



SAS DISTILLERIES

Tradition, Craft & Quality

Sas Distilleries BVBA
Kwakkelstraat 71
9190 Stekene
België

info@sasdistilleries.com

www.sasdistilleries.com



Abaddon®

Abaddon Absinthe wordt geproduceerd in beperkte hoeveelheden (ongeveer 200 flessen per batch). Voor het distilleren wordt gebruik gemaakt van een traditionele koperen ketel en kolom. De op maat gemaakte ketel en kolom werden door dr. Sas zelf ontworpen op basis van oude wereldberoemde Belgische stookkolommen en stookketels.

Absinthe kent zijn oorsprong in de gebruikte kruiden, met name absintalsem (*Artemisia Absinthium*) en bijvoet (*Artemisia Annua*). De Egyptenaren maakten reeds vermelding van absinthe extracten in de Ebers Papyrus (1500BC - 1600BC). Pythagoras en Hyppocrates (460-377C) beschreven hoe absinthe extracten het libido en de creativiteit stimuleerden.

De drank was erg populair in de 19e en begin 20e eeuw, toen was het gekend als 'La Fée Verte', zeer gewaardeerd ook door kunstenaars zoals Vincent Van Gogh, Toulouse Lautrec, Paul Gauguin, Oscar Wilde, Edgar Allan Poe...

Na een uitgebreide studie van oude manuscripten, heeft Sas Distilleries Zwitserse recepten uit de 18e eeuw teruggevonden waarop de Franse absinthe was gebaseerd. Het oorspronkelijke recept werd door Madam Henriod, een apothekeres, gegeven aan majoor Dubied en zijn schoonzoon Pernod. Beide heren startten een Zwitserse absinthe fabriek, maar na ruzie in de familie verhuisde Pernod naar Pontallier in Frankrijk, waar hij de gekende Pernod fabriek oprichtte.



Artemisia Absinthium

Absinthe werd gebruikt als middel tegen dysenterie en malaria door de Franse soldaten tijdens de oorlog in Algerije. Het werd nadien heel populair en men kon niet meer aan de vraag voldoen. Men begon de productie te forceren met slechte kwaliteit alcohol, gekleurd met neurotoxische metaalzouten in plaats van kruiden. Hierdoor kreeg absinthe een hele wrange smaak en werd het ritueel met het suikerklontje uitgevonden. Daarna werd begin de 20e eeuw absinthe verboden wegens de vele gezondheidsproblemen door de slechte kwaliteit.

Om Abaddon Absinthe te creëren, maken we eerst een zuivere graanalcohol, deze macereren we in een grote hoeveelheid kruiden, waarna een tweede destillatie volgt. Deze blanke spirit wordt opnieuw gemacereerd in kruiden waardoor hij zijn groene kleur krijgt. Het is een intens en explosief kruidig destillaat, men kan het puur genieten of in een cocktail, zoals een pastis met wat ijs en water.

