

IL LIQUORE



IL LIQUORE

Base lavorazione: Acqua, alcol etilico, zucchero, aromi, (erbe, spezie, panna, miele...)

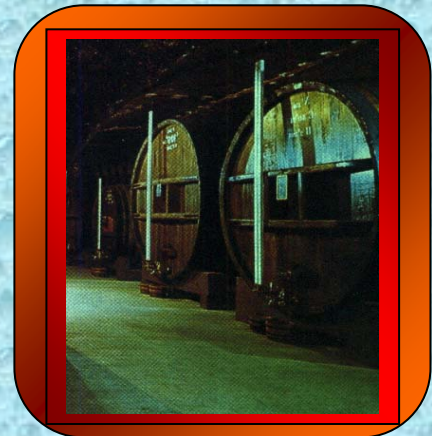
Molto spesso riprendono antiche ricette rivisitate con la moderna tecnologia.

Lo zucchero è presente anche negli amari e i principi amaricanti sono presenti nei liquori dolci.

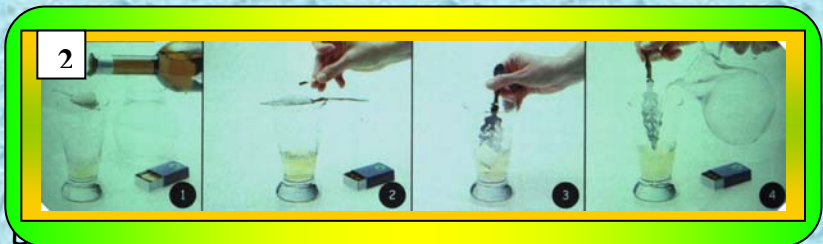
La prevalenza di amaro o di dolce ne determina la categoria di appartenenza.

A volte l'aroma è dato dalla frutta, che se scritta in etichetta, deve contenerne almeno il 12%.

Altre volte sono utilizzati componenti di derivazione Animale, quali: latte, panna, miele, uova ecc.



ASSENZIO Da 40° a 55° e più di Volume Alcolico.
Bianco e Verde



1 una oncia Assenzio, zolletta zucchero su cucchiaino forato, aggiunta acqua fredda.

2 zolletta zucchero su cucchiaino forato, una oncia Assenzio, fuoco a zucchero, zucchero in bicchiere, aggiunta acqua fredda. Metodo Ceco.

Aperitivo: con aggiunta di acqua fresca. **Digestivo:** liscio o con ghiaccio.

1798 prima distilleria in Svizzera a Couvet, la Dubied Père & Fils.

1805 prima distilleria in Francia a Doubs, la Henri-Louis Pernod.

1915 fu bandito per la dipendenza che dava, arrivando anche ad allucinazioni.

con uso di bacche d'anice= parvenza lattiginosa, elevata presenza alcol metilico

1988 tolto il divieto di fabbricazione, ma non più di 10 mg di Thuyone x litro.