A B S I N T H

čírý (blanche) nebo zelený (verte)

Anýz, Fenykl, Pelyněk

Absinth je nápoj s vysokým obsahem alkoholu a unikátním bylinným profilem skládajícím se vždy z takzvaně svaté trojice bylin (Anýz, Fenykl a Pelyněk). Má pestrý a kontroverzní příběh, který sahá až do 18. století. Jeho historie zahrnuje období slávy, umělecké inspirace, ale také politické zákazy a kontroverze.

Své kořeny má ve středověké Evropě, kde byly mnohé byliny považovány za léčivé. O jeho první užití v nápojích za účelem zlepšení zdraví se ví málo, postupně však začal být vyráběn jako alkoholický elixír. Na přelomu 18. a 19. století se objevily první receptury, kde byl základem anýz, fenykl a pelyněk takzvaná svatá trojice bylin pro výrobu absintu. První palírna **absinthu Dubied Père et Fils** byla otevřena v roce 1797.

Výrazný vzestup zažil v 19. století především ve Francii, kde se stal oblíbeným mezi intelektuály a umělci. Během této doby byl propagován jako inspirující nápoj, přičemž mnozí umělci, včetně Vincenta van Gogha a Oscara Wilda, byli pravidelnými konzumenty. Také vojenské a politické postavy si jej oblíbily, to vedlo k jeho popularizaci nejen v celé Evropě.

Kontroverze okolo absinthu se začaly stupňovat s rostoucím obdivem. Někteří začali nápoj obviňovat z šíření dekadentního chování a v roce **1910** byl zakázán ve Švýcarsku. Později následovaly zákazy v dalších zemích, včetně Francie a Spojených států, kvůli obavám o jeho psychotropní účinky.

V průběhu 20. století zůstal zakázán, ale v posledních desetiletích došlo k jeho znovuobjevení. V mnoha zemích byly zákazy zrušeny, a destilatéři začali vyrábět absinth v souladu s předpisy. Moderní absinth se vyznačuje kvalitními ingrediencemi a řemeslným přístupem k výrobě.

Dnes se absinth nachází na pomezí mezi tradicí a moderní výrobou. Vyrábí se ve všech koutech světa, od evropských zemí přes Spojené státy až k novým producentům v Asii. Mnoho výrobců dbá na zachování historických postupů a dodržování tradic, zatímco jiní se snaží přinést nové inovace.

Historie absinthu je fascinující cesta, kterou zahrnuje období slávy, padání do nemilosti a následné obrození. Tento bylinný destilát přitahuje a inspiruje lidi po staletí. Dnešní absinth zůstává nejen památkou na bohémskou éru 19. století, ale také symbolem odvahy a kreativity ve světě destilátů.

Výroba

Výběr bylin:

Základem kvalitního absinthu jsou vybrané byliny. Nejčastěji používaný je zelený **anýz**, **fenykl** a **hořčice** (Hořce, genepi), které poskytují nápoji jeho charakteristickou chuť. Další důležitou bylinou je pelyněk (Artemisia absinthium), který dodává absinthu jeho výraznou hořkost, aromatický profil a nezaměnitelnou chuť. Po něm je také pojmenován.

Výběr základního lihu:

Jedním z nejpoužívanějších základů na výrobu kvalitního absintu je **vínovice**, dále se pak používá jakýkoli zemědělský neutrální líh. Ty moderní jsou vyráběny na základě melasového lihu nebo batátovém lihu (Asie).

Macerace:

Prvním krokem ve výrobě je macerace bylin v lihu. Byliny jsou ponořeny do kvalitního alkoholu k louhování. Tento proces trvá několik hodin a umožňuje bylinám uvolnit své aromatické látky a éterické oleje. Kvalita macerace je klíčová pro konečný charakter absinthu.

Destilace:

Po maceraci následuje destilace, kde se byliny a lihový extrakt převedou do destilačního kotle. Destilace probíhá pomalu a kontrolovaně, aby se zachovaly jemné aromatické látky a éterické oleje z bylin. V moderní době je oblíbená vícenásobná destilace. U některých absintů se jednotlivé byliny destilují zvlášť a poté se blendují dohromady za účelem stálosti konečného produktu.

Doba zrání:

Absinth často podstupuje období zrání, kdy je destilát umístěn do nerezových nebo dubových soudků. Tento proces může trvat týdny až měsíce, u nejlepších i několik let. Během tohoto procesu dochází k postupnému sloučení aromatických složek a vývoji komplexního charakteru absinthu a také k zakulacení a zjemnění destilátu.

Barvení:

Přestože někteří výrobci zvolí ponechání absinthu přirozeně bezbarvý, mnoho druhů dostává svoji charakteristickou zelenou barvu pomocí přírodních barviv, často od ***pelyňku pontického****. Některé receptury se barví i do červena, třeba ibiškem, borůvkami apod.*

Lahvování:

Konečný krok v procesu výroby spočívá v lahvování. Absinth je převeden do skleněných lahviček, přičemž se často zachovává historický vzhled etiket a balení, aby se udržela autenticita a estetika.

Kvalitativní Kontrola:

Během celého procesu výroby je nezbytná pečlivá kvalitativní kontrola. Od výběru surovin až po finální produkt.

Použití:

Mnoho klasických koktejlů jej zahrnuje jako klíčovou složku. Jedním z nejznámějších je osvěžující a zároveň silný nápoj **Absinthe Frappé**, který spojuje absinth, vodu, cukr a led. Dalším oblíbeným koktejlem je **Sazerac**, který kombinuje absinth, whiskey nebo cognac, a barový bitter s citrónovou kůrou.

S rozvojem mixologie začali barmani experimentovat s novými kombinacemi a přístupy k absinthu. Kombinace ovocných šťáv, bylinných sirupů nebo pikantních složek rozšiřují možnosti vytváření jedinečných nápojů.

Absinth se také začal objevovat v kulinářském umění. Kuchaři experimentují s přidáním do omáček, dezertů a marinád, čímž zvyšují komplexnost chutí v jídle. Zelený anýz, pelyněk a další bylinky tak přináší do gastronomie nové dimenze. Třeba slávky na fenyklu s absinthem, sýrové fondue s absinthem nebo vanilková zmrzlina přelitá absintem blanche švýcarského typu.

Rituální konzumace neboli jak pít absinth?

Návrat ke kultuře rituální konzumaci, známého jako **La Louche**, přispívá k zažití estetiky a tradice. Tento rituál zahrnuje postupné naředění absintu studenou vodou v poměru cca 1:3, což vytváří oblaka mlhy a mění barvu nápoje. Nejlepší je použít absintovou fontánu, která má kohoutky přizpůsobené k regulaci toku vody tak, aby bylo ředění co nejdokonalejší a vznikl tak hutný zákal. Čím více obsahuje absint anýzu, tím hutnější a silnější **La Louche** bude.

Výroba absinthu je mistrovským uměním spojujícím staré tradice s moderními technologiemi. Každý krok v procesu, od pečlivého výběru bylin po lahvování, přispívá k vytvoření tohoto legendárního bylinného destilátu. V moderní době, kdy je poptávka po autentických a kvalitních nápojích stále větší, se výroba absinthu stává jakýmsi symbolem uměleckého přístupu k destilaci.