

MIXABILITY | BITTERS

PEYCHAUD'S BITTER

PEYCHAUD'S BITTER | USA

14.8 cl / 35°

Tipologia: Bitter

Materia prima: Genziana e altre erbe aromatiche

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

Peychaud's Bitter è un bitter a base di genziana ed altre erbe aromatiche, creato originariamente nel 1830 da Antoine Amédée Peychaud, un farmacista di origine creola, proveniente dalla colonia francese di Saint Domingue - oggi Haiti. Fu messo a punto dopo un approfondito studio sulle proprietà curative di erbe e botanicals. A differenza di altri bitter oggi in commercio, Peychaud's risulta più leggero e floreale e ostenta il suo tipico colore rossastro.

COME LO BEVO

Da usare in miscelazione, perfetto con alcune gocce di assenzio e rye whiskey, per creare il più tradizionale dei Sazerac.



FOCUS

Mr. Antoine Amédée Peychaud perfezionò il suo bitter basandosi su ricette di famiglia. Diventò ben presto famoso per la pratica di somministrare cognac e assenzio aromatizzati con i suoi bitter. Il cocktail più famoso di New Orleans nacque al Sazerac Coffee house, dove nel 1850 il proprietario S. Taylor, utilizzava Peychaud esclusivamente insieme al Cognac Sazerac de Forge et Fils, che veniva importato dalla Francia. Questo bitter storico, come l'Angostura, rappresenta uno dei pochi marchi sopravvissuti al proibizionismo.

