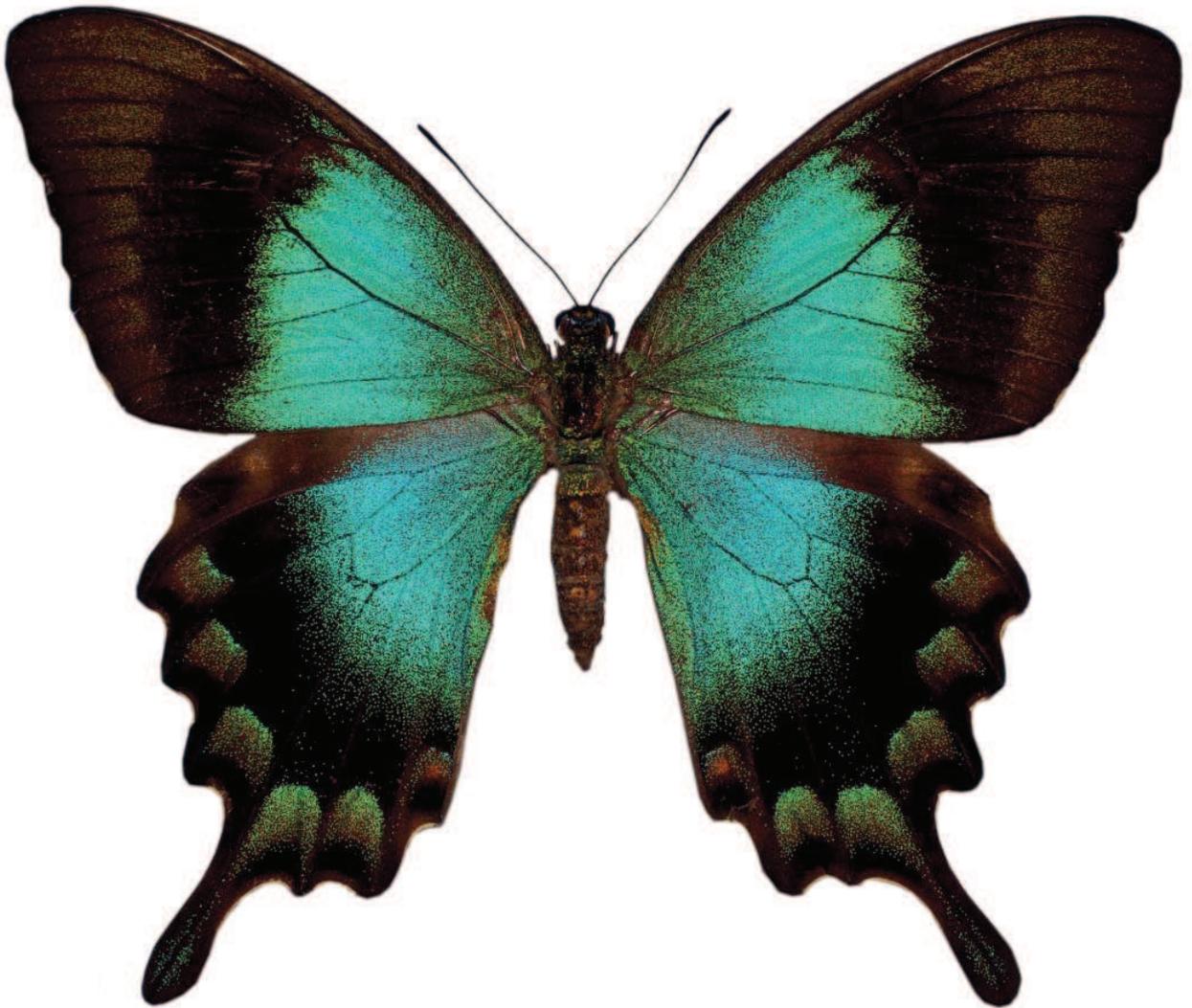


silenzio,

Fulvio Paccinino

Una storia affascinante e controversa: nato in Svizzera e reso famoso dai francesi, l'assenzio si è largamente diffuso nell'Ottocento, per poi essere messo al bando nei primi anni del Novecento.



l'assenzio

Prodotto assai controverso nella storia della liquoristica mondiale, l'assenzio è nato in Svizzera a metà del 1700 con scopi curativi, ma da essa fu bandito nel 1910, così come da quasi tutto il resto d'Europa, per le sue presunte doti allucinogene. Fu ritenuto responsabile anche di intossicazioni epatiche a causa del famigerato alcaloide, il tujone, ma a determinarne la scomparsa pesarono non poco gli interessi economici legati al suo consumo.

L'assenzio come principio curativo ha radici antichissime. Gli egizi aromatizzavano con questa pianta lo *zythum*, con scopi curativi dell'apparato digerente, Ippocrate la utilizzava massicciamente e ai Romani era noto il *vinum absinthiatum*. Nel Medioevo calò una fama sinistra, sulla scia di un passo dell'*Apocalisse* (8.10-1): "Cadde dal cielo una grande stella, ardente come una torcia, e colpì un terzo dei fiumi e le sorgenti delle acque. La stella si chiama Assenzio; un terzo delle acque si mutò in assenzio e molti uomini morirono per quelle acque, perché erano divenute amare". La sua temuta tossicità troverebbe conferme nell'etimologia del nome, derivante per alcuni dal greco *apsinthos*, composto da *a* privativa e *psinthos*, "diletto, divertimento", per altri dalla forma popolare *aspinthion*, unione di *asp*, "spiacevole, pericoloso", e *inthos*, usato in botanica per definire le piante. Nel luogo d'origine, la svizzera Val-de-Travers, si dibatte sul suo creatore. In questa vallata infusione e distillazione erano note da secoli, e la farmacopea casalinga da sempre preparava un rimedio curativo a base d'anice verde, melissa, assenzio e altre erbe locali. Indubbiamente, però, fu la Francia a rendere il prodotto famoso, grazie alle distillerie Pernod. Pertanto la tradizione transalpina cita come primo creatore dell'assenzio un francese (dottore o presunto tale, come rivelerebbero il suo cognome e documenti attestanti la totale mancanza di studi e titoli), Pierre Ordinaire, esule francese giunto nella Svizzera neutrale per sfuggire all'arruolamento. Intrapresa l'attività di medico, conobbe questo rimedio casalingo al quale apportò nel 1770 alcune modifiche, rendendolo un potente toccasana per curare una moltitudine di malanni dell'apparato digerente, frequenti a causa delle condizioni igieniche. La sua fama crebbe fino a fargli guadagnare quella di inventore del toccasana. Alla sua morte la formulazione passò alla signora Henriod, che prese a produrlo a Couvet esclusivamente per amici e parenti.

A questo punto si inserisce la tradizione elvetica che scredita completamente Ordinaire dal ruolo di creatore, asserendo che Mère Henriod produceva assenzio già nel 1768. Quale sia la verità



t

silenzio, l'assenzio

non si sa, ma alcuni documenti daziali attestano nello stesso paese la presenza di un'altra distilleria in attività già nel 1760. L'assenzio prodotto da Mamma Henriod era trasparente, frutto della distillazione delle erbe, con note amare appena percettibili, senza aggiunta di zucchero. Secondo accreditate fonti storiche, il prodotto nacque trasparente, localmente conosciuto con il nome di Bleue.

La storia confluisce nuovamente entro un unico binario quando la signora Henriod, mezza guaritrice e mezza strega del paese, decise di vendere la ricetta. La fama dell'assenzio crebbe e la produzione casalinga, con rudimentali alambicchi, non riusciva a farvi fronte. Daniel Henry Dubied, sindaco di Couvet, ne intraprese la produzione su scala industriale, aprendo la prima distilleria con il futuro genero Henri Louis Pernod. Il sodalizio commerciale tuttavia non durò molto.

Poiché il successo dell'assenzio nelle regioni francesi confinanti e i pesanti dazi doganali rendevano troppo onerosa la produzione nella valle, Pernod decise di spostarsi poco al di là del confine, a Pontarlier. Qui migliorò la ricetta, diminuendo la quantità di assenzio e aggiungendo liquirizia e semi di finocchio. La successiva infusione di erbe ricche di clorofilla, come melissa, menta, issopo e assenzio minore, resero il prodotto più complesso e piacevole, creando la cosiddetta "fata verde" nota nei bar di tutta Europa. Questo assenzio era più carico e amaro e di lì a poco nacque il rituale dello zuccherino, posto nell'apposito cucchiaino forato, da sciogliere con l'acqua gocciolante proveniente dall'apposita *fontaine à absinthe*.

La produzione crebbe in maniera esponenziale, arrivando nella seconda metà del 1800 alla cifra record di 20.000 litri che uscivano ogni giorno dalle batterie di alambicchi discontinui. Le ragioni di tale successo erano legate al basso costo rispetto al prezzo del vino, o rapportato ad altri distillati francesi che richiedevano lunghi e costosi invecchiamenti. In una Francia continuamente in guerra, così come il resto d'Europa, i soldati necessitavano di cure, e pure di alcolici a prezzo modico per tenere alto il morale in combattimento. Non a caso il successo dell'assenzio inizia con la guerra d'Algeria: una bottiglia di assenzio ad alta gradazione per soldato era la dotazione di base per rendere bevibile l'acqua malsana dei pozzi africani. Al ritorno in patria, i soldati iniziarono a diffondere il consumo dell'assenzio, alimentando un mercato fino ad allora relegato alla sola regione franco-svizzera dello Jura.

La svolta si verificò nel ventennio 1860-80, quando la *phyllossera vastatrix* decimò le vigne di buona parte d'Europa. Il vino, sempre più raro, divenne molto costoso, come i distillati da esso derivanti, mentre all'assenzio fu sufficiente un semplice cambio di ricetta per rimanere sul mercato. Se le prime produzioni vedevano l'impiego di alcol di origine vinicola, le successive utilizzarono quello cerealicolo o di barbabietola, che aveva anche una minor carica aromatica sul gusto finale. Il prezzo contenuto ne decretò il successo in ogni strato sociale, in special modo quello degli artisti, proverbialmente squattrinati.

La Belle Époque, con la sua voglia di nuovo e di moderno, rese l'assenzio la bevanda più popolare. La





fata liberava le sue bianche spire nel bicchiere, diventando ispirazione per gli artisti e consolazione degli afflitti. Molti furono i personaggi che ne fecero uso, da Baudelaire a Hemingway, il quale lo definì "l'alchimia liquida che addormenta la lingua, infiamma il cervello, scalda lo stomaco e trasforma le idee". Divenne anche protagonista nella miscelazione, con alcuni cocktail fra i quali "Death in the Afternoon" ispirato al libro dello scrittore americano. Molti barman lo utilizzarono come firma personale per aromatizzare le loro creazioni.

Quando la fillosfera fu debellata e lentamente la produzione di vino ritornò ai livelli precedenti, ormai il mercato era invaso dall'assenzio. Ai produttori di vino e cognac non rimaneva che combattere la fata verde sul piano medico, screditando a più riprese con campagne pubblicitarie, ricerche, articoli di giornale e comizi i consumatori del distillato, dipinti come pazzi, visionari e potenziali assassini.

Effettivamente l'alcolismo aveva raggiunto livelli preoccupanti e il disagio sociale era all'ordine del giorno. Nel 1905, un certo Lanfray uccise in Svizzera l'intera famiglia in preda ai fumi dell'alcol. I testimoni dissero che aveva bevuto due bicchieri di assenzio e poco importava che prima avesse assunto ogni altra sorta di bevande: fu la prova per dimostrare che l'assenzio provocava pazzia e follia omicida. Pertanto nell'ottobre del 1910 l'assenzio fu bandito dalla Svizzera, nel marzo del 1915 dalla Francia, mentre l'Italia arriverà solo nel 1929. Spagna e Gran Bretagna non ne vietarono mai la produzione e fu proprio la Spagna a permettere all'assenzio di non scomparire dai consumi europei, pur con cambi di ricetta. La produzione in Svizzera continuò in realtà per tutto il secolo, sotto l'occhio accondiscendente della polizia, che si limitava a controllare che la produzione e la vendita rimanessero a livello familiare, fino alla definitiva riabilitazione nel 2010.

Il metodo produttivo odierno è rimasto pressappoco invariato. L'assenzio è raccolto poco prima della fioritura e posto a essiccare in coreografici sottotetti in compagnia di alcune erbe autoctone. Altre essenze sono acquistate essiccate da fornitori qualificati. L'infusione delle erbe, solitamente 16/17 chili per cotta, dura appena una notte, mentre la distillazione, che prevede l'uso di piccoli alambicchi da 100/120 litri riempiti a metà di acqua e alcol a 96% vol., è molto lenta e impiega parecchie ore. Dopo un breve periodo di riposo in vasca e in bottiglia l'assenzio bianco è pronto, mentre per quello verde si procede a una successiva infusione con altre erbe ricche di clorofilla. L'attuale disciplinare, che vorrebbe essere anche una futura Igp della Val-de-Travers per certificare il vero assenzio e il suo metodo produttivo, prevede un massimo di venti erbe, ma la tradizione parla di assenzio grande, anice verde, semi di finocchio, anice stellato, liquirizia, issopo, melissa, menta e assenzio piccolo. Oggi non ci sono regole e circolano sul mercato prodotti, spesso dai colori improponibili, che poco hanno a che vedere con i distillati di qualità.

Il rituale di consumo prevede un semplice cucchiaino forato da assenzio che serva da sostegno a uno zuccherino: questo si deve sciogliere lentamente con le gocce d'acqua della "fontana" da tavolo. La gradazione alcolica di consumo consigliata dai produttori è intorno a 11% vol., fino a un massimo di 18% in inverno, ben lontana dalle proposte di consumo di alcuni locali. Una diluizione consistente per un prodotto che tradizionalmente propone due gradazioni, 53 e 72% vol.



silenzio, l'assenzio

DEGUSTAZIONI

Tutti i prodotti sono stati degustati diluiti tra 11 e 18% vol. Gli assenzi verdi e alcuni bianchi a 72% vol. hanno avuto l'aggiunta dello zucchero. La tradizione non prevede l'uso dell'assenzio in accompagnamento al cibo, ma potrebbe rivelarsi un ottimo aperitivo, per esempio per contrastare la sapidità di un antipasto con le alici.

ARTÉMISIA - BUGNON "LA CLANDESTINE"

Grand Rue 32 - Couvet CH

Claude-Alain Bugnon, innamorato del territorio, è risultato vincitore per cinque anni consecutivi alla rassegna dell'assenzio di Pontarlier.



CHARLOTTE

È il prodotto di punta della distilleria Bugnon, 72% vol., in onore di Charlotte Vaucher, inventrice della ricetta. Al naso emergono sentori eterei, anice e profumi di fieno secco, tipici dell'assenzio. In bocca risulta leggermente amarognolo. La scia di anice e liquirizia rimane parecchi secondi a rinfrescare la bocca.



ANGÉLIQUEVERTE SUISSSE

68% vol. Fata verde in etichetta per questo classico dell'assenzio, ultimo arrivato della distilleria. L'infusione di dodici erbe crea un bel colore verde pallido naturale, la clorofilla si sente al naso con delicati profumi di erba secca, menta, issopo e melissa. Struttura decisa, che gratifica grazie allo zucchero sciolto, necessario a equilibrare la sensazione amara. Breve affinamento in botte per arrotondarsi.

LA VALOTE MARTIN

Rue du Quarre 10 - Boveresse CH

Con due alambicchi della capacità di 100 litri, la piccola distilleria ha sede in una magnifica casa padronale, detta "dei gatti", a Boveresse, dove si tiene la festa dell'assenzio la terza domenica del mese. Possiede un essiccatore e un giardino dove coltivare assenzio e piante autoctone come la melissa. Le redini dell'azienda sono passate da Francis al figlio Philippe, gentile e cortese padrone di casa.



LA BELLE ÉPOQUE

Questo assenzio ha fatto vincere alla distilleria il titolo come migliore realtà produttiva della vallata nel 2013-14. 54% vol., profuma di anice e angelica. In bocca è fresco, con buona corrispondenza gusto-olfattiva e delicata tendenza dolce. Nel finale si distinguono il seme di finocchio e la radice di liquirizia che si intrecciano a una delicata percezione amara. L'etichetta richiama la messa al bando dell'assenzio agli inizi del 1900.



L'ORIGINALE

Cavallo di battaglia della distilleria e fiore all'occhiello della tipologia, 72% vol., profuma di anice, angelica e fieno caldo. Delle erbe che lo compongono cinque arrivano dal proprio giardino. In bocca rivela grande struttura. Un assaggio è stato fatto zuccherato, l'altro senza, per meglio apprezzare il profilo erbaceo, con un finale di semi di finocchio a spegnere i sentori delicatamente amari. Ottima persistenza e corrispondenza gusto-olfattiva.

ABSINTHE BOVET

Rue de la Gare 5 - Môtiers CH

La distilleria è ubicata in un bell'edificio storico di Môtiers, vicino alla stazione. Il titolare Willy Bovet è un decano della produzione. I suoi assenzi sono tradizionali, prodotti con dieci erbe, alcune raccolte personalmente e seccate nei locali della distilleria.

**LE CHAT**

Assenzio classico, 54% vol., con un'etichetta storica appartenuta a un'azienda non più attiva. Al naso sentori di erba secca pronunciati, segno del massiccio uso di assenzio raccolto e seccato nel sottotetto della distilleria, con anice a fare da sottofondo. In bocca delicati sentori di finocchio con percezione amarognola in chiusura. Buona persistenza.

**NOSTALGIE**

Un processo produttivo ancestrale crea lotti da 18 litri alla volta. Issopo e melissa strutturano il profilo aromatico, accompagnati dalla balsamicità della menta. La permanenza in legno ne arrotonda i sentori, senza far emergere troppo l'anice, come spesso accade. Il colore trasparente con riflessi paglierini è l'unico indizio a rivelare l'elevazione in botte. La bottiglia nera opaca, per ripararlo dalla luce, è impreziosita da un'etichetta che ammicca alla Belle Époque.



CHRISTOPHE RACINE

Rue du Collège 1 - Môtiers CH

Giovane distilleria, guidata da un ragazzo entusiasta, che ha recuperato vecchie ricette e le ha riprodotte con grande qualità, tanto da vincere medaglie nel 2013 e 2014 ai concorsi internazionali.



LA FINE CLANDESTINE

La ricetta arriva direttamente dal 1903, elaborata da un produttore della valle. Perfettamente trasparente, è composto da solo cinque erbe, seccate e poste in infusione breve prima della distillazione in piccolissimi alambicchi. I profumi sono semplici, intensi e definiti, di anice verde e di melissa. Il corredo poco complesso ne fa un prodotto per veri amanti dell'assenzio clandestino, secondo taluni superiore all'attuale.



LA FINEVERTE

Distillato in piccoli alambicchi, la veste è di un bel verde clorofilla per via della lunghissima infusione fredda con issopo, menta, melissa e assenzio piccolo. Naso erbaceo con i sentori citrini della melissa e fieno; in bocca lascia una piacevole persistenza amara. Proposto a 68% vol., è consumato con la classica zolletta di zucchero per equilibrare la struttura.

