L’alternativa al dopocena? Anisette di Marie Brizard

marie-brisard-anisette-1-28e6a70d

Marie Brizard, brand da poco acquisito da D&C, è uno dei marchi francesi di più antica e prestigiosa reputazione, noto in tutto il mondo per la sua Anisette, prodotto storico della maison d’oltralpe, con anice verde mediterranea, che da sempre appartiene all’aristocrazia liquoristica francese.

Non chiamatelo anice: l’Anisette di Marie Brizard infatti è molto di più. La sua ricetta, unica, segreta e immutabile da oltre 250 anni, si avvale di un sottile assemblaggio di undici piante e spezie che danno come risultato un liquore elegante che, anche grazie alla doppia distillazione, dona al prodotto un bouquet raffinato e complesso di aromi, morbido, con un delicato equilibrio fra zucchero e alcool. E poi è rinfrescante, per merito dell’anice verde del bacino mediterraneo, che predomina nell’assemblaggio. Marie Brizard, infatti, utilizza solo anice verde mediterranea, al contrario di molti altri prodotti sul mercato, realizzati con la più comune anice stellata.

Come si gusta l’Anisette? I palati più raffinati la bevono pura e semplice, ma con l’estate ormai in arrivo si può anche provarla on the rocks e con uno schizzo di limone fresco. Oppure usatela come ingrediente base per cocktail nuovi e rinfrescanti. Un esempio? Riempite 3Ž4 di bicchiere con Anisette di Marie Brizard e unite succo di limone spremuto, mezza fetta di arancia, mezza fetta di limone e acqua tonica. Da provare nelle giornate più calde per un brivido di freschezza.

Tradizione e innovazione
Marie Brizard è una storica azienda francese fondata a Bordeaux nel 1755 e vanta una lunga tradizione di eccellenza e impegno nell’uso esclusivo di prodotti naturali per creare i propri liquori e le proprie bevande. Da oggi è distribuita in Italia da D&G, innovativo gruppo che porta sulle tavole italiane il meglio da tutto il mondo. E con Marie Brizard il meglio è garantito da oltre 150 anni di storia e da un successo mondiale.

Dalla leggenda al successo

Secondo una leggenda, la ricetta di questo liquore è stata regalata da un marinaio ad una ragazza di nome Marie Brizard, che lo soccorse trovandolo in terra ammalato in una piazza di Bordeaux e lo portò in casa per curarlo. Per sdebitarsi, il marinaio le lasciò in dono la ricetta dell'Anisette. Era il 1750. Oggi Marie Brizard è una tra le aziende più conosciute ed apprezzate del mondo, grazie ad un'ampia gamma di distillati e liquori in grado di soddisfare qualunque palato. Tre le tante etichette, quella dell'Anisette è però la più conosciuta.

Note di degustazione

Tutti sanno che l'anice verde mediterranea è molto più aromatica dell'anice stellata usata dalla maggior parte dei prodotti in commercio. E questo rende l'Anisette di Marie Brizard speciale. Incolore, cristallina e trasparente, l'Anisette di Marie Brizard, ottenuta dall'assemblaggio di 11 piante e spezie, offre al naso caratteristici e intensi aromi di anice, erbe aromatiche e spezie. Al palato è setosa, forte, dolce ed equilibrata, dai netti rimandi aromatici e dalla lunga e piacevole persistenza. Bevuta liscia o on-the-rocks, l'Anisette Marie Brizard è la vera alternativa di classe per i dopocena estivi

L'Anisette di Marie Brizard è distribuita in esclusiva per l'Italia da D&C.