



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, Melissa, 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

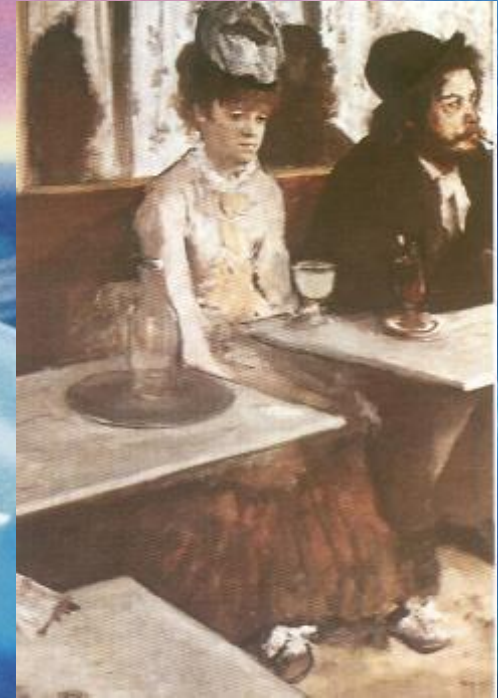


Эрнест Хемингуэй

# 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





# 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.

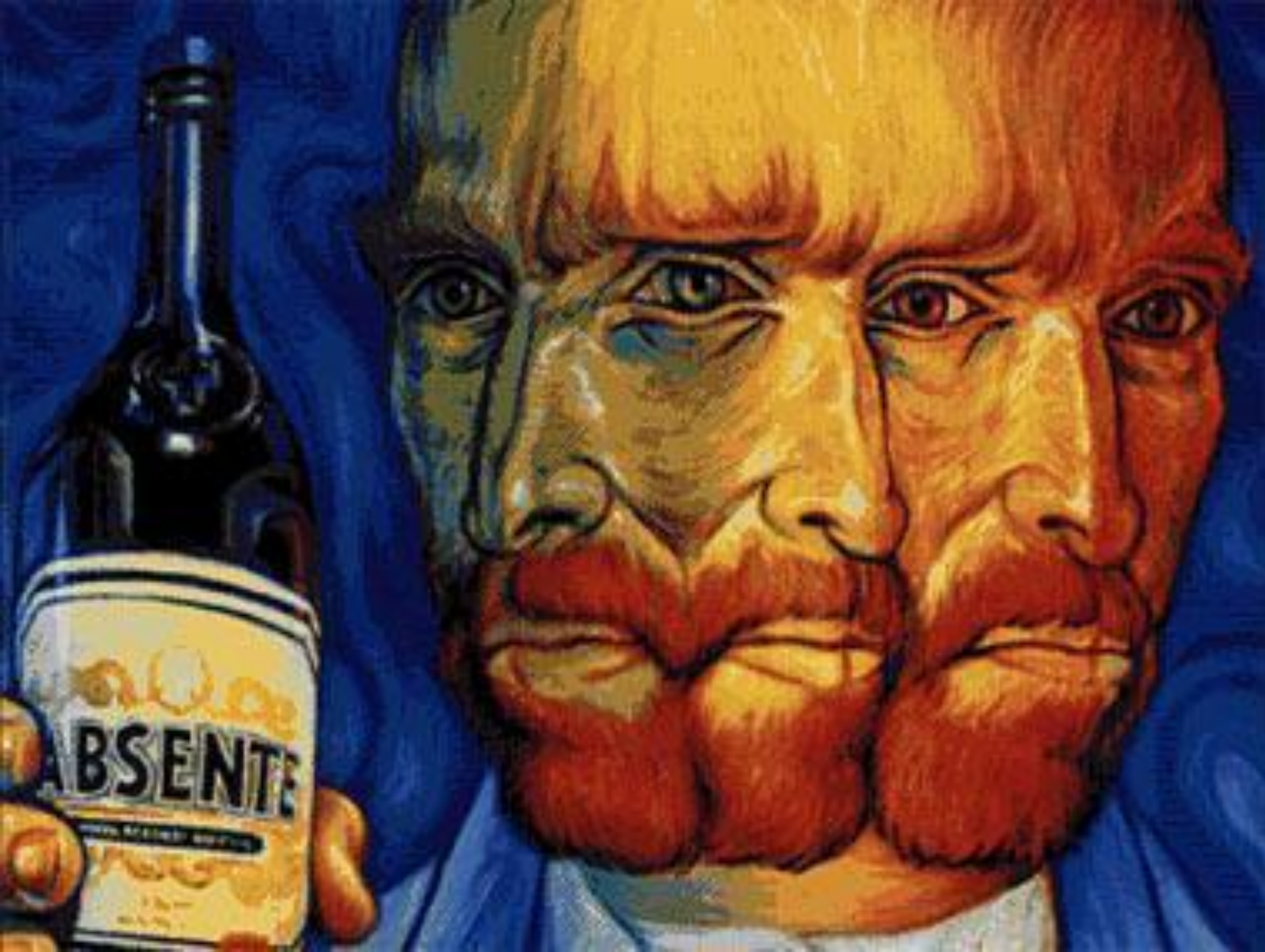
**Швейцария:** Swiss La Bleue, Logan Fils commercial recipe, Logan Fils, Kubler.

**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.

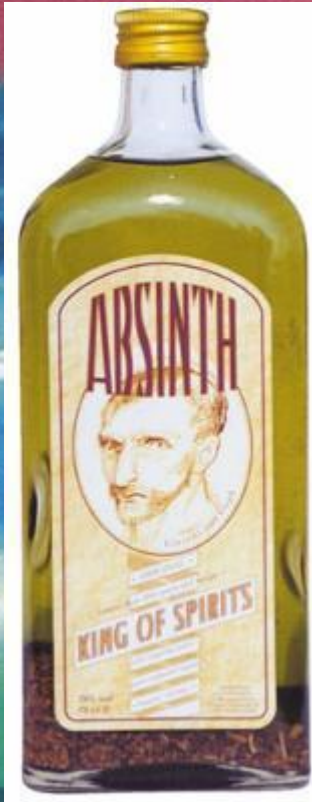
**Россия:** Ван Гог Премиум (Vincent Van Gogh Premium), Вкус истории.

**Украина:** Винсент Ван Гог, Amnesia Gold.

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



# ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ



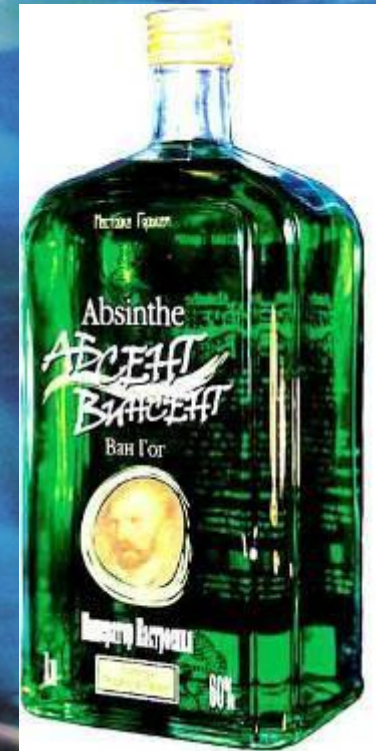
Absinthe  
l'art du Mythe

# 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

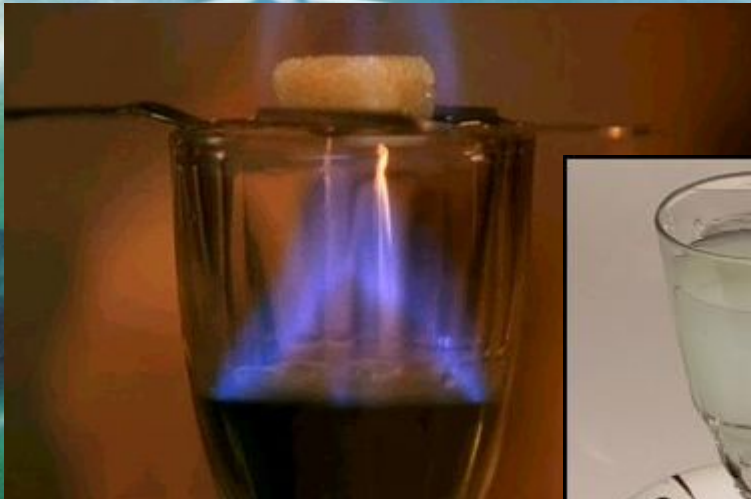
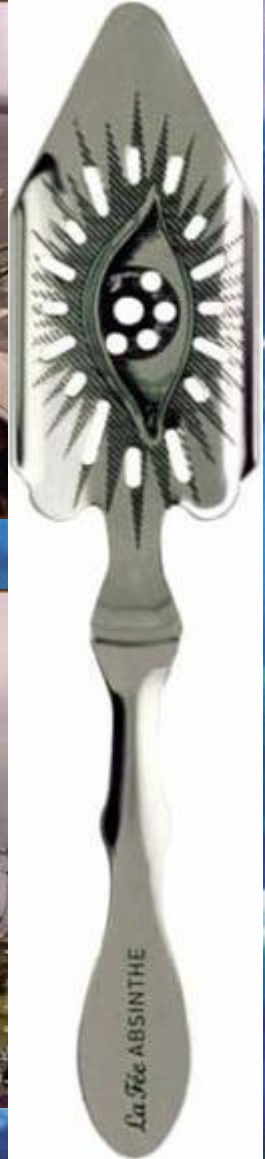
Самым распространенным способом получения абсента был такой:

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 фи́ги, ароматизированный анисом. Производится в Турции. Крепость — от 40 до 50%.



*СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!*