

Sazerac, “the unforgettable” drink nato a New Orleans

scritto da Carmen Bilotta | 05/07/2017



Cocktail complesso e armonico; al palato si presenta caldo, maestoso e con note amare. Storia e ricetta di una miscela con 200 anni di storia che ancora oggi vanta molto sostenitori.

Il **Sazerac** è nato nel 1830 non come miscelato ma come rimedio medico. A quei tempi, del resto, si era soliti definire il distillato di vino - perfino in etichetta - “*Medicinal brandy*” per via delle sue proprietà ricostituenti e digestive.

Da molti considerato il vero e unico **First american [cocktail](#)**, il Sazerac ha avuto un ruolo fondamentale nella storia della miscelazione. È uno dei più antichi, ha dato luogo al concetto di cocktail ed è stato il primo a contenere un ingrediente casalingo divenuto commerciabile grazie al cocktail.

Storia del Sazerac

La storia del [Sazerac](#) ha inizio a **New Orleans**, città cosmopolita e meticcia, intrisa di eleganza e

influenze creole, luogo mitico ed evocativo, culla e rifugio del jazz ma, soprattutto, dispensatrice generosa di piaceri alcolici. Nella prima metà dell'Ottocento, la principale città della Louisiana, era un crocevia di commerci, whiskey soprattutto, e incontri di popoli diversi tra loro: creoli francesi, nativi americani e tanti neri che lavorano come schiavi nelle piantagioni. C'erano anche spagnoli e italiani, specialmente siciliani, arrivati per fare i pescatori. In sostanza, un crogiuolo di genti che nel tempo si sono mescolati al ritmo vigoroso della storia che ha agito come uno shaker.

Già a quei tempi, New Orleans pullulava di hotel, ritrovi, bar e locali concentrati nel *Vieux Carrè*, quartiere francese che rappresentava il vero cuore della città. Si racconta che ogni locale si distinguesse per un proprio drink, sempre forte, deciso al palato e privo di sciroppi o succhi. Questi ultimi ingredienti, infatti, sarebbero stati aggiunti solo successivamente per addolcire le miscele.

Questi drink venivano bevuti soprattutto al mattino, anche dagli uomini di affari che si riunivano per assumere la giusta carica e affrontare le loro giornate dense di impegni.

La nascita del Sazerac

Il Sazerac, inizialmente preparato con il cognac francese, deve la sua nascita ad **Antoine Amedee Peychaud**, farmacista-erborista di origine francese arrivato a New Orleans nel 1795, come rifugiato. Proveniva da Haiti dove la sua famiglia era proprietaria di una piantagione di caffè ma da cui era stato costretto a scappare in seguito alla ribellione degli schiavi.

Nel 1834, diventato farmacista, Antoine aprì un suo negozio di spezie al **123 di Royal Street** dove iniziò ad inventare tonici, amari e pozioni che si dice avessero qualità portentose. Tra le altre cose, creò anche l'**American aromatic bitter cordial**, un vero e proprio tonico medicinale la cui ricetta segreta - fatta di radici e cortecce amare - veniva tramandata dalla famiglia Peychaud da generazioni.

Si racconta che alla sera, il farmacista, fosse solito riunire gli amici nel retrobottega per offrire loro del cognac a cui aggiungeva una miscela segreta contenente acqua, zucchero, scorza di limone e qualche goccia del Peychaud's bitter. Secondo la leggenda, la bevanda veniva servita nel portauovo, che in francese si chiama *coquetier*, che agiva da vero e proprio jigger. Dalla storpiatura linguistica del termine coquette, secondo alcuni, sarebbe nato il termine cocktail.

In realtà, la prima traccia scritta della parola cocktail si trova già in alcuni documenti risalenti al 1806 e appare molto più verosimile che "cocktail" derivi dal brand di un cognac molto in voga ai tempi: il "*Sazerac-du-Fauge et Fils*".

Il drink ideato da Peychaud, per molti, anni venne servito unicamente in un bar di proprietà di **Sewell Taylor** che ne deteneva l'esclusiva in quanto unico importatore del fortunato cognac. Successivamente il bar prese il nome di **Caffè Sazerac** e, nel 1870, fu acquistato da **Thomas Troy Handy**, il quale sostituì il cognac con il **Rye Whiskey**. Secondo alcuni la sostituzione dell'ingrediente fu dovuta alla voglia di assecondare i gusti degli americani ma, più probabilmente, il motivo fu l'epidemia di fillossera che in quel periodo devastò i vigneti francesi, compromettendo la produzione del cognac. A ciò si aggiunga che, nella seconda metà del 1800, la Guerra di secessione americana (1861 - 1865) rendeva difficile gli stessi approvvigionamenti del celebre distillato francese che divenne molto più costoso del locale Rye o del Burbon.



Alcune fonti concordano nel sostenere che Handy, a un certo punto, modificò ulteriormente la ricetta originale del Sazerac aggiungendo l'[assenzio](#) e questo per via della nuova moda che arrivava dall'Europa e che anche negli Stati Uniti stava assumendo gradualmente i contorni di una vera e propria mania.

Comunque siano andate realmente le cose, quel che è certo è che il successo del nuovo drink favorì la successiva commercializzazione del prodotto, già pronto in bottiglia. Nel frattempo, infatti, Handy era riuscito nell'intento di assicurarsi i diritti di produzione del **Peychaud's bitter** e del nome del cocktail stesso, approfittando della sfortuna in cui cadde **Antoine Peychaud**, costretto a vendere il suo negozio con la formula e il nome del marchio dei suoi famosi bitter.

Ai primi del Novecento, tuttavia, intervenne un ulteriore cambiamento. In Francia e in molti Paesi europei, fu vietata la produzione dell'assenzio, presumibilmente a causa delle sue proprietà allucinogene. Il liquore, perciò, fu sostituito con il **Pastis** e l'**Herbasaint**, il che non impedì l'esplosione della Sazerac mania che indusse lo stesso Handy ad aprire altri due bar che, nel 1949, furono acquistati dall'Hotel Roosevelt insieme ai diritti sulla ricetta. A questi bar se ne aggiunse presto un terzo, il **Sazerac bar**, sito nella hall dello stesso albergo.

Il drink ufficiale della Louisiana

Negli anni, il Sazerac è diventato il simbolo stesso della Louisiana tanto che nel 2008 gli è stato conferito il riconoscimento di **drink ufficiale dello Stato**.

Sazerac cocktail: ricetta originale

Il Sazerac è un drink che vanta 200 anni di storia e che rispecchia certamente il bere dell'epoca. Nasce come dopocena ma negli Usa, dove è considerato uno short drink, qualcuno lo beve anche come aperitivo.

Nonostante la considerevole longevità, tuttavia, il cocktail è entrato a fare parte della lista ufficiale [IBA - International bartenders association](#), solamente nell'ultimo ricettario del 2011 dove fa parte della categoria "**The unforgettables**".

La preparazione del cocktail è semplice ma prevede un preciso rituale che va osservato

rigorosamente in tutti i passaggi codificati, al fine di non compromettere il risultato finale. Nella versione originale IBA la ricetta è la seguente.

Attrezzatura

- Bicchiere old fashioned
- Mixing glass
- Pestello
- Bar spoon
- Strainer

Ingredienti

- 5 cl di cognac
- 1 zolletta di zucchero
- 2 dashes di Peychaud's Bitter
- 1 cl di assenzio

Per la decorazione

- Scorza di limone

Preparazione

Riempire l'old fashioned con ghiaccio per far sì che diventi ben freddo.

Nel mixing glass mettere lo zucchero, qualche goccia di Peychaud's Bitter e una piccolissima quantità d'acqua; con il pestello schiacciare lo zucchero e versare il cognac mescolando il tutto con un bar spoon.

A questo punto, versare l'assenzio nel bicchiere e, con l'aiuto dello strainer filtrare il drink. Mescolare nuovamente il tutto e servire il vostro Cocktail Sazerac con una scorza di limone.