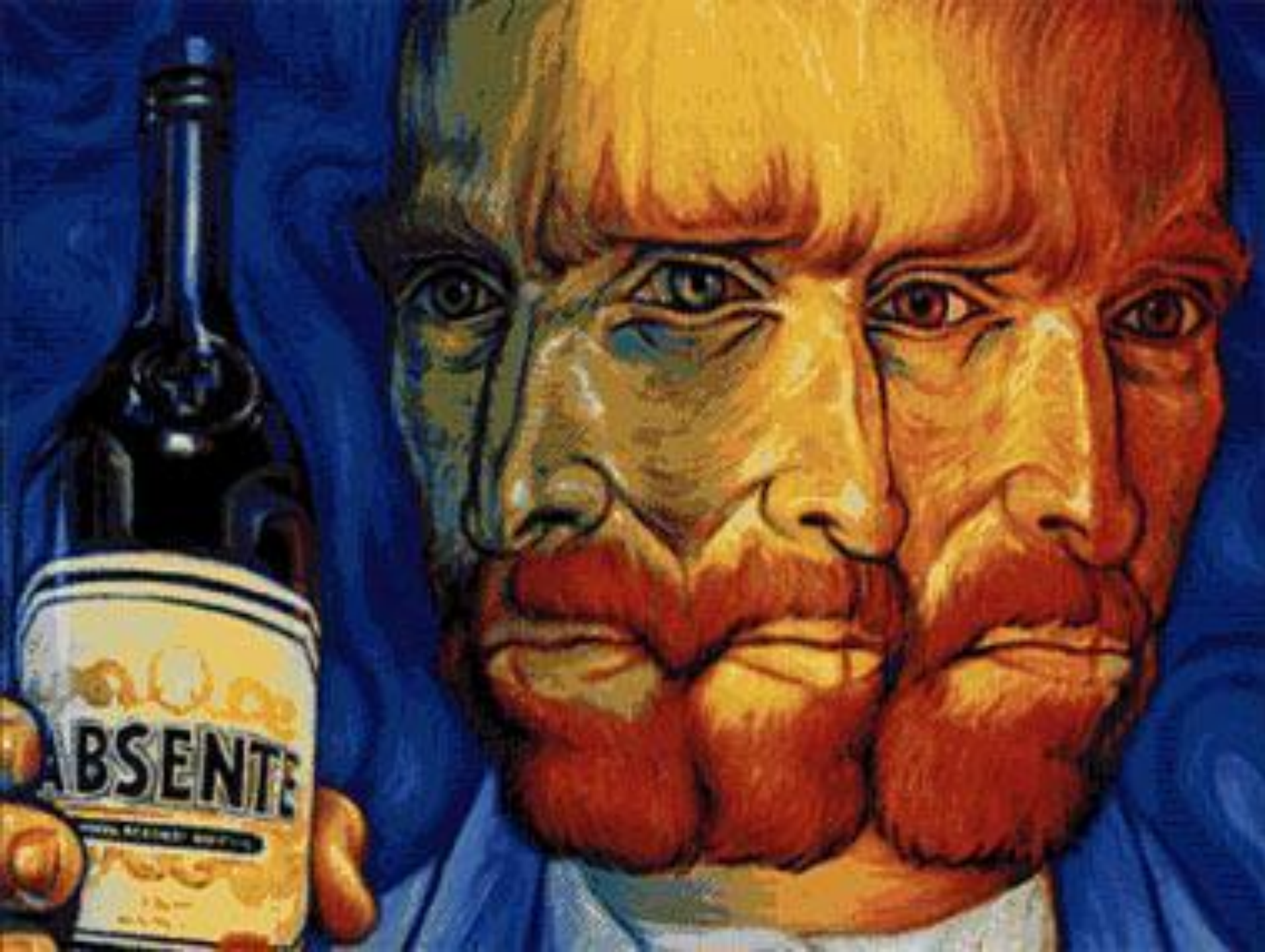
Швейцария: Swiss La Bleue, Logan Fils commercial recipe, Logan Fils, Kubler.

Франция: La Fée Absinthe, New Pernod 68%, Oxygénée, François Guy, Un Emile Sapin 68, Versinthe, l'Amesinthe, Manguin, Absente Pastis, Jacques Senaux, La Blanche, Devoille.

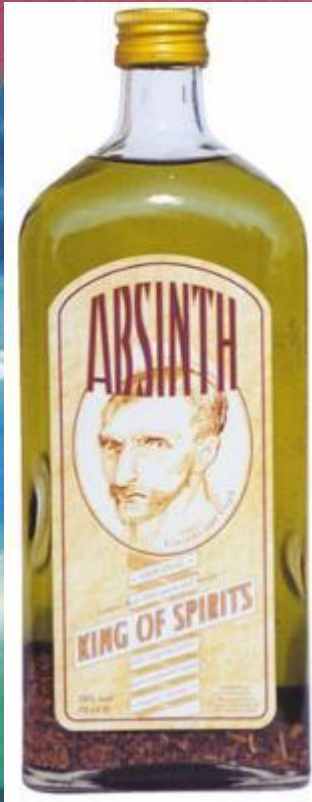
Россия: Ван Гог Премиум (Vincent Van Gogh Premium), Вкус истории.

Украина: Винсент Ван Гог, Amnesia Gold.

Также известны шведские и английские марки абсента, однако они очень редкие.



ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ



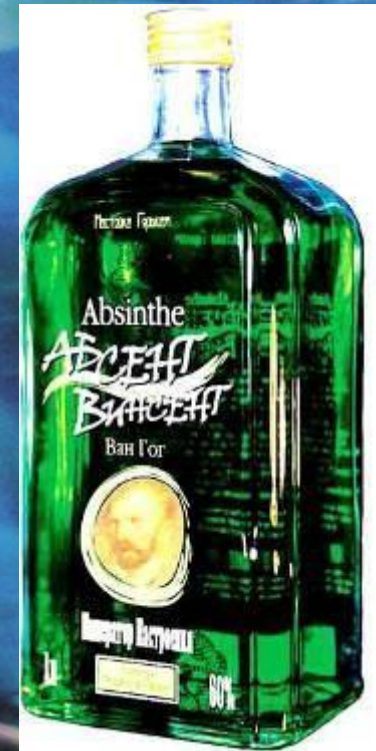
Absinthe
l'art du Mythe

РОССИЙСКИЙ АБСЕНТ "ВАН ГОГ"

Рецептура абсента «Винсент Ван Гог» разработана на основе традиционных технологий чешских старейших фирм-производителей абсента. Рецепт, по которому производится «Винсент Ван Гог» имеет более чем двухсотлетнюю историю и включает в себя только натуральные компоненты, без красителей и вкусовых добавок. Изготавливается абсент на основе высококачественного зернового спирта. Также в его состав входят полынь горькая, анис, бадьян, душица, дягиль, мята, чабрец и другие полезные травы.

Есть два вида абсента «Ван Гог»: Классический и Премиум.

Абсент "Винсент ван Гог" категории Премиум отличается от обычного более высоким содержанием алкоголя и наличием веточки полыни, которые собирают и погружают в бутылки после специальной обработки вручную. "Премиум" имеет и большее содержание активного вещества туйон по сравнению с обычным абсентом - 70 мг/л.



ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

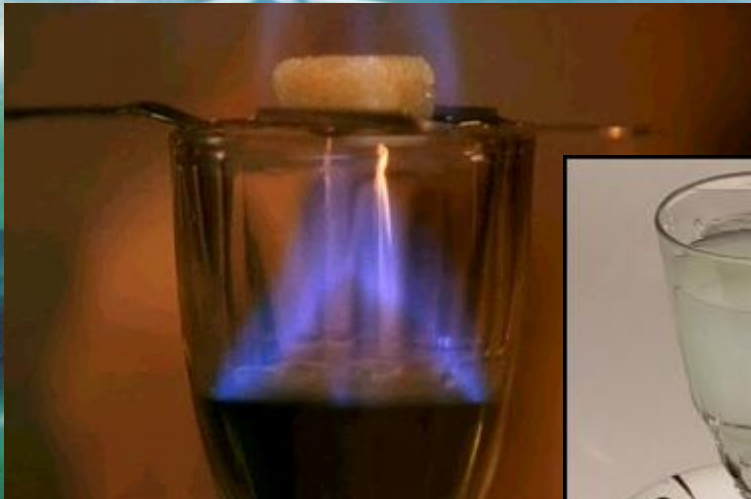
Самым распространенным способом получения абсента был такой:

1. Сушеная полынь, анис и фенхель вымачиваются в спирте (8-24 часа).
2. Эта смесь кипятится (дистиллируется) для получения дистиллированного спирта в сочетании с парными дистиллированными терпеноидами из трав.
3. Для улучшения вкуса иногда добавляются другие травы, например лимонная ароматическая добавка.
4. Фильтрация.
5. Возможна вторая дистилляция для большей мягкости и лучшего соединения элементов.

ГЛАВНЫЙ ПРИНЦИП ПРОИЗВОДСТВА:
при производстве абсента создается не просто крепкий алкоголь, как в случае виски или бренди. В случае с абсентом спирт, полынь и другие травы соединяются вместе, а крепость напитка помогает удерживать эти компоненты от распада. Но степень очистки часто невысокая.



СПОСОБ УПОТРЕБЛЕНИЯ



ДРУГИЕ ВИДЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ АНИСА

Спиртные напитки на основе аниса производятся очень давно. Особенно популярны они в средиземноморских странах. В разных странах их по-разному называют. В Турции — раки, в Греции — узо, в Ираке и в Ливане — арак, во Франции — пастис, в Италии — самбука, в Испании — анисетта. В производстве используют две разновидности аниса: зеленый анис, произрастающий в Средиземноморье, и бадьян, или звездчатый анис, привозимый из Вьетнама или Китая. Растения вымачивают в спирте, а затем настой подвергают перегонке. Затем добавляют сахар и карамель. Крепость анисовых настоек колеблется от 25 до 51%.



ДРУГИЕ ВИДЫ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ АНИСА



Pernod (Перно) - анисовая настойка, наследница абсента, ароматизированная различными растениями. Пьется с добавлением воды в пропорции 1 к 5 в коктейлях или с сиропами. Крепость — 40%. Производится во Франции.



Ricard (Рикар) – аналог абсента, одна из первых анисовых настоек, придуманная после запрета абсента. Этот напиток изобрел француз по имени Поль Рикар в 30-х гг. XX века. Ароматизирован лакрицей. Перед употреблением разбавляется водой 1 к 5. Крепость — 45%.

Pastis 51 (Пастис 51). Анисовая настойка, дополнительно ароматизированное лакрицей и карамелью. Название связано с 1951 годом: через несколько лет после войны во Франции опять было разрешено производство спиртного с анисом. Фирма "Перно" выпустила на рынок свой пастис под этим новым названием. Крепость - 45%.

САМБУКА

Итальянский ликер с ароматом аниса. Свое название получил от одного из городов провинции Тоскана. Вырабатывается из лесных ягод самбука (*Sambucus nigra*). Подается в конце обеда вместе с зернами кофе. Существует несколько вариантов самбуки. Содержание спирта - 40-42%.



УЗО



Ouzo (Узо) - крепкий спиртной напиток, с сильным ароматом аниса. Изготавливается, в основном, в Греции и на Кипре. Крепость — от 40 до 50%. Пьется сильно охлажденным или в коктейлях.



Raki (Раки) - крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путем дистилляции розы и фиго, ароматизированный анисом. Производится в Турции. Крепость — от 40 до 50%.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!