

## Budějcká

# Ne každý absint je pravý. Česko je zaplavené napodobeninami z levných ingrediencí

Úterý, 18. března 2025, 13:00



Autoři [Veronika Petrášková](#) | Foto [Veronika Petrášková](#)

Absint má pověst mystického alkoholického nápoje, který prý vyvolává halucinace – kolik je na tom ale pravdy? Česko patří mezi země, kde se absint nejen hojně vyrábí, ale také často prodává ve verzích, které s tímto nápojem nemají mnoho společného. Jak tedy rozeznat pravý absint od falešného?

Absint je tradičně destilovaný nápoj s vysokým obsahem alkoholu (většinou 55–75 %) a výraznou bylinnou chutí. K jeho výrobě se využívá trojice bylin – pelyněk pravý, anýz a fenykl.

V turistických centrech po celém Česku však naleznete na poličkách mini marketů „falešné“ absinty, které se navíc prodávají za přemrštěné ceny. Mnoho návštěvníků přijíždí do Prahy s představou, že zde ochutná „zakázaný“ nápoj, který je jinde nedostupný. Čeští výrobci toho využili a začali produkovat nápoje se zářivou barvou a vysokým obsahem alkoholu, které však nemají kromě názvu s absintem nic společného.

*„Nikdo přičetný nekoupí láhev, která na sto metrů svítí všemi barvami duhy. Je škoda, že definice absintu není ukotvena v zákoně a že pod názvem absint se můžou dělat i prosté líhoviny míchané za studena pomocí lihu, aromat a barviv. Ale tato definice chybí v celé EU. Jediná země, která definici absintu má danou zákonem je Švýcarsko – kolébka absintu jako takového,“* vysvětluje redakci Drbny **Martin Žufánek** z lihovaru Žufánek.

## Budějcká



Ukázka falešných absintů.

### Nedostatečná regulace absintu v Česku

Na rozdíl od Švýcarska, kde existují přísná pravidla pro výrobu a označování absintu, je česká legislativa v tomto ohledu velmi benevolentní. Absint zde nespadá pod žádnou specifickou ochranu a prakticky jakýkoliv alkoholický nápoj může být označen jako absint.

„To je jako když Češi prodávali rum. Lidé se rozčilovali, a tak změnili zákon a už Češi nemohli prodat rum, jako rum, ale jako tuzemák. To je skoro ten stejný případ. Ale absint zatím není definován“ sdělil redakci Drbny **Kyle James Bairnsfather** z Bairnsfather Family Distillery.

Na trhu se vyskytuje mnoho imitací absintu, které můžete odhalit při čtení složení na etiketě každé lahve. Pokud je nápoj zářivě barevný a obsahuje barviva jako E133, E102 nebo E131, jde o levnou napodobeninu.

## Budějcká

**třeba za deset euro. Mají tedy obrovský finanční motiv. Když děláte opravdový absint, nikdy ho nemůžete prodat za takovou cenu.**

Kyle James Bairnsfather z Bairnsfather Family Distillery

Existují dva způsoby výroby absintu – destilace a macerace. Destilovaný absint se považuje za ten „pravý“. Naopak macerovaný absint je vyráběn levnějším způsobem, kdy se byliny pouze louhují v alkoholu. Macerované absinty jsou obvykle doslazovány a uměle dobarvovány.

Domněnka, že absint způsobuje halucinace, vznikla díky látce thujon obsažené v pelyňku. Právě thujon byl v minulosti spojován s halucinogenními účinky, což vedlo k jeho zákazu v mnoha zemích. Ačkoli moderní výzkumy ukázaly, že jeho účinky byly přehnané, stále je to jedna z charakteristických složek pravého absintu.

Absint je též známý svou reakcí při ředění. Během správné přípravy, kdy do absintu pomalu kape voda, by měl absint zbledat – tento efekt se nazývá louche.



## Budějcká



Reklama na louche efekt.

### Jak si vybrat a správně připravit absint jako znalec

Pokud chcete vyzkoušet skutečný absint, držte se několika zásadních pravidel. Vždy nakupujte ve specializovaných obchodech, ne v turistických suvenýrech, kde se často prodávají nekvalitní a falešné varianty absintu. Také nezapomeňte zkontrolovat etiketu – absint by měl obsahovat pelyněk, anýz a fenykl a neměl by mít umělá barviva nebo dochucovadla.

Vychutnat absint si můžete nejčastěji jako aperitiv před jídlem. Tradičně se ředí studenou vodou v poměru 1:3 až 1:5, podle osobních preferencí. Pomalu přidávaná voda způsobuje u většiny absintů louche efekt, kdy se nápoj zakalí, a zároveň sníží obsah alkoholu na přibližně 20 %.

Cukr se někdy používá k vyvážení hořkosti pelyňku, ale není nutností. Rozšířená metoda zapalování cukru, kterou lze vidět v turistických barech, není autentická a slouží spíše jako lákadlo.

*„Jsem ale opravdu hrdý na to, že se nám tato absintová revoluce v Česku podařila a že dnes najdeme na trhu možná i deset opravdu kvalitních značek. Žel pořád jde o niché produkt, který nikdy nebude tak populární, jako třeba whisky. To je dáno právě tou pošramocenou pověstí pekelných umělých lihovin z devadesátých let,“* dodává Martin Žufánek.