

LBRIS

ALOIS GÖLLES  
DAVID GÖLLES

# GIN BITTER VERMUT

---

CU PLANTE  
AROMATE  
*Obținerea și servirea*

---

M.A.S.T.

PREFAȚĂ.....	7
În agitația simțurilor.....	8
Despre istoria esențelor amare.....	10
Mascate, înfrumusețate.....	12
Foarte sfânt, spiritual.....	12
De la greci și romani la epoca modernă.....	13
<b>BOTANICE (SUBSTANȚE).....</b>	<b>15</b>
Amar și dulce - despre istoria lichiorurilor amare, a esențelor și a elixirelor amare.....	16
Cunoștințe sacre.....	17
Momentul trezirii, secular și internațional.....	18
Botanicele: medicamente, ierburi și scoarțe.....	20
Angelica {f} [ <i>Angelica archangelica</i> , syn.: <i>A. litoralis</i> , <i>A. officinalis</i> .....	20
<i>Angostura trifoliata</i> .....	21
Anasonul ( <i>Pimpinella anisum</i> ).....	22
Migdalul ( <i>Prunus dulcis</i> ).....	23
Rădăcina de coada racului ( <i>Potentilla erecta</i> ).....	24
Scoarța de Cinchona.....	25
Rădăcina de ghințură galbenă ( <i>Gentiana lutea</i> ).....	26
Feniculul ( <i>Foeniculum vulgare</i> ).....	28
Cuișoarele ( <i>Syzygium aromaticum</i> ).....	29
Ghimbirul ( <i>Zingiber officinale</i> ).....	30
Obligeana ( <i>Acorus calamus</i> ).....	31
Cardamomul verde ( <i>Elettaria cardamomum</i> ).....	32
Coriandrul ( <i>Coriandrum sativum</i> ).....	33
Chimenul ( <i>Fructus Carvi</i> ).....	34
Lavanda [ <i>Lavandula angustifolia</i> ].....	35
Nucșoara ( <i>Myristica fragrans</i> ).....	36
fenibaharul, piperul de Jamaica, ardeul de mirt, pimenta sau pimentul ( <i>Fructus Pimenta</i> ).....	37
Rozmarinul ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ).....	38
Lemnul de santal indian ( <i>Santalum album</i> ).....	39
Lemnul dulce ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ).....	40
Centaurium ( <i>Centaurium</i> ).....	41
Vanilia ( <i>Vanilla</i> ).....	43
Ienupărul ( <i>juniperus communis</i> ).....	44
Vinarița ( <i>Galium odoratum</i> ).....	46
Nucul ( <i>Juglans regia</i> ).....	47
Pelinul ( <i>Artemisia absinthium</i> ).....	49
Isopul ( <i>Hyssopus officinalis</i> ).....	51
Scorțișoara ( <i>Cinnamum</i> ).....	52
Citronela ( <i>cymbopogon citratus</i> ).....	53
Citricile ( <i>Citrus</i> ).....	54
PRODUCȚIA de la medicament la extract.....	57
Proaspete sau uscate?.....	58
Condiționarea componentelor botanice.....	58
Mărunțirea.....	58
Rehidratarea.....	59
Procesul de extracție.....	59
Macerarea.....	59
Digerarea.....	59
Percolația.....	60
Solvenți.....	61
Temperatura și timpul de extracție.....	61

Uleiurile esențiale.....	61
Alcoolul - baza.....	61
Extracție sau distilare?.....	63
Clasificarea substanțelor medicamentoase.....	63
Distilarea.....	67
„Al-kuhl“ - istoria distilării.....	67
<b>Obținerea gustului.....</b>	<b>67</b>
De la Frontera - dincolo de granița cu Europa.....	68
Școala europeană de alcool.....	69
Distilarea.....	70
Procesul continuu sau discontinuu.....	71
De la lot la lot.....	72
Dubla distilare.....	73
Spiritul de contrabandă (vinurile de jos).....	73
Brandy fin (Vinuri de calitate superioară).....	75
Kolonne.....	80
Cuprul și oțelul inoxidabil.....	84
Sistemul modern de ardere.....	85
Distilarea continuă.....	86
Dim Sum în cazan.....	88
Distilatorul Carterhead pentru producerea de gin.....	89
<b>FINALIZAREA ȘI ÎNCHEIEREA.....</b>	<b>91</b>
Depozitarea.....	92
„Nunta“.....	94
<b>Apa.....</b>	<b>94</b>
<b>Filtrarea.....</b>	<b>94</b>
Dulceața.....	95
Concentrația optimă de băutură.....	96
Gin.....	99
De la jenever la gin, o istorie conturată de ienupăr.....	99
Ginul prin definiție.....	102
Ginul distilat.....	102
London Gin.....	102
Dry Gin fără conținut de zahăr.....	102
Sloe Gin.....	102
Ienuperii (Juniperus).....	103
Vermut.....	105
Povestea uitată - istoria vermutului.....	105
In vino veritas (în vin există adevăr) și în vin există plante aromatice.....	105
Proveniența.....	107
Secrete din Piemont.....	108
Producția de vermut.....	108
Vinul.....	108
Plantele aromatice.....	108
Alcoolul.....	109
Zahărul.....	109
Alte vinuri aperitive.....	110
Bitter.....	112
Drumul spre celebritate mondială.....	113
Apariția brandurilor - puterea brandului.....	113
„bitter-ul“ prin definiție.....	114
Cuvântul cheie lichiorul.....	115
Bitter-uri nepotabile, bitter-uri cocktail și aromatice, bitter-uri puternice.....	116
<b>SAVOAREA.....</b>	<b>119</b>
La bar. Vermut, Gin și Bitter la bar.....	120
<b>Începuturile.....</b>	<b>120</b>
Creșterea numărului de baruri.....	122
Bitterul.....	122
Ginul.....	123

Vermutul.....	124
Interzicerea.....	124
ÎN AMESTEC.....	125
Un meșteșug de mare finete.....	126
Sfaturi pentru manipularea ginului, a vermului și a bitterului.....	128
Lucruri indispensabile pentru barul de acasă.....	130
Ornamente, fructe, ierburi și condimente.....	133
BĂUTURI.....	135
Crearea.....	136
Categorii.....	136
Lovitura zilei.....	137
Trăsături senzoriale/caracteristici.....	137
Clasicele tari.....	138
Cocktail-ul Old Fashioned.....	138
Cocktail-ul Sazerac.....	139
Cocktail-ul Manhattan.....	140
Cocktail-ul Martinez.....	141
Martini-Cocktail.....	142
Cocktail-ul Vieux Carré.....	143
Cocktail-ul Negroni.....	144
Cocktail-ul Boulevardier – Old Pal.....	145
Cocktail-ul Godfather.....	145
Cocktail-ul Rusty Nail.....	146
Cocktail-ul Vesper.....	147
Cocktail-ul Black Russian – White Russian.....	148
Spumos-proaspăt, înțepător.....	149
Cocktail-ul Americano.....	149
Cocktail-ul Tom Collins.....	149
Cocktail-ul Gin Fizz.....	150
Gin & Tonic.....	151
Champagner-Cocktail.....	152
Cocktail-ul French 75.....	153
Cocktail-ul London Buck.....	154
Aperol Spritz.....	155
Aperitivul Campari Soda.....	156
Vermouth & Tonic.....	157
Cocktail-ul Pimm's Cup.....	158
Băuturi acrișoare și demi-seci.....	159
Amaretto Sour & Averna Sour.....	159
Cocktail-ul Whiskey Sour (Herbal Twist).....	160
Cocktail-ul Last Word.....	161
Cocktail-ul Singapore Sling.....	162
Băuturi medii și cocktailuri însoțite de aperitivele de vin.....	163
Cocktail-ul Blood & Sand.....	163
Cocktail-ul Corpse Reviver Nr. 2.....	163
Cocktail-ul Twentieth Century.....	164
Cocktail-ul Hanky Panky.....	165
Creații moderne & „creații contemporane de cocktail-uri“.....	166
Cocktail-ul Austria 3.....	166
Cocktail-ul New Old Fashions.....	166
Cocktail-ul Edelbitter Sour.....	167
Scorușul de munte (SORBUS AUCUPARIA).....	168
Cocktail-ul Chocolate Amour.....	169
Cocktail-ul aperitiv D'Autriche.....	169
Cocktail-ul Silver Cherry Fizz.....	170
Tequila Las Minas.....	170
Cocktail-ul Alles Apfel.....	171
AUTORII.....	172

# ÎN AGITATIA SIMȚURILOR

ALCOOLUL ESTE UNUL  
DINTRE CELE MAI VECHI RESURSE  
CULTURALE  
DE CARE OMENIREA S-A BUCURAT  
ÎNCĂ DIN CELE MAI VECHI TIMPURI  
ALE PREISTORIEI.

În cele mai diverse forme de aplicare și administrare, extractele, preparatele sau distilatele alcoolice au îndeplinit diverse funcții - de la cosmeticele care promiteau frumusețe și remedii miraculoase, la utilizarea lor ca substanțe cu efect de intoxicare în tradițiile ritual-culturale și până la declarația stilului de viață al cunoscătorilor moderni-avangardiști.

Aproape niciun alt medicament - în toată ambivalența lingvistică a cuvântului - nu este atât de inextricabil legat de istoria culturală și de consum a civilizației umane ca acest

compus organic-chimic.

Aproape la fel de veche ca istoria alcoolului însuși pare a fi lunga istorie a discuțiilor aprinse, a tratatelor științifice și a truismelor emoționale din jurul „apelor“ puternice.

Appreciat ca fiind apa vieții, efectele pozitive, favorabile sănătății, ale alcoolului, în special, au însoțit omenirea prin tumultul mileniilor.

Aplicațiile cosmetice și poțiunile de promovare a sănătății s-au bazat întotdeauna pe diversele comori ale lumii plantelor, pe lângă etanolul pur. Rădăcini, scoarțe, ierburi, flori: în armonie cu natura, au căutat



să stăpânească substanțe care prelungesc viața și care sunt încântătoare. Cunoștințele transmise din generație în generație și experiența dobândită de-a lungul secolelor sunt la fel de utile ca și tehnologia modernă și cercetarea aprofundată. În acest dialog incitant între tradiție și modernitate, ierburile, substanțele amare, plantele de acest gen și diferitele lor forme de prelucrare au devenit parte din viața noastră. Ele oferă forță și energie, calmează și anesteziază, dau plăcere sau alină multe suferințe.

Cartea de față este despre ce și când, cum

și de ce, despre toate fațetele lumii aproape infinite a tuturor acestor medicamente.

În beneficiul dumneavoastră, un transfer de cunoștințe profunde și un divertisment lejer - în virtutea grabei simțurilor.

# DESPRE ISTORIA

## ESENȚELOR AMARE

O biceiu de a rafina lichidele alcoolice cu ierburi, rădăcini, scoarțe și mirodenii pentru a le face gustoase și valoroase pentru sănătate, datează încă de la originile vinului, ale berii și, mai târziu, ale distilatelor propriu-zise. Din timpuri imemorabile, s-au făcut încercări de a înfrumuseța produsul și de a-i conferi o valoare adăugată deosebită prin adăugarea de rășină sau plante pe care mediul natural le oferea. Părintele ideii a fost adesea o simplă întâmplare, dacă nu chiar un accident. Totuși, imaginea mitică a alchimiei a fascinat omenirea timp de secole; călugării au adunat și au tradus texte și rețete antice și au practicat producția de „aqua vitae”. Folosind fructe și ierburi, ei căutau să utilizeze proprietățile curative ale apelor oarecum agitate. Întotdeauna însoțită de atracția necunoscutului, a transcendentului,

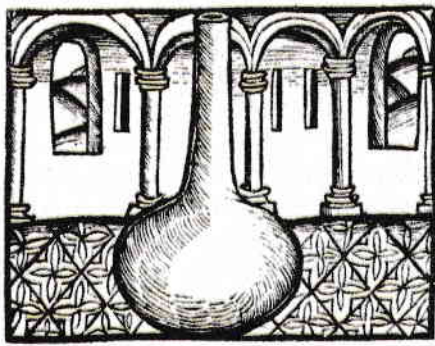
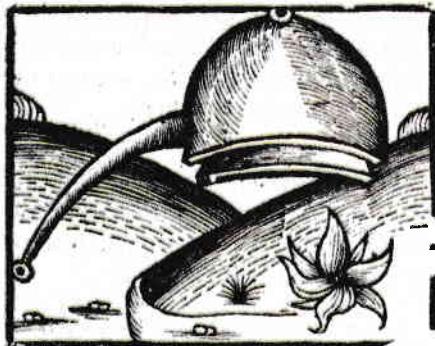
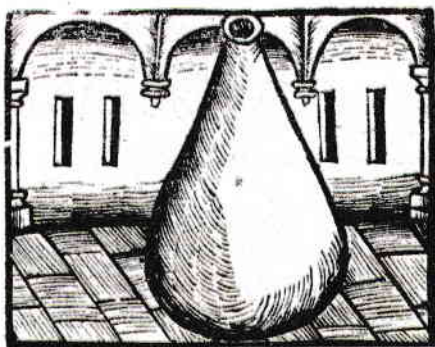
a înaltului nivel spiritual.

Este dificil de datat cât de devreme omul a început cu adevărat să se folosească de esențele alcoolice. Totuși, se poate presupune că odată cu consumul de fructe sau alte plante, descoperirea formei fermentate a acestora nu a fost departe.

(Chiar și lumea animală este prea fericită să mănânce plante coapte și chiar fermentate și evident, se bucură de efectul îmbătător). Etanolul este un compus chimic organic care apare în mod natural, a cărui istorie datează probabil de mai multe miliarde de ani.

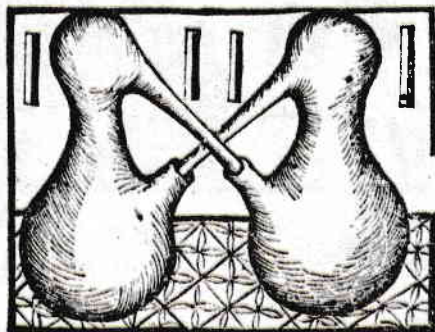
Transformarea zahărului de către drojdii în etanol și dioxid de carbon a fost întotdeauna un proces omniprezent, deoarece drojdia și carbohidrații care conțin zahăr sau amidon erau răspândite în întreaga lume.

Era logic ca oamenii și animalele să dea,



Diverse aparate istorice de ardere

mai devreme sau mai târziu, peste substanțe fermentate, care îmbunătățesc simțurile. Rezultatul trebuie să fi lăsat o impresie de durată, de la ignoranța inițială la uimire și până la efectele percepute în mod pozitiv. Ca de atâtea ori în istorie, omul a încercat să cultive un proces care i-a fost dat de natură și să-l facă reproductibil în condiții controlate. Când și cum anume a fost posibilă fermentarea mierii, a fructelor sau a cerealelor într-un mod țintit, nu poate fi clar stabilit. Cert este că berea și vinul au devenit tovarăși indispensabili în viața de zi cu zi. Întotdeauna existau prilejuri de socializare și de consum obligatoriu de alcool.



## MASCATE, ÎNFRUMUȘĂȚATE

*PENTRU CĂ PRIMELE ÎNCERCĂRI DE  
PREPARARE*

*A ACESTOR BĂUTURI NU AU FOST  
ÎNTOTDEAUNA ATÂT DE GUSTOASE,  
A TREBUIȚ SĂ SE GĂSEASCĂ ȘI SĂ SE  
ADAUGE*

*REMEDII PLINE DE IMAGINAȚIE.*

Fie că era vorba de ierburi, rădăcini sau scoarțe, toate acestea au fost și sunt ajutoare încercate și testate pentru a aromatiza „ierburile sălbatice amestecate“ și a le face astfel comestibile. În plus, un pic de dulce

pentru a rotunji și mai mult marginile aspre este o practică obișnuită și astăzi.

## FOARTE SFÂNT, SPIRITUAL

*ÎN CIVILIZAȚIILE TIMPURI, CONSUMUL  
DE BĂUTURI ALCOOLICE ȘI INEVITABILA  
STARE DE EBRIETATE DUCEAU LA UN  
DIALOG CU DIVINITATEA. SUFLETEȘTE,  
A RIDICAT SIMȚURILE, DE LA SPIRIT LA  
SPIRITUALITATE.*

În Egiptul antic, la fel ca în primele dinastii chineze, vinul și berea erau atât de apreciate încât erau oferite morților ca daruri funerare valoroase pe ultima lor călătorie.



Viticultura în Egipt

Faraonii cultivau arta fabricării vinului și a berii, și le condimentau cu tot felul de ierburi și mirodenii, cum ar fi coriandrul, scorțișoara, salvia sau chiar pelin.

De la transcendental, alcoolul a căpătat importanță până la farmaceutic-cosmetic. (Până în prezent, este considerat un excelent conservant, dezinfectant și solvent). Prin negura istoriei, a devenit tot mai important și ca tonic și aliment, cu efectul secundar incontestabil de a fi o substanță care creează dependență.

Alcoolul este și rămâne drogul numărul unu.

## DE LA GRECI ȘI ROMANI PÂNĂ LA ERA MODERNĂ

**FILOZOFII ȘI POETII GRECI AU TRANSMIS  
TEXTE APROAPE NESFĂRȘITE DESPRE  
MÂNCARE ȘI BĂUTURĂ. DESTULE  
VERSURI PAR A FI INSPIRATE DE  
BĂUTURA ÎNĂLȚĂTOARE ÎN SINE.**

Romanii nu erau mai puțin pasionați de mâncare, iar sărbătorile lor au dobândit un statut de cult. Viticultura a înflorit în jurul Mediteranei, iar băuturile spirtoase, adesea „provocatoare de crampe“, deveneau comestibile doar datorită rășinilor de copac, mierii și ierburilor. În trecut, ca și astăzi, efectele pozitive, favorabile sănătății, ale diferitelor ingrediente au stat întotdeauna în stare latentă în băuturi spirtoase.



Cimbrisor

Prin tumultul Evului Mediu, Renașterea și industrializarea, până la zorii modernității și diversitatea fascinantă a băuturilor spirtoase până în zilele noastre: de-a lungul secolelor, băuturile spirtoase, esențele, tincturile și extractele au fost întotdeauna tovarăși alcoolici de înaltă ținută spirituală ai omenirii pe drumul istoriei.

Granițele dintre beneficiile pentru sănătate și plăcere, sete și drog, medicament și narcotic s-au estompat de-a lungul secolelor, formând o coexistență armonioasă cu o semnificație fundamentală pentru cultura desfătării.

# AMAR ȘI DULCE

DESPRE ISTORIA LICHIORURILOR  
AMARE, A ESENȚELOR ȘI A ELIXIRELOR



ienupăr  
[*Juniperus  
communis*]

hamei  
[*Humulus  
lupulus*]

Nucșoară  
(*Myristica  
fragrans*)



## CUNOȘTIȚE SACRE

**MĂNĂSTIRILE MEDIEVALE, ÎN SPECIAL, AU FOST MULT TIMP CONSIDERATE CENTRE ȘI FORTĂREȚE ALE ELITEI INTELLECTUALE. AICI ERAU CONCENTRATE ȘTIINȚELE, CULTIVATE DE CEI MAI MARI GÂNDITORI AI VREMII LOR. PRODUCȚIA DE PANACEE PREȚIOASE ERA REZERVATĂ CĂLUGĂRIILOR: BERI, VINURI, DAR MAI ALES TINCTURI, AMESTECATE CU IERBURI ȘI PLANTE DIN GRĂDINA PROPRIE, ÎNDULCITE ÎN GUSTUL LOR AMAR PRIN ADĂUGAREA DE MIERE. MULTE REȚETE DE VECHI PREPARATE, SUNT ÎNCĂ COMORI BINE PĂZITE, CU O AURĂ MISTICĂ.**

De asemenea, au adus un omagiu comerțului cu mirodenii, care a provocat un mare entuziasm pentru toate materiile prime noi care ajungeau în Europa din Orientul Îndepărtat, din Orient sau din Asia. Ghimbir (*Zingiber officinale*), galangal (*Alpinia galanga*), nucșoară (*Myristica fragrans*), cardamon (*Elettaria cardamomum*), scoarță de căluză (*Cinnamomum*), nenumărate varietăți de piper, alături de păstăi de vanilie (*Vanilla planifolia* Andr) și garofița (*Dianthus*): comori necunoscute până atunci, care au înnobilit mesele celor bogați și ale nobililor. Acestea erau, desigur, bunuri

prețioase, deoarece trebuiau să fie transportate pe distanțe lungi și să treacă prin mari greutăți pentru ca materiile prime să ajungă la curți. Marele avantaj al comerțului cu mirodenii era durata lungă de conservare, astfel încât produsele puteau supraviețui chiar și celor mai lungi călătorii fără a-și pierde din calitate. Fascinația pentru varietatea aromată s-a reflectat într-o mare varietate de utilizări. Mâncărurile supraîncărcate erau menite să ateste generozitatea și prosperitatea, iar varietatea de condimente era servită gurilor lacome atât sub formă solidă, cât și lichidă. Tot ceea ce era prețios și valoros, savuros și aromat era fiert, adulterat, preparat sau infuzat. În combinație cu berea și cu vinul, ierburile amare și rădăcinile erau folosite pe scară largă și ierburile amare și rădăcinile și-au găsit o largă răspândire și aprobare gustativă.



Dracilă (*Berberis vulgaris*)-fructele acrișoare, folosite ca medicament

## MOMENTUL TREZIRII, SECULAR ȘI INTERNAȚIONAL

MEȘTEȘUGUL, DIN CE ÎN CE MAI SCĂPAT DIN  
SFERA CLERICILOR, RĂSPÂNDINDU-SE ÎN  
MEDIUL LAIC ÎN TOATĂ EUROPA ȘI PÂNĂ ÎN  
INSULELE BRITANICE.

Din ce în ce mai mulți medici, farmaciști și cercetători au recunoscut potențialul necunoscut până atunci al efectelor conservante și dezinfectante ale apei vieții. Consumul de alcool era garantat ca fiind mai sigur decât consumul de apă, care era disponibilă doar în condiții de igienă îndoielnică.

În plus față de aspectele legate de sănătate, alcoolul oferea avantaje pragmatice și economice: Cei care beau își satisfăceau foamea în același timp.

Valoarea nutritivă ridicată a băuturilor alcoolice umplea burțile și oferea o ușurare în timpurile în care mâncarea simplă nu era un lucru normal pentru mulți. De la a fi administrate cu lingurița pentru a întări trupul și sufletul, oamenii au progresat rapid

către forme de administrare ceva mai somptuoase - fie că era vorba de ciumă, furunculi, putrefacție sau pur și simplu de privațiuni și fală. Ori, ca să spunem lucrurilor pe nume, alcoolul nu a fost niciodată o soluție de sine stătătoare ci un excelent solvent. Triumful său la nivel mondial părea de neoprit. Tradițiile monastice au fost continuate și dezvoltate, iar esențele și tincturile amare au fost transformate în băuturi delicioase. În Țările de Jos, un anume Lucas Bols s-a ocupat de primele sale lichioruri, adesea confundat în mod eronat cu Sylvius de Bouve, farmacist, chimist și profesor la Leyden.

Acest domn, la rândul său, se spune că ar fi fondatorul băuturii jenever, bunicul popularului gin de astăzi, care a aromă pentru prima dată alcoolul cu boabe de ienupăr.

Însă, întorsăturile istorice exacte par să fi dat naștere unor colorate flori ale imaginației, întrucât de Bouve a văzut lumina zilei abia în 1614.

Dracilă (*berberis vulgaris*) - fructele acrișoare, folosite ca medicament

Pe de altă parte, primele referiri la băuturile spirtoase pe bază de ienupăr (*Juniperus*) sau la rachiul de ienupăr pot fi găsite la Bruges, în Flandra, cu trei secole mai devreme, și la Anvers, în secolul al XVI-lea. Este de necontestat faptul că,

IBRIS | we know books

în doar 200 de ani, alcoolul a suferit o tranziție de la efectul său inițial pur conservant, de extracție a ingredientelor și prin urmare, de cosmetică sau de vindecare. A trecut de la un remediu medicinal la un bun cultural. Din ce în ce mai mulți oameni s-au bucurat de componenta răcoritoare a acestor băuturi, în afară de beneficiile lor pur sanitare. Fie ca un deschizător de ochi la prima oră a dimineții, o înghițitură revigorantă la prânz, un energizant după-amiaza, un companion la cină sau un pahar de noapte: alcoolul a devenit un companion al vieții cotidiene și mai ales socio-culturale. Fie că este pur ca digestiv, cu sifon sau tonic pentru o băutură răcoritoare, transformat în creație complexă de cocktail - lichiorurile tradiționale de altădată sunt mai relevante astăzi ca niciodată. Din cauza gustului amărui uneori puternic al materiilor prime utilizate, acrivia unor lichioruri trebuia atenuată prin adăugarea unei cantități mari de zahăr. Dulceața puternică a făcut ca lichiorurile să fie potabile și plăcute, dar și scumpe și să fie un semn de noblețe. Prețul ridicat al zahărului a împiedicat clasele înstărite să se bucure de aceste produse nobile. Abia atunci când zahărul a devenit mai accesibil în perioada colonială și a fost înlocuit ulterior cu zahărul din sfecla de zahăr oamenii mai săraci au putut savura și ei acest produs dulce. Micii producători și fabricanți au început apoi să producă propriile lichioruri personalizate. Nume mari precum Cointreau, Marnier sau Picon aveau să facă furori, deoarece produsele lor erau de o calitate foarte specială.



**„ESTE O TRADIȚIE  
DIN TIMPURI  
STRĂVECHI CARE  
SPUNE CĂ CINE  
ARE GRIJI ARE ȘI  
LICHIOR“**

Astăzi, mai mult ca oricând, lichiorurile cu aromă monahală sunt parte integrantă a unui bar bine aprovizionat, în timp ce vechile rețete ale carthusienilor sau benedictinilor sunt încă secrete bine păzite. Cu grijă, adesea în jur de 50 de ierburi și mirodenii diferite sunt combinate pentru a crea un întreg plin de armonie. Se spune că Cărturarii folosesc peste 130 de materii prime botanice pentru a face legendara lor Chartreuse.

În mănăstirea Grande Chartreuse de lângă Grenoble, doar doi călugări tăcuți păzesc unul dintre cele mai misterioase secrete din lumea băuturilor spirtoase. Tradiția a supraviețuit timp de 400 de ani, iar ordinul în sine există de aproape 1000 de ani. Deși viața călugărilor este caracterizată de rugăciune, tăcere, liniște și calmul îndepărtării, elixirul lor face senzație în întreaga lume. La nivel internațional cererea cu greu poate fi satisfăcută de producția artizanală tradițională. Pentru frații din Grande Chartreuse, însă, credința profundă și liniștea singurătății reprezintă centrul de greutate al vieții și al operei.