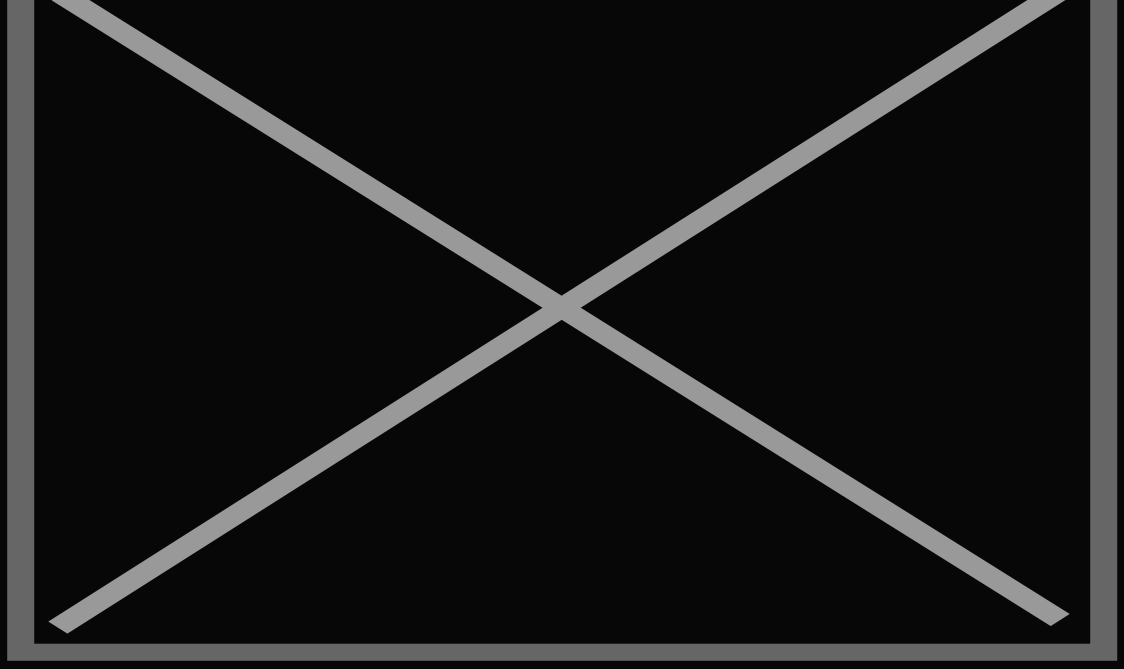
Sazerac, America’s First Cocktail. Storia, ricetta IBA e video

sazerac-baccano-b-4-1320088b

Dal 2008 il Sazerac è il cocktail ufficiale di New Orleans. Non stupitevi: il drink nasce a metà ‘800 proprio nella principale città della Louisiana, nel profondo Sud degli Stati Uniti d’America

di Nicole Cavazzuti e Dom Costa

Dici Sazerac e pensi subito agli esordi della mixology. “Il Sazerac è stato il primo drink realizzato negli Stati Uniti” ricorda **Dom Costa**, celebre bartender con ben 40 anni di esperienza, autore del libro *Drinkzionario* pubblicato dalle edizioni Velier.

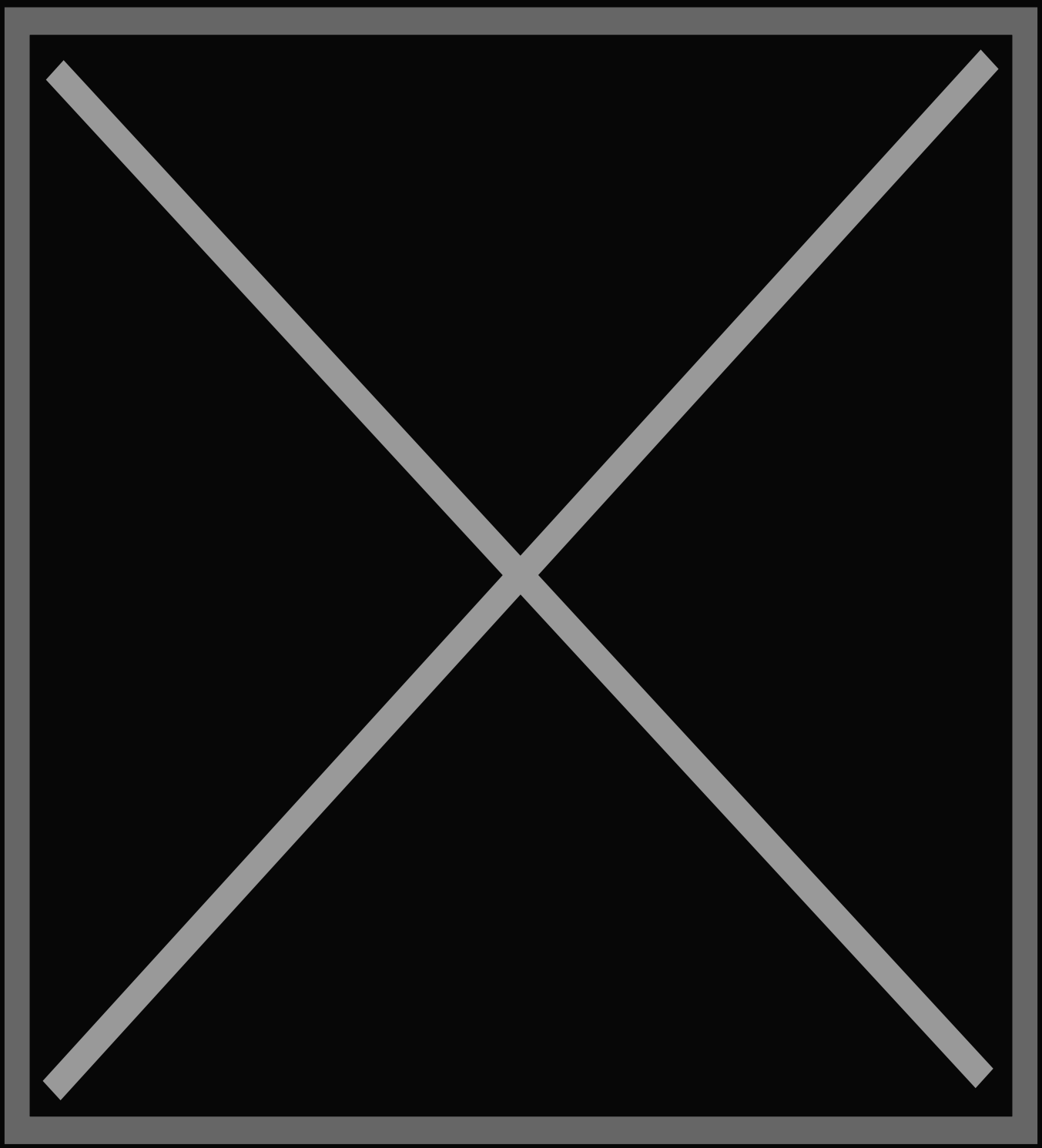


LA STORIA

Premessa: verso il 1830 New Orleans era patria dei piaceri alcolici (e non solo), centro nevralgico di commerci -whisky in primis-, nonché detentrice di una sofisticata cultura del bere. È questo lo scenario dove nasce il Sazerac. Che, alla stregua di molti altri drink dell'epoca, **fu pensato come rimedio medico**. A crearlo, intorno al 1830, fu il farmacista immigrato di origine creola **Antoine Peychaud**, titolare di una farmacia-erboristeria in centro, per la precisione al 437 di Royal Street. Qui, prima di cena, offriva agli amici una bevanda ricostituente a base di cognac, assenzio (pare) e una goccia del suo "medicinale" dalla ricetta segreta. Il Peychaud's bitter, per l'appunto. Di cui è indubbio sia l'ideatore. Non è certo, invece, che sia davvero lui il creatore della ricetta che beviamo oggi. C'è infatti chi ritiene che l'assenzio sia stato aggiunto dopo. Nello specifico, Stanley Clisby Arthur nel suo libro edito nel 1937 indica il bartender **Leon Lemothe** come colui che perfezionò la ricetta con l'aggiunta del liquore della Fata Verde.

In ogni caso, a rendere popolare il drink -una ventina d'anni dopo- fu **Sewell Taylor,** un grossista di liquori rivenditore in esclusiva dei brandy della compagnia Sazerac de Forge et Fils. Titolare dal 1853 del Sazerac Coffee House, a pochi passi dalla farmacia di Peychaud, Taylor propose agli avventori una miscela di cognac, assenzio e una goccia di Peychaud's bitter. Risultato? Nel giro di poco, divenne il cocktail più bevuto di New Orleans e presto la ricetta si diffuse oltre i confini della Louisiana. A sdoganare del tutto negli Stati Uniti il drink fu però un terzo personaggio, Thomas Handy. Dopo aver acquistato nel 1870 la Sazerac Coffee House, Handy modificò la ricetta del drink. A lui si deve la scelta di inserire il rye whiskey al posto del cognac, che poi tra l'altro è stata sancita dalla lista

codificata IBA. In parte, presa per venire incontro al gusto dei clienti, in parte se non soprattutto perché gli serviva un ingrediente più economico e di maggiore reperibilità rispetto al cognac. All’epoca, infatti, l’epidemia della Fillossera devastava i vigneti francesi e cognac e brandy erano divenuti improvvisamente rari e cari. Oltre ad aver firmato la ricetta attuale del Sazerac, Thomas Handy comprò i diritti della Peychaud Bitter, lanciò il Sazerac imbottigliato (il primo drink pre-batch pronto da bere, commercializzato in tutti gli Stati Uniti) e aprì il Sazerac Bar, proprio in Royal Street, che contribuì a consolidare ulteriormente la popolarità del cocktail.



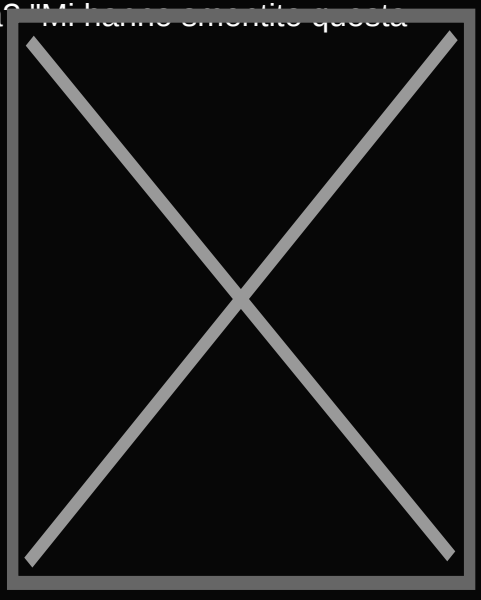
DA SAPERE

Tutt’oggi la Sazerac Company produce il Peychaud’s Bitter, il Sazerac Rye e l’Herbsaint Bitters ingrediente utlizzato al posto del liquore della “Fata Verde” da quando, nel 1915, divenne illegale

produrre l’assenzio in America e in uso fino alla sua liberalizzazione, avvenuta alla fine del primo decennio del 2000.

CURIOSITÀ

Pare che ci sia un legame tra la parola cocktail e il Sazerac. Alcuni infatti sostengono che il drink inizialmente venisse servito nel portauovo (il coquetier, in francese) e che dalla storpiatura della pronuncia sarebbe derivato il termine “cocktail”. Leggenda o verità? "Mi hanno smentito questa leggenda fonti autorevoli", avvisa **Dom Costa.**



[caption id="attachment_180312" align="aligncenter" width="243"]

Sazerac[/caption]

LA RICETTA IBA

Categoria:
All Day
Ingredienti:
5 cl Rye Whisky
1 cl assenzio
1 zolletta di zucchero
2 gocce di Peychaud’s Bitter
Preparazione:
Prendere due bicchieri Old Fashioned. Riempirne uno di ghiaccio tritato e tenerlo da parte.

Porre, al di sopra del secondo bicchiere, un tovagliolino da servizio e la zolletta di zucchero. Imbibirla con due gocce di Peychaud's Bitter, farla cadere nel bicchiere e scioglierla aiutandosi con l'acqua e un bar spoon o un muddler. Versare quindi il Rye nel bicchiere insieme a sufficiente ghiaccio e mescolare per una ventina di secondi. Svuotare dal ghiaccio l'altro bicchiere e versare alcune gocce di assenzio per aromatizzare le pareti. Inserire il drink nel bicchiere aromatizzato. Spruzzare gli oli essenziali di una scorza di limone.

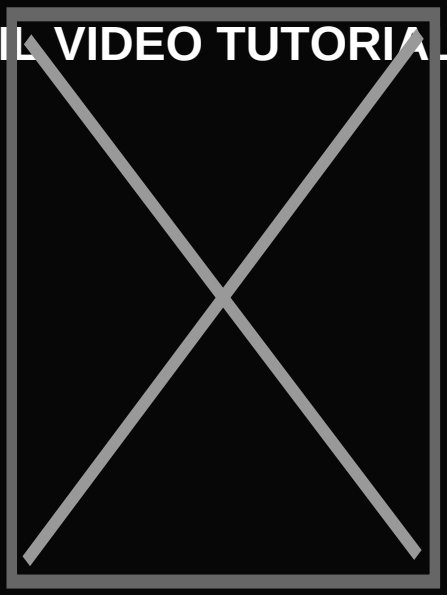
Decorazione:

Una scorza di limone.

CONSIGLI

- In assenza dell'assenzio, potete usare il Pernod, il Pastis o, meglio, l'Herbsaint Bitters Original Recipe.
- **Jim Meehan**, nel suo omonimo Manuale edito in Italia da *Readrink*, ricorda che molti ospiti si rivelano particolarmente esigenti riguardo alla preparazione del Sazerac. "Chiedete sempre loro se preferiscono il Peychaud Bitter o l'Angostura e se gradiscono addolcire il cocktail con la classica zolletta di zucchero oppure con lo sciroppo di zucchero", suggerisce.

IL VIDEO TUTORIAL



Il Sazerac, cocktail creato intorno al 1830, prevedeva inizialmente il

cognac, poi sostituito dal rye whiskey. Qui il bartender *Alessio Giovannesi* responsabile di Baccano Roma ci insegna la ricetta originale