Green Velvet, il liquore all’assenzio per i cocktail più originali

assenzio-green-velvet-val-340-fee-verte-d8b019fd

L’assenzio: una pianta che sin dall’antichità ha creato intorno a sé un’aura di fascino e di mistero, immagine che ancora oggi difficilmente viene scalfita. Un nome di origine greca che significa “pianta senza diletto”, cioè pianta dal sapore sgradevole. In effetti l’assenzio è una pianta amara in tutte le sue parti. Ma da molti è definita anche “erba santa” per le sue potenzialità medicamentose. Nella tradizione erboristica infatti l’assenzio è molto utilizzato grazie alle sue proprietà stimolanti dell’appetito, digestive e vermifughe. Inoltre, come inebriante, è stato celebrato anche nell’arte dai Poètes maudits e da pittori che si ispiravano grazie a un liquore fortemente aromatizzato all’assenzio che dava sintomi simili a quelli delle droghe leggere.

assenzio-green-velvet-val-275-la-bleueOggi questo liquore da mixology, indispensabile nella creazione dei cocktail più famosi, vive una nuova vita grazie all’antica tradizione svizzera di distillazione che risale alla fine del 1800. Green Velvet è prodotto esclusivamente con l’assenzio che nasce intorno al piccolo villaggio di Couvet nelle verdi vallate della Val de Travers, nel Cantone di Neuchâtel, raccolto a mano e distillato secondo il metodo tradizionale con la ricetta originale di famiglia della Maison Persoz datata 1898.

Dopo la raccolta, le erbe vengono essiccate e lavorate in cantina, come esattamente si faceva più di cento anni fa. Una ricetta segreta perché insieme all’assenzio ci sono altre undici erbe - tra cui anice verde e finocchio - che sono lasciate a macerare e vengono poi distillate fino a a creare il gusto unico e la colorazione naturale al 100% di Green Velvet. Il risultato è un liquore all’assenzio di altissima qualità che conserva l’aroma delle erbe tipiche locali e dell’acqua pura dei torrenti cristallini svizzeri riuscendo a coniugare la più antica tradizione artigianale con la moderna cultura del bere. Green Velvet è infatti il partner ideale per realizzare cocktail eccezionali di grande effetto.

green-velvet-ricetta-red-orbitDue le proposte della Distilleria Persoz ideali per il mondo della mixology. La Bleue 48% è il liquore all’assenzio, cristallino come l’acqua di sorgente della vallate da cui

proviene. La raccolta manuale delle tipiche erbe di montagna attribuisce a questo distillato il tipico ma discreto aroma di assenzio con un inconfondibile retrogusto di liquirizia. Fée Verte invece ha un sapore decisamente più pungente e deciso e il suo colore verde brillante è da attribuirsi all'assenzio purissimo. Il suo gusto unico, elegante, raffinato e deciso si espande delicatamente in bocca: un liquore ottimo da gustare al naturale oppure mixato in cocktail esclusivi come il Sazerac.

Il liquore all'assenzio Green Velvet è importato e distribuito da D&C.

www.dec.it