

Yeşil Melek Geri Dönüyor

MASADAKİLER'in bu sayısında "yeşil" çevrecilik veya sürdürülebilir gelişim ile ilişkilendirilmiyor. Aslında çevreciliğin veya sürdürülebilir gelişimin yakınından dahi geçmiyor: Meleğin yeşil olmasının tek sebebi efsanevi Absinthe içkisinin rengi. Geri dönmesinin sebebi ise orjinal formülün keşfedilmiş olması.

Absinthe, Van Gogh ve Toulouse-Lautrec başta olmak üzere yaratıcıların ilham kaynağı olarak ün saldı. Van Gogh bu sert içkiyi siyah mürekkep ile karıştırarak tüketti. Toulouse-Lautrec ise konyak ile karıştırarak "Eartquake" kokteyli yarattı. Ressamın kokteyli içtikten sonra evinde yere yaydığı dev kanvaslar üzerinde resim yaptığı biliniyor – 36 yaşında alkolizmden ve frengiden hayatını kaybedene kadar. 19 yüzyılın sonunda, 20 yüzyılın başında birçok tanınmış artist ve yazar absinthe eşliğinde çalıştı. Karşı olanlar ise Absinth'i bohem hayatın sefilliği ile ilişkilendirildi. Sert karışımın bir yandan yaratıcılığı tetiklerken diğer yandan insanı zehirlediğine inanıldı. Absinthe halüsinayona, hatta deliliğe yol açtığı gerekçesi ile Birleşik Devletler'de ve Avrupa'da birçok ülkede 1915 yılında yasaklandı.



Gizemli karışım "Moulin Rouge" filmi ile birlikte 2000'lerin başında küçük bir çıkış yaptı. Şimdi ise çok daha güçlü bir geri dönüş için hazır. Çünkü eski bir biyolog olan Ted Breaux kapsamlı bir araştırma yaparak 19. yüzyılın sonunda kullanılan özgün formülü yeniden yarattı. Formülü bulmak için epeyce yüklü bir bütçe harcayarak içinde hala biraz içki barındıran veya açılmamış şişeleri topladı. Şişelerin çoğu Avrupa'dan, bir kısmı New Orleans'dan geldi. Ted Breaux yürüttüğü analizler sonucunda Absinthe zehirli hiçbir madde olmadığını anladı. Hatta yürüttüğü tarihsel araştırma sonucunda içkinin şarap üreticileri tarafından lanetlendiği sonucuna vardı. 1880'lerin sonunda Avrupalı şarap üreticilerinin çoğu Phylloxera böceği nedeniyle hasatlarını kaybetti. Yaklaşık on yıl sonra toparlandıklarında ise herkes Absinthe içicisi olmuştu. Üreticiler işlerini geri kazanmak için içkinin sağlığa zararlı olduğuna dair hikayeler yaydı.

Absinthe'in yükselişi sadece küçük bir "semptom" ... Geleceği şekillendiren eğilimleri bu kategoride onlarca farklı üründe, ambalajda ve projede derinlemesine incelemek mümkün. Daha fazla bilgi için TRENDESK'i arayın: 212 322 8013

İçkiyi "aklayan" Ted Breaux bir sonraki adım olarak üretim ekipmanları aramaya başladı. Hedefi orjinal ekipmanları bulmak ve ilk formülü aslına sadık bir şekilde hayata geçirmek idi. İki yıllık arayış sonunda Loire vadisinde, ekipmanlara sahip bir aile ile tanıştı. Aile likör üreticisiydi. Farklı likör karışımları yaratmak karşılığında kullanım dışı olan orjinal ekipmanlar ile Absinthe üretmek için anlaştı. Bugün Combier üretim tesisi hem fabrika, hem de müze olarak işlev görüyor. Üretimde kullanılan bakır ünitelerin 1870'den kaldığı biliniyor. Ted Breaux "Jade" ve "Lucid" adında iki marka üretiyor ve bu markalar ile dünya çapında ödüller alıyor.

Yeşil meleğin dönüşü zaman için kaybolan alkollü içeceklerin ve karışımların önümüzdeki yıllarda olası uyanışına işaret ediyor.