

ABSENTA



claro (blanche) o verde (verte)

Anís, Hinojo, Ajenjo

Absenta, una bebida transparente (blanche) o verde (verte) con un alto contenido de alcohol (generalmente 68%, pero nunca menos de 45%) y un perfil herbáceo único (formado siempre por la llamada santísima trinidad de hierbas: anís, hinojo y ajenjo), tiene una historia rica y controvertida que se remonta al siglo XVIII. Su historia abarca períodos de gloria, inspiración artística, pero también prohibiciones políticas y controversias.

La absenta tiene sus raíces en la Europa medieval, donde muchas hierbas eran consideradas medicinales. Poco se sabe sobre su primer uso en bebidas con fines de mejorar la salud, pero con el tiempo comenzó a producirse como un elixir alcohólico. A finales del siglo XVIII y principios del XIX aparecieron las primeras recetas, en las que la base era el anís, el ajenjo y el hinojo, la llamada santísima trinidad de hierbas para la elaboración de la absenta. Una de las primeras destilerías de absenta, Dubied Père et Fils, se abrió en 1797.

La absenta experimentó un notable auge en el siglo XIX, especialmente en Francia, donde se convirtió en una bebida popular entre intelectuales y artistas. Durante esta época se promocionó como una bebida inspiradora, y muchos artistas, incluidos Vincent van Gogh y Oscar Wilde, eran consumidores habituales. Figuras militares y políticas también apreciaban la absenta, lo que llevó a su popularización (no solo) en toda Europa.

Las controversias en torno a la absenta comenzaron a intensificarse con su creciente admiración. Algunos empezaron a culpar a la bebida de fomentar un comportamiento decadente, y en 1910 la absenta fue prohibida en Suiza. En los años siguientes se sucedieron más prohibiciones en muchos países, incluida Francia y Estados Unidos, debido a temores sobre sus efectos psicotrópicos.

Durante el siglo XX la absenta permaneció prohibida, pero en las últimas décadas ha sido redescubierta. En muchos países se levantaron las prohibiciones y los destiladores comenzaron a producir absenta conforme a las normativas. La absenta moderna se caracteriza por ingredientes de calidad y un enfoque artesanal en su elaboración.

Hoy en día, la absenta se encuentra entre la tradición y la producción moderna. Se fabrica en todos los rincones del mundo, desde países europeos hasta Estados Unidos y nuevos productores en Asia. Muchos fabricantes se esfuerzan por preservar los métodos históricos y respetar las tradiciones, mientras que otros buscan aportar innovaciones al mundo de la absenta.

La historia de la absenta es un fascinante viaje que incluye períodos de gloria, decadencia y posterior resurgimiento. Este destilado herbáceo ha atraído e inspirado a la gente durante siglos. La absenta de hoy sigue siendo no solo un recuerdo de la era bohemia del siglo XIX, sino también un símbolo de valentía y creatividad en el mundo de los destilados.

Elaboración

Selección de hierbas:

La base de una absenta de calidad son las hierbas seleccionadas. Las más utilizadas son el anís verde, el hinojo y la genciana (hojas amargas, genepi), que proporcionan a la bebida su sabor característico. Otra hierba importante es el ajenjo (*Artemisia absinthium*), que aporta a la absenta su amargor marcado, su perfil aromático y su sabor inconfundible. También da nombre a la bebida.

Selección del alcohol base:

Una de las bases más utilizadas para la elaboración de una absenta de calidad es el aguardiente de vino; también se emplea cualquier alcohol agrícola neutro, y las variedades modernas se elaboran a base de alcohol de melaza o de boniato (Asia).

Maceración:

El primer paso en la elaboración de la absenta es la maceración de las hierbas en alcohol. Las hierbas se sumergen en alcohol de calidad y se dejan reposar. Este proceso dura varias horas y permite que las hierbas liberen sus compuestos aromáticos y aceites esenciales en el alcohol. La calidad de la maceración es clave para el carácter final de la absenta.

Destilación:

Tras la maceración sigue la destilación, durante la cual las hierbas y el extracto alcohólico se trasladan al alambique. La destilación se realiza de forma lenta y controlada para preservar los delicados compuestos aromáticos y aceites esenciales de las hierbas. En la época moderna es popular la destilación múltiple. En algunas absentas, las distintas hierbas se destilan por separado y después se mezclan para lograr la estabilidad del producto final.

Tiempo de envejecimiento:

La absenta suele someterse a un periodo de envejecimiento, durante el cual el destilado se coloca en tanques de acero inoxidable o barricas de roble. Este envejecimiento puede durar desde varias semanas hasta varios meses, en las mejores incluso años. Durante este proceso se produce la fusión gradual de los componentes aromáticos y el desarrollo del carácter complejo de la absenta, así como el redondeo y suavizado del destilado.



Coloración:

Aunque algunos productores optan por dejar la absenta de manera natural sin color, muchas variedades adquieren su característico color verde mediante colorantes naturales, a menudo del ajenojo pontico. Algunas recetas también se colorean en tonos rojos, por ejemplo con hibisco, arándanos, etc.

Embotellado:

El paso final en el proceso de elaboración de la absenta es el embotellado. La absenta se introduce en botellas de vidrio, preservándose a menudo el aspecto histórico de las etiquetas y el envase para mantener la autenticidad y la estética.

Control de calidad:

Durante todo el proceso de elaboración es indispensable un minucioso control de calidad. Desde la selección de las materias primas hasta el producto final.

Uso de la absenta

Muchos cócteles clásicos incluyen la absenta como ingrediente clave. Uno de los más conocidos es el "Absinthe Frappé", que combina absenta, agua, azúcar y hielo para crear una bebida refrescante y potente. Otro cóctel popular es el "Sazerac", que mezcla absenta, whisky, coñac y bitter con piel de limón.

Con el desarrollo de la mixología, los bartenders comenzaron a experimentar con nuevas combinaciones y enfoques respecto a la absenta. Las combinaciones con zumos de frutas, siropes herbales o ingredientes picantes amplían las posibilidades de crear bebidas únicas.

La absenta también ha empezado a aparecer en el arte culinario. Los chefs experimentan añadiendo absenta a salsas, postres y marinadas, aumentando la complejidad de los sabores en los platos. El anís verde, el ajeno y otras hierbas presentes en la absenta aportan nuevas dimensiones a la gastronomía. Por ejemplo, mejillones al hinojo con absenta, fondue de queso con absenta o helado de vainilla con absenta blanche de estilo suizo.



Consumo ritual o cómo beber absenta

El retorno a la cultura del consumo ritual de la absenta, conocido como "La Louche", contribuye a experimentar su estética y tradición. Este ritual consiste en diluir poco a poco la absenta con agua fría en una proporción aproximada de 1:3, lo que crea nubes de niebla y cambia el color de la bebida. Lo mejor es usar una fuente de absenta, que tiene grifos adaptados para regular el flujo del agua de manera que la dilución sea lo más perfecta posible y se forme así un denso enturbiamiento; cuanto más años contenga la absenta, más denso y fuerte será este louche.

La elaboración de la absenta es un arte maestro que combina antiguas tradiciones con tecnologías modernas. Cada paso del proceso, desde la cuidadosa selección de las hierbas hasta el embotellado, contribuye a crear este legendario destilado herbáceo. En la época moderna, cuando la demanda de bebidas auténticas y de calidad es cada vez mayor, la elaboración de la absenta se está convirtiendo en un símbolo del enfoque artístico de la destilación.