

DIE LIEBE ZUM BITTER

Zuerst ein bitteres Heilmittel, dann ein beliebtes Getränk: Die Geschichte des Amaro ist lang und voller Traditionen. Doch heute erlebt der »König der Liköre« eine lebendige Renaissance und setzt in der Barkultur neue Akzente.

TEXT EUGENIA TORELLI UND ALEXANDER THÜRER

In der Mixologie sind Amari vielfältig einsetzbar und erschließen sowohl als charaktervolle Grundkomponente als auch als sparsam und tröpfchenweise eingesetzte Zutat neue Geschmacksdimensionen.



Auch die Renaissance des Grappa hat Einfluss auf die moderne Welt der Amari, denn innovative Grappa-Häuser wie Nonino oder Sibona bereichern die Vielfalt mit neuen, eigenen Kreationen.

AMARO AVERNA

Der Geschmack Siziliens

Heute im Besitz der Campari-Gruppe, zählt Averna zu den bekanntesten Amari Italiens und ist weltweit geschätzt. Die Geschichte dieses legendären Kräuterlikörs beginnt zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Abtei Santo Spirito in Caltanissetta, wo die Rezeptur ursprünglich entwickelt wurde. Im Jahr 1868 wird das Geheimrezept dem Kaufmann Salvatore Averna als Dank für seine Großzügigkeit übergeben. So wird der Amaro zu einem Familienerbe, und der Sohn Francesco sorgt dafür, dass er in ganz Italien bekannt wird – bis er schließlich auch am königlichen Hof Anerkennung findet. Nach den Kriegen expandiert das Unternehmen international und wird 1958 in die Aktiengesellschaft Fratelli Averna S.p.A. umgewandelt. Heute steht Averna als Symbol für die Tradition des italienischen Amaro und hebt die Aromen und Geschmäcker Siziliens hervor. Dies gelingt dank einer geheimen Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Gewürzen, die mit ätherischen Ölen von Bitterorangen und Zitronen infundiert wird.



AMARO
VALSESIA

AGOSTINO BRUGO & C. SUCC. F. RIGHETTI

Die Geschichte des italienischen Amaro führt uns durch die Jahrhunderte: Vom antiken Griechenland und Rom, über arabische Alchemisten und mittelalterliche Klöster bis hin zur modernen Barkultur. Doch vor allem die alten Klöster sind es, denen wir die Ursprünge der Amaro-Kultur verdanken, denn hier wurden die ersten alkoholischen Kräuterauszüge zu therapeutischen Zwecken hergestellt. Mit der Zeit verbreiteten sich diese Rezepturen und die sogenannten »Klosterbitter« setzten sich

in den Apotheken und in der Volksmedizin durch. Bis heute werden in Italien Bitter – wie auch andere Spirituosen – noch immer vielfach zu Hause nach überlieferten Verfahren zubereitet.

Nach und nach geriet die heilende Funktion der Bitter jedoch in den Hintergrund und man trank sie vor allem aufgrund ihres angenehmen Geschmacks. Dass ihre verdauungsfördernde Wirkung sie noch dazu zum perfekten Digestif macht, ist heute nur noch das Sahnehäubchen auf der Torte des Genusses. Doch auch dank der Barkultur erlebt der »König der Spirituosen« aktuell eine Renaissance.

»Im Gegensatz zu anderen Spirituosen hat sich der Amaro in den letzten 15 Jahren in der Barkultur sehr stark etabliert«, erklärt beispielsweise Daniele Cancellara, Bar Manager der »Rasputin Bar« in Florenz. »Heute wird er sowohl als Zutat verwendet, wobei schon wenige Tropfen genügen, als auch als Hauptbestandteil eines Cocktails. Zudem ist die Kategorie der Amari sehr vielfältig und erlaubt es, einem Drink zahlreiche Facetten zu verleihen.«

DIE AMARI ITALIENS

Diese Vielfalt hat Tradition, immerhin ist die Geschichte der italienischen Amari von Erfolgen geprägt und hat Marken hervor-

gebracht, die heute weltbekannt sind. Die Blütezeit der Amari liegt dabei im 19. und 20. Jahrhundert, als zahlreiche Brennereien und Likörfabriken gegründet wurden. So auch Fernet-Branca, der 1845 das Licht der Welt erblickte und bis heute aus 27 Botanicals aus vier Kontinenten besteht. Nur wenige Jahre später, genauer 1868, erhielt dann ein gewisser Salvatore Averna das Rezept für den Amaro der Abtei Santo Spirito in Caltanissetta und legte damit in Sizilien den Grundstein für eine der bekanntesten Marken Italiens.

In den 1870er-Jahren entwickelte wiederum Stanislaw Cobiński in Bologna sein »Elisir Lungavita«, das später zu Ehren von Elena von Montenegro, der Frau von König Vittorio Emanuele III., in »Amaro Montenegro« umbenannt wurde. In der Basilikata entsteht hingegen 1894 ein weiteres Schwergewicht: Amaro Lucano. Kreiert von Cavaliere Pasquale Vena in



Das 19. und 20. Jahrhundert gilt als die Blütezeit der Amari, denn damals entstanden in ganz Italien Marken, die bis heute weltbekannt sind.



BARFLY

von Daniele Cancellara,
»Rasputin« (Florenz)

ZUTATEN

3 cl Woodford Reserve Bourbon Whiskey
2 cl Amaro Lucano Essenza
1,5 cl Cordiale di Tè Puer (Puerh-Tee-Likör)
on top Soda mit Himbeerblättern und Balsamico-Essig sowie Rauch vom Ex-Bourbon-Fassholz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in ein Mixing-Glas geben, mit Eis vermengen und den Flüssigkeitsmix in ein Old-Fashioned-Glas mit einem Eiswürfel abseihen. Anschließend den Drink mit Holzrauch aus einer Smoking Gun räuchern und unter einer Glaskuppel servieren, damit sich die Aromen optimal entfalten können.



Daniele Cancellara ist Bar Manager der »Rasputin Bar« in Florenz und schätzt Amari für ihren Variantenreichtum.



der Familienbäckerei in Pisticci wächst das Unternehmen nach den beiden Weltkriegen rasant und erhält 2021 die Zertifizierung als »Historische Marke von nationalem Interesse«. Kurz vor Ende des 19. Jahrhunderts beginnt auch die Familie Caffo in Sizilien zu destillieren, bevor sie nach Kalabrien zieht und den Vecchio Amaro del Capo ins Leben ruft. Dieser wird noch immer nach der geheimen Rezeptur mit lokalen Botanicals hergestellt und ist bis heute Teil des Portfolios der Destillerie.

Doch trotz all dieser Traditionen bleibt der Amaro lebendig und nicht zuletzt trägt auch die Grappa-Revolution wesentlich zu seiner Weiterentwicklung bei. Ein Beispiel dafür ist der Amaro Quintessentia Nonino, der auf dem sanften UE Acquavite d'Uva basiert. Auch die Distillerie Sibona im Piemont, die sowohl mit Tresterbrand als auch mit Kräuterextrakten arbeitet, bietet mit dem Amaro Sibona eine spannende Variante, die mit Enzian, Chinarinde und Rhabarber hergestellt wird. Die Geschichte des Amaro ist also längst nicht zu Ende erzählt, denn der Entdeckung der unglaublichen nationalen Biodiversität verdankt er ein großartiges Comeback, das eine einzigartige Vielfalt an Aromen und Geschmäckern von den Alpen bis zu den sonnigsten Inseln bietet. Saluti! >

BEST OF AMARO

95



»AMARO NONINO
QUINTESENTIA«
Nonino Distillatori, Percoto,
Italien

Dichte Nase mit Noten von Orange, trockenen Kräutern, Röstkaffee, Vanille und feiner Würze. Am Gaumen im Antrunk süßlich, danach entfaltet sich eine feine Würze und eine leichte krautige Schärfe, die Bittere kommt gegen Ende nochmal kurz hervor.

weisshaus.at, € 22,90

93



»FERNET-BRANCA«
Fratelli Branca Distillerie
S.p.A., Mailand, Italien

Belebend und frisch in der Nase mit angenehm mentholigem Duft und trockenen Kräutern. Am Gaumen im Antrunk komplex und sanft, eine wurzelige Bittere sowie herbe Kräuteraromatik im Mittelteil, dazu eine leicht ätherische Minze in der Kopfnote, weiches, feingliedrig-süßes Finish.

vinello.at, € 20,98

92



AMARO »SAVERIO«
Villa Laviosa, Terlaro,
Italien

Im Glas zeigt sich eine helle Bernsteinfarbe mit goldfarbenen Reflexen. Brillant. In der Nase entfalten sich Noten von gelben Früchten, süßen Gewürzen und Kräutern wie Kamille und Wacholder. Am Gaumen vollmundig und breit, gut integrierter Alkohol, frisch und mäßig bitter. Anhaltend und aromatisch im Finish.

h-h-shop.com, € 23,10

94



AMARO BOMBA CARTA
Silvio Carta, Zeddiani,
Italien

Dunkle Bernsteinfarbe mit braunen Reflexen. Das dichte Bukett bietet Noten von Kräutern wie Lorbeer, Thymian, und Ginster sowie Lakritze, Honig, Colanuss und Rhabarber. Am Gaumen vollmundig und breit, bittere Noten wechseln sich mit frischen und balsamischen ab, das Finish ist warm und anhaltend.

weisshaus.at, € 39,90

93



AVERNA AMARO SICILIANO
Fratelli Averna,
Caltanissetta, Italien

Reichhaltige Nase, die dezente krautige und leicht zitrische Orange bietet. Daneben entfalten sich klare Milchkaffeetöne und etwas Vanille. Am Gaumen zu Beginn mild, die Bitterstoffe und feinen Noten von Röstkaffee kommen vor allem im Mittelteil zum Tragen. Im aromatischen Abgang findet sich zudem einige Süße.

spiritlovers.at, € 23,90

91



AMARO SIBONA
Distilleria Sibona, Piobesi
d'Alba, Italien

Im Glas bernsteinfarben, dunkel und intensiv, in der Nase zeigen sich zunächst frische Zitrusnoten, gefolgt von Tönen von Heilkräutern, Wurzeln, Enzian, Cola, Wacholder und Harz. Am Gaumen angenehm weich und einhüllend. Vollmundiger Körper. Frisch im Abgang, reichhaltig und lange anhaltend.

weisshaus.at, € 10,90

93



AMARO MONTENEGRO
Montenegro S.r.L., Bologna,
Italien

Orange, Kaffee, Karamell und Schokolade tummeln sich im vielschichtigen Duft und bilden ein gut verwobenes Gesamtkonzept. Auch am Gaumen komplex, hier ist die Fortsetzung von Kaffee und Orange spürbar, merkliche Süße kommt im Finish vor. Leichte Kalmusnoten im Nachhall.

spiritlovers.at, € 18,90

92



CAFFO »VECCHIO AMARO
DEL CAPO«
Distilleria Caffo, Limbadi,
Italien

Erfrischender Anis, Minze, ein Hauch Lakritze und herbale Kräutertöne bestimmen den vielschichtigen Duft. Am Gaumen harmonisch und komplex, eine feine Süße federt die herbale Noten von Anis, Minze, mediterranen Kräutern und Kolanuss ab. Süßes, leicht ätherisches Finish.

interspar.at, € 19,99

90



UNTERTHURNER HAUSBITTER
»AMARO DELLA CASA«
Destillerie Unterthurner,
Marling, Italien

Leuchtende, dunkle Bernsteinfarbe mit goldfarbenen Reflexen. In der Nase intensiv, mit balsamischen Noten und Aromen von Heilkräutern, Zitrusfrüchten, Menthol und Heu. Am Gaumen kraftvoll mit Noten von Zitrusfrüchten, Blaubeeren und Eukalyptus. Frisch, angenehm bitter und anhaltend.

unterthurner.it, € 22,90