

ABSINTO

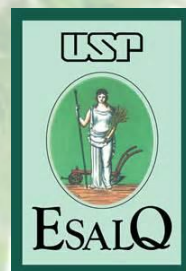
LAN1616 - Tecnologia de Bebidas

Emile Ferreira

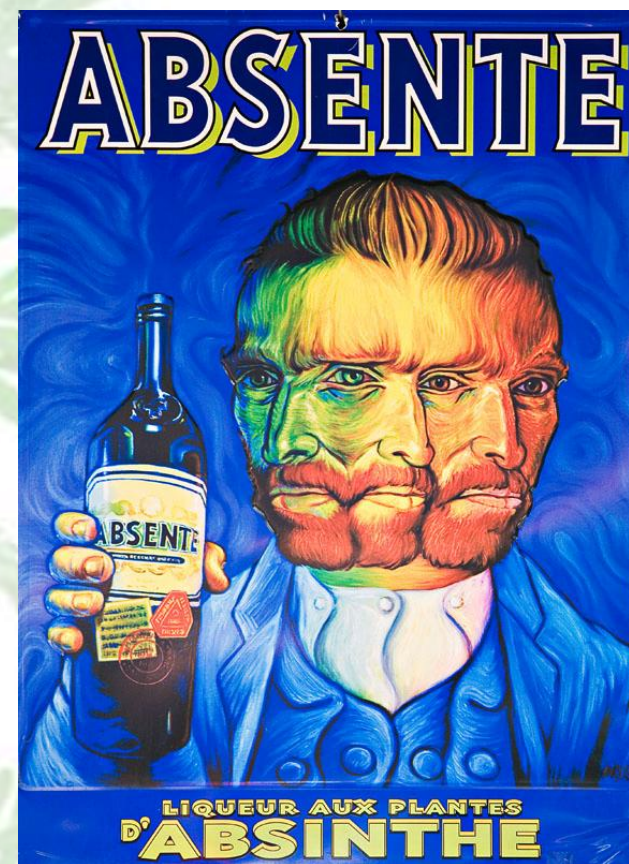
Gaëlle Redouté

Paulo José

Zoé Dufour



Universidade de São Paulo
Escola Superior de Agricultura “Luiz
de Queiroz”



Agenda

- Definição
- Histórico
- Legislação
- Mercado
- Matérias Primas
- Etapas da Produção
- Os diferentes tipos de absinto
- Curiosidades
- Referências



O absinto, a “fada verde”

Definição

- Bebida verde ou incolor
- Obtida a partir da maceração e da destilação
- Elevado teor alcoólico (55 – 70%)
- Contendo folhas de absinto e ervas aromáticas



Histórico

- Família das Asteraceae

- *Artemisia absinthium*

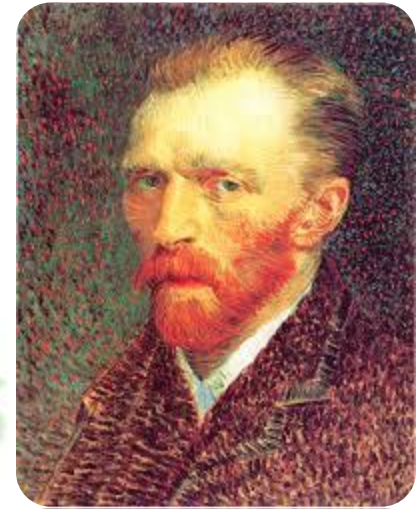
- Bebida: sumidades floridas e folhas colhidas durante o florescimento

- 1500 a. JC.: Usado pelas suas propriedades medicinais



Histórico

- Séc XVIII: primeiro absinto destilado
- Séc XIX: aumento da produção
- Acusado de causar graves intoxicações e alucinações
 - *Vincent Van Gogh*
- Posteriormente : foi demonstrada uma baixa concentração de tujona



Legislação

- Séc XIX: proibição do absinto
- Final séc XX: legalização na França e Suíça
 - Máx 35 mg/L tujona
- BR: norma do Art 12, inciso II do Decreto 6.871/2009
 - Teor alcoólico: 54°
 - 10 mg/L



Mercado

- EUA: liberação da produção e comercialização a partir de 2006
 - *Brasil, Japão, Espanha, Portugal, Bulgária e República Tcheca*
- França e Suíça são os maiores exportadores
- Permitido no Brasil : Absinto Camargo



Matérias Primas

- Álcool
- Água
- Plantas e ervas:

Principais

- “grande absinto” (“*Artemisia absinthium*”);
- Anis ou erva-doce;
- Funcho;



Outras:

- “Pequeno absinto” (*Artemisia pontica*)
- Erva-cidreira;
- Menta;
- Coentros;
- Hissopo;
- Etc...



Etapas da Produção:

1) Maceração

- Objetivo: *A extração dos aromas e sabores das plantas para o álcool.*



2) Destilação

- Filtração->Destilação;
- Diluição até 50% Álcool;
- Cabeça- Coração- Cauda



3) Coloração

■ Natural:

- Fase adicional de maceração realizado depois da destilação.
- O material geralmente utilizado é o pequeno absinto e o hissopo.
- 12h a 50°C no produto de destilação e depois resfriado
- Obtenção de absinto verde (a mais conhecida “fée verte”)
- Enriquecimento em cor e complexidade aromática



3) Coloração

■ Artificial:

- Utilização de correntes
- Os mais utilizados são o azul índigo, o caramelo e o açafrão



Caramelo



Azul índigo



Açafrão

4) Branqueamento

- Processo que permite de branquear o absinto mediante a adição de água durante o consumo.
- Utilizado em vez da coloração.
- Adição em pequena quantidade da resina de gáiac, chamada também "extrait blanc" ao produto destilado.
- Alternativo é a utilização da essência de badian em vez da resina de gáiac.
- Depois, o alcazuz é adicionado ao final para conferir ao absinto um aspeto brilhante, uma consistência macia e, ao mesmo tempo, servir de colagem.



Badian



5) Envelhecimento

- Condições de envelhecimento:
 - Em barril durante 2,3,4 ou 5 anos.
 - Temperatura de 15 a 20°C.
 - Protegido da luz.
- Agregar aromas e eliminar sabor áspero
- Em carvalho por exemplo é responsável de aromas amadeirados e levemente baunilhado.



4) Engarrafamento

- Os absintos coloridos artificialmente podem ser engarrafado em garrafas transparente.
- Os absintos coloridos naturalmente devem ser objeto de uma vigilância particular.
- Os absintos naturais são vendidos em garrafas opacas e resistente aos UV.



- Conservação das garrafas de absinto:
 - temperatura ambiente
 - lugar seco
 - Obscuro
- Mas podem também ser armazenado na geladeira ou no congelador.

Os diferentes tipos de absintos

Tradicionais, antigos, modernos

Cinco categorias no passado com a destilação e coloração natural:

- Ordinário 60°: grande absinto, funcho, anis verde
- Demi-fino 72°: grande absinto, pequeno absinto, funcho, anis verde, hissopo, cidreira e badiana
- Fino 72°: grande absinto, anis verde, funcho e badiana
- Superior (extra-fino) 71°: grande absinto, anis verde, funcho, badiana e carvi
- Suíço: grande absinto, anis verde, funcho de Florença

→ Função do grau do álcool, das ervas escolhidas e da qualidade delas

Os diferentes tipos de absintos

■ Os destilados

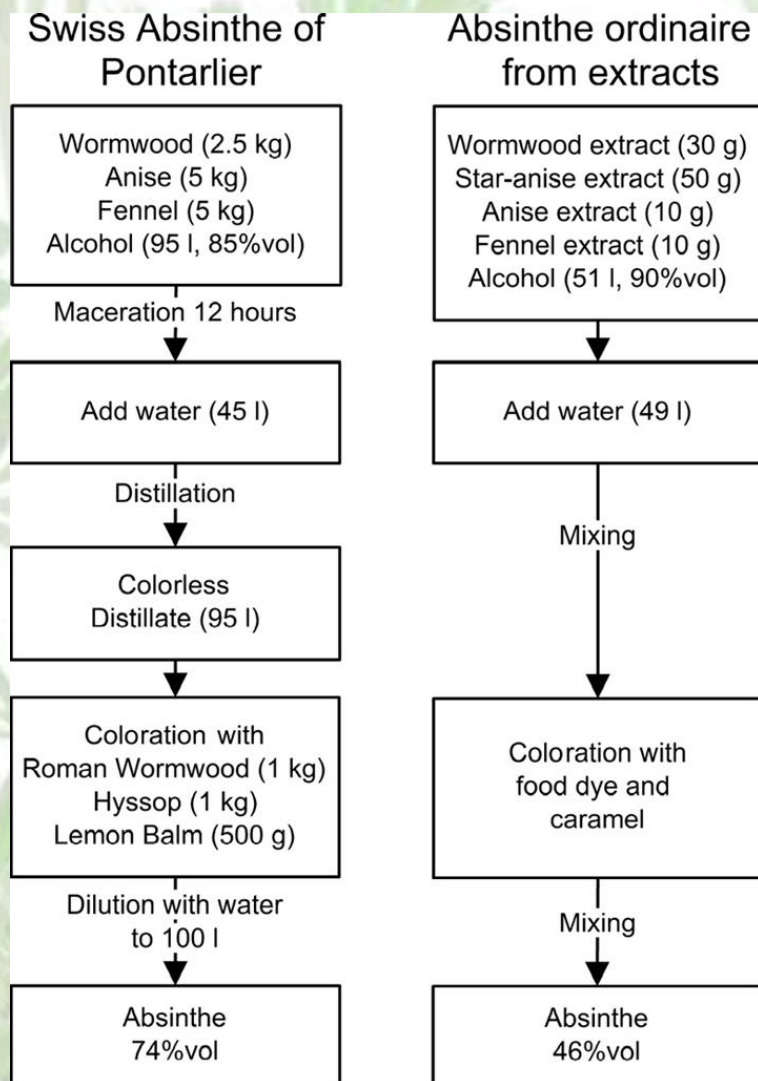
- Branco ou azul: sem cor, destilação e engarrafamento ao grau de álcool forte. “Azul” faz referência aos absintos suíços.
- Verde: última maceração em uma mistura de ervas → cor natural e sabor mais complexo. “Verde” pode também ser resultado de uma coloração artificial (sem mudança de sabor).

■ Os “mixed”

Mistura das essenciais, extratos ou aromas do absinto e ervas com álcool neutro



Os diferentes tipos de absintos



■ Absinto de Pontarlier e de Paris: plantas características, qualidade superior

■ Absinto ordinário: mistura, essenciais de absinto



Curiosidades

■ Ritual de degustação: “fada verde”:

Sobre o copo com a bebida é colocada uma colher perfurada que sustenta o cubo de açúcar, e por onde passará o absinto puro e depois a água gelada que será vertida lentamente sobre o cubo. O açúcar serve para eliminar a amargura da bebida.



Referências

www.absintherie.cz

www.bestabsinthe.com

http://famille.menot.free.fr/gastro/absinthe.htm#_Toc21511713

https://fr.wikipedia.org/wiki/Absinthe_%28plante%29#Description

<http://www.whisky.fr/media/blog/guides/absinthe.pdf>

<http://sciences.gloubik.info/spip.php?article208>

<http://vertealchimie.revolublog.com/histoire-de-l-absinthe-c331643>

<http://www.museeabsinthe.com/Fritsch-French.pdf>



OBRIKADO!

Dúvidas?