

# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



BRANDS | ASSENZIO

## LA FÉE

BY VELIER

Con la Velier siamo stati non soltanto i primi a importare in Italia La Fee, ma anche quelli che hanno reso possibile il ritorno dell'assenzio sul nostro mercato, dove era ancora in vigore una vecchia legge che ne proibiva la vendita. A rilanciare l'assenzio nel mondo, creando la marca La Fee, era stato George Rowley. Quello che facemmo noi fu importare il suo assenzio, già sapendo che lo avrebbero sequestrato. Le normative dell'Unione Europea, però, stabilivano la legalità dell'assenzio sotto determinati limiti di tujone contenuto. Quindi, a quel punto facemmo ricorso, presentando la documentazione e vincendo la causa, così da dare il via libera a importazione e distribuzione dell'assenzio in Italia.



## OVERVIEW

### STORIA

Di proprietà di George Rowley, La Fée è una delle più note distillerie di assenzio europee. Dopo l'enorme popolarità di questo prodotto, raggiunta tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo, e la sua successiva messa al bando nel 1915, George è riuscito a ottenere dal governo britannico il permesso di tornare a produrre assenzio nel 1998, con una sentenza storica che ne consente la vendita legale in tutta l'Unione Europea. La distilleria offre varie tipologie di assenzio, da quello francese allo svizzero, tutti ispirati alle tecniche usate in passato, grazie alla collaborazione con Marie-Claude Delahaye, esperta mondiale di assenzio.

### METODO DI PRODUZIONE

L'assenzio è uno spirito distillato, altamente alcolico, derivato dalle erbe. Il suo ingrediente fondamentale è l'*Artemisia absinthium*. Il processo che conferisce il colore verde all'assenzio è tradizionalmente ottenuto mediante la macerazione delle erbe nello spirito - estraendo clorofilla dalle erbe per ottenere la profondità di colore desiderata. L'assenzio verde / verde si trasforma in un verde / giallo lattiginoso e opalescente (noto come louche) quando è mescolato con l'acqua, ed è storicamente indicato come "La Fée Verte" ["La fata verde"].

**Country:** UK

**Fondazione:** 1998

**Distribuito da Velier dal:** 2003

**Sito web:** [www.lafeeabsinthe.com](http://www.lafeeabsinthe.com)



## FOCUS

Reso celebre dall'apprezzamento di grandi artisti come Toulouse-Lautrec e Baudelaire, l'assenzio francese tradizionale è sempre stato gustato aggiungendo lentamente 4-6 parti di acqua ghiacciata attraverso lo zucchero, posto su un cucchiaino per assenzio. Molti bar parigini usavano fontane per far gocciolare l'acqua.



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World



# VELIER EXPLORER

Research Exploration Design and Pleasure in Spirit World

## PRODOTTI



La Fée

**LA FEE BLANCHE  
ABSINTHE  
SUPERIEURE**

**70 cl / 53°**



La Fée

**LA FEE BOHEMIAN  
ABSINTHE**

**70 cl / 70°**



La Fée

**LA FEE NV ABSINTHE  
VERTE**

**70 cl / 40°**



La Fée

**LA FEE PARISIENNE  
ABSINTHE  
SUPERIEURE WITH LA  
FEE SPOON**

**70 cl / 68°**



La Fée

**LA FEE XS FRANCAISE**

**70 cl / 68°**



La Fée

**LA FEE XS SUISSSE**

**70 cl / 53°**

