



PROPRIETARIO: RENÉ DE MISCAULT  
 IN ATTIVITÀ DAL: 1985  
 SITO WEB: WWW.MUSEE-EAUX-DE-VIE.COM



## BOHÉMIEN COME L'ASSENZIO

L'assenzio fu inventato da un medico francese Pierre Ordinaire, che, in fuga dalla Rivoluzione francese, si trasferì a Couvet (Svizzera) nel 1792. Tra le erbe officinali della zona, che i medici di campagna dell'epoca utilizzavano per preparare rimedi naturali, trovò l'assenzio maggiore, di cui conosceva l'uso nei tempi antichi. Sperimentando con questa pianta iniziò a produrre un forte distillato di circa 60°, contenente oltre all'assenzio molte altre erbe tra cui anice, issopo, dittamo, acoro e melissa. Il liquore di Ordinaire divenne un famoso toccasana a Couvet e assunse già il soprannome di "La Fée Verte" (la Fata Verde).

Si pensa che alla sua morte ne tramandò la ricetta segreta alle sorelle Henriod di Couvet, ma è possibile che in realtà le Henriod producessero il proprio assenzio già da prima di Ordinaire. Il distillato si ottiene per distillazione dell'intera pianta, previa macerazione della stessa in alcool. In un secondo momento è possibile trattare il distillato così ottenuto, in infusione con erbe scelte, sia per dare una colorazione al distillato stesso e fargli acquisire la tonalità desiderata nella presentazione estetica del prodotto, che per permettergli di acquisire nuovi aromi. Nei trattati sulla preparazione dell'assenzio di fine ottocento pervenuti, l'assenzio è prodotto solamente per distillazione.

Gli ingredienti distillati base sono: semi di anice verde, artemisia absinthium, semi di finocchio. Altre erbe possono essere miscelate e variano da ricetta a ricetta. Possono trovarsi nella preparazione: issopo, badiana, radici di angelica, coriandolo, camomilla, veronica, finocchio selvatico, menta, scorza di limone, scorza di arancio, resina mirra, vaniglia.

**ABSINTHE DÉGUSTATION ABSINTHE DU CENTENAIRE**

Assenzio  
 cod. MIAD  
 3 x (5 x 20 cl x 68%)

Assenzio  
 cod. MIAC  
 6 x 70 cl x 68%

**LIBERTINE Intense**

Assenzio  
 cod. MIAI  
 6 x 70 cl x 72%

**FLEUR D'ABSINTHE  
 (con ramo d'assenzio)**

cod. MIAF  
 6 x 70 cl x 60%

UTILIZZO: diluiti con acqua ghiacciata sono piacevoli come aperitivo o con piatti di carne speziati alla griglia.