

Assenzio

Sonia Petignat-Keller, Thomas Blum
www.destillate.agroscope.ch



Definizione (Ordinanza del DFI sulle bevande alcoliche del 29 novembre 2013, stato 1° gennaio 2014)

L'assenzio è una bevanda spiritosa prodotta a partire da alcol etilico o da distillato, entrambi di origine agricola. È aromatizzato esclusivamente con assenzio (*Artemisia absinthium* L.) o suoi estratti naturali, in combinazione con altre piante o estratti naturali di piante, quali anice, finocchio o simili, debitamente macerati, quindi distillati. Deve avere un tenore alcolico minimo pari al 40% vol. Se diluito con acqua, dà una bevanda opaca/torbida. Il suo sapore deve essere leggermente amaro, mentre l'aroma deve ricordare l'assenzio, l'anice o il finocchio.

L'assenzio si può produrre in due modi diversi

Il primo, da cui si ottiene l'assenzio detto **blanche / bleue**, riprende il processo di cui sopra (macerazione delle erbe aromatiche in alcol, seguita da distillazione). Il secondo, con il quale si produce l'assenzio detto **verte**, prevede la colorazione e l'aromatizzazione del prodotto tramite l'aggiunta delle erbe aromatiche e solo a distillazione avvenuta.

Assenzio e tujone

L'assenzio contiene modeste quantità di una sostanza psicoattiva: il tujone, la cui provenienza è da attribuire alle piante aromatiche utilizzate nel processo di produzione. Il tujone è presente nell'assenzio (*A. absinthium* L.), in molte altre specie di artemisia, nel rosmarino nella salvia e nella tuia. In Svizzera, il tenore di tujone è limitato a 35 mg/l (Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti OSOE). Nel XIX secolo, il tujone era considerato responsabile dell'*absintismo*, una presunta malattia caratterizzata da sintomi quali allucinazione e delirio.



Fig. 1: Alambicchi utilizzati per la distillazione dell'assenzio.

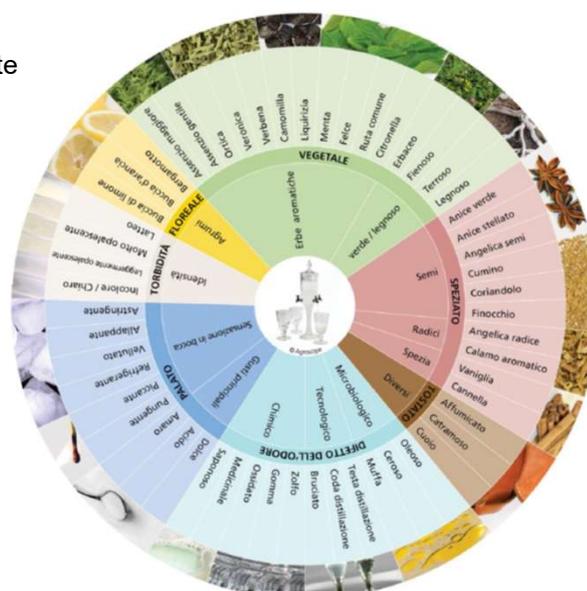


Fig. 2: Ruota degli aromi per l'assenzio
www.destillate.agroscope.ch.

Produzione di assenzio detto **blanche / bleue**

1. Macerazione e distillazione

- Macerare le erbe aromatiche in alcol etilico (85% vol).
- Prima della distillazione, diluire il tutto a 50% vol.
- Eliminare la testa e la coda di distillazione, secondo consuetudine.

2. Ricetta base per 10 l di alcol etilico (85% vol)

Dose [g]	Ingrediente	Parte utilizzata
400-500	anice	seme intero
250-450	assenzio (<i>A. absinthium</i>)	foglia & fiore
250-450	finocchio	seme intero
50-100	anice stellato	seme intero
50-100	assenzio pontico (<i>A. pontica</i>)	foglia & fiore
50-100	issopo	foglia & fiore

È possibile modificare liberamente questa ricetta, aggiungendo altri ingredienti, quali: angelica, coriandolo o melissa.



assenzio



anice stellato



angelica (radice)