

Ranska

PASTIS CASANIS

”Marseilleslaisella pastiksella on korsikalaiset juuret”

Tarina Korsikalainen Emmanuel Casabianca päätti kehittää oman anispohjaisen aperitiivin vuonna 1925. Uusille anistuotteille oli kysyntää, koska absintin myynti ja valmistus kiellettiin Ranskassa jo vuonna 1914. Emmanuel muutti Korsikalta Marseillein toisen maailmansodan aikana. Marseilleissa Emmanuel viimeisteli tuotteensa ja vuonna 1950 sen nimeksi tuli Casanis (Casabianca + anis). Pastis Casanis historia näkyy edelleen voimakkaasti tuotteen etiketissä. Etiketin pohjana on Korsikan saaren muoto, ja tuotteen nimen yläpuolelta löytyy Marseillein kaupungin siniristivaakuna ja Korsikan Mauri-vaakuna. Anisruoho ja tähtianis tislataan ja mukaan uutetaan lakritsia ja muita yrttejä.

Tuottaja Vuonna 1934 nuori Jean Cayard perusti La Martiniquaise SA:n, ranskalaisten rommien tuonti- ja myyntiyhtiön. Jo 40-luvulla yrityksen toimintaa laajennettiin konjakin, calvadosin, portviinin, madeiran ja muiden makeiden viinien myyntiin. Yrityksen kasvu jatkui voimakkaana koko 1900-luvun, ja jatkuu edelleen Jean Cayardin pojan, Jean-Pierre Cayardin luotsaamana. La Martiniquaise on nykyisin Ranskan toiseksi suurin väkevien alkoholituotteiden yhtymä, ja myös maailmanlaajuisesti 10.suurimman joukossa. La Martiniquaise konsernin vuosittainen liikevaihto on yli 1 miljardia euroa, konserniin kuuluu 38 tytäryhtiötä ja tuotantolaitosta, ja konsernin palveluksessa on yli 2 300 työntekijää ympäri maailman. La Martiniquaise on edelleen perheyritys.

VÄRI Sitruunankeltainen

MAKU Kuivahko, keskitäyteläinen, lämmin, raikkaan viheraniksinen, yrttinen, hennon kukkea

KÄYTTÖVINKIT Perinteinen tapa on nauttia Casanis viskin tapaan pienellä tipalla vettä, melkein sellaisenaan. Toinen tapa on pidentää Pastis Casanis isommalla määrällä vettä, suhde 5/7.

VIINITYYPPI Anistisleet
VALMISTUTTAJA La Martiniquaise
ALKOHOLIPITOISUUS 45%
SOKERIPITOISUUS 18 g/l

PAKKAUSKOKO 12 pll
PULLONSULJENTA Kierrekorkki
PULLON KOKO 0,5 l
TUOTENUMERO 114033

