

Зеленая фея возвращается |

Автор: Людмила Клот, [Невшатель](#) , 05.04.2010.



Родом из Невшателя

Производители абсента из Невшателя подали заявку на получение товарного знака «Защищено по географическому происхождению».

Зеленая, она же голубая, фея в течение 96 лет находилась в Швейцарии под запретом. «Зеленая фея» - романтическое, а затем коммерческое название абсента (от французского слова absinthe - "полынь") - алкогольного напитка крепостью от 70% и даже до 85%, настоянного на ароматных травах и семенах. Таких, как горькая полынь, иссоп, мята, Melissa, майоран, анис, фенхель, звездчатый анис, семена дягиля и кориандра.

Сегодня производители из Валь-де-Травер (кантон Невшатель) подали официальный запрос в Федеральное бюро сельского хозяйства о том, чтобы названия «Абсент» («Absinthe»), «Зеленая фея» («Fée verte») и «Голубая» («La Bleue») получили товарный знак «Защищено по географическому происхождению» (IGP).

Этот мистический напиток писателей, нимфоманок и самоубийц начали гнать в Швейцарии в 1797 году на фабрике Генри-Луи Перно, родственника первооткрывателя абсента, французского доктора Пьера Ординьера. Эрнест Хемингуэй, Ван Гог, Бодлер, Оскар Уайльд, Пикассо, Мане - вот далеко не полный список поклонников «Зеленой Феи».

В 1908 году абсент оказался в Швейцарии под запретом. Этому предшествовал несчастный случай: в 1905 году, в кантоне Во, фермер и известный абсентщик Джин Ландфрей застрелил жену и двоих детей под влиянием алкогольных галлюцинаций. Случай ужаснул всю Европу. Правда, говорят, что, кроме регулярного употребления «Феи», в тот день убийца выпил еще и несколько бутылок вина и других алкогольных напитков...

В Швейцарии инициатива о запрете абсента была выдвинута Антиалкогольной лигой и - мгновенно получила мощную поддержку производителей вина, которые были рады избавиться от крепкого и дешевого напитка-конкурента.

Но если в мировой литературе, кинематографе и истории психиатрии абсент видится притягательным злом, то для жителей Валь-де-Травер это - банальная сельскохозяйственная культура, возделывание которой было надежным способом прокормить себя и семью. «Маленькие и большие полынные растения составляли часть пейзажа нашего региона до запрещения этого алкоголя», - говорится в заявке производителей абсента. В момент введения запрета фермеры получили коллективную компенсацию размером в 1 миллион франков. А после него, в течение всего 20 века, множество частных «абсентогонных» точек не давали «Зеленой фее» умереть, подпольно распространяя ее по всей Европе.

В 2004 году парламент Швейцарии вернул абсент в продажу при условии, что производители обязуются соблюдать ограничения, введенные ЕС: количество туйона - вещества, которое может вызывать галлюцинации, - в бутылке «Зеленой феи» не должно превышать 10 мг/кг.

Обычно качественные напитки и продукты получают знак [АОС](#) - «продукт, защищенный по происхождению». Это означает, что все этапы производства такого продукта проходят в зоне его происхождения. Абсент по своему составу не может претендовать на знак АОС - один из важнейших его компонентов, анис, не растет в швейцарских широтах. Поэтому его производители решили побороться за знак IGP - «продукт, защищенный по географическому происхождению», который свидетельствует об истории продукта и связывает его репутацию с регионом, - как рассказал Швейцарскому телеграфному агентству Алан Фарен, директор Ассоциации АОС-IGP.

Так, например, типичные валезанские продукты, как сосиски с капустой или сорт сырокопченого мяса, без проблем прошли «географическую сертификацию» и получили знак IGP. В этом случае право на их изготовление резервируется исключительно за производителями, которые живут и работают в этом регионе.

Теперь, согласно регламенту, в трехмесячный срок после подачи заявки все противники этой идеи могут высказать свой протест. Если таковых не окажется, «Зеленая фея» получит свой знак IGP, и это будет означать, что никакие французские и другие конкуренты не смогут выпускать абсент этой знаменитой марки.

[швейцарская культура](#)

Статьи по теме

[Последний бар перед концом света](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/zelenaya-feya-vozvrashchaetsya>