



Solo amaro o che altro?

Di nuovo sulla breccia gli amari a base di erbe

I liquori e gli amari a base di erbe risalgono all'epoca delle prime farmacie conventuali. Alcuni di essi sono divenuti col tempo dei classici famosi nel mondo. Ed ora tornano di moda nei bar.

di Erhard Ruthner

Dopo un buon pranzo è d'obbligo il "bicchierino": un'antica saggezza dei nostri nonni che trova ancora i suoi seguaci, anche se l'effetto digestivo dell'alcol non è affatto dimostrato in medicina, ma rientra piuttosto tra le leggende intramontabili.

Quello che invece è universalmente noto è l'effetto rilassante che le erbe hanno sul tratto gastro-intestinale; non c'è da meravigliarsi quindi che i liquori e gli amari a base di erbe abbiano una storia antica. È il caso dell'ospedale di Salerno, antesignano delle prime officine farmaceutiche. Ma anche i monaci benedettini di Montecassino conoscevano sin dai primordi i segreti della lavorazione delle erbe per produrre tinture e liquori.

Molti liquori prodotti e richiesti ancora oggi hanno effettivamente le loro radici nelle farmacie dei conventi: dalla Francia il Bénédictine e la Chartreuse, dall'Italia l'Averna e dalla Germania gli elisir della distilleria del monastero di Andechs. Ma anche più tardi furono spesso i farmacisti a dare il via - in particolare in Italia settentrionale all'inizio del 19° secolo - all'epoca d'oro delle erbe tra i fabbricanti di bevande: nomi come Ausano Ramazzotti, Gaspare Campari, Maria Branca, Francesco Piloni (Bràulio) o anche Benedetto Carpano, il quale ultimo tuttavia con la sua idea di aromatizzare il vino fu l'inventore del vermouth.

Anche Johann Becher e József Max Zwack cominciarono a commercializzare le ricette delle loro famiglie in Austria-Ungheria, e ancora oggi la Becherovka e l'Unicum si considerano in Cechia e in Ungheria tipiche bevande nazionali.

Ma classificare il mondo degli amari alle erbe è ancora oggi piuttosto difficile. Se si leggono i regolamenti vigenti in materia si conclude che per classificare una bevanda quale *bevanda spiritosa* amara la peculiarità imprescindibile è il gusto amaro. Inoltre è prescritto un tenore alcolico minimo di 15% vol, titolo che si applica anche ai liquori.

Taluni marchi, come il Mariazeller Kräuterbitter o il Fernet Branca, contengono zucchero in quantità minime o nulle, ma si classificano spesso tra i liquori, categoria in cui rientrano chiaramente i numerosi prodotti con contenuti zuccherini di 100 o più grammi per litro.

Anche una distinzione rispetto ad altre bevande alcoliche aromatizzate con erbe non è sempre semplice, ma numerosi marchi hanno ormai fatto dei loro prodotti un *cult* ormai profondamente radicato nel quotidiano.

104 via Aquileia, 33050 Percoto, Udine (Italy) Tel. +39.0432.676331 Fax. +39.0432.676797
info@nonino.it www.grappanonino.it

Falstaff spirits / Amari alle erbe

La cultura del cocktail con gli amari alle erbe

NEGRONI

Ingredienti

2 cl di Campari

2 cl di vermouth rosso

2 cl di gin

Preparazione

Classicamente il Negroni si prepara direttamente nel tumbler, versando gli ingredienti l'uno dopo l'altro sui cubetti di ghiaccio già presenti nel bicchiere. Mescolare brevemente una sola volta, ed è pronto. Volendo si può aggiungere uno schizzo di soda.

HANKY PANKY

Ingredienti

4,5 cl di gin

4,5 cl di vermouth rosso

2 dash di Fernet Branca

Preparazione

Mescolare gli ingredienti freddissimi in un mixing-glass, quindi filtrare con lo strainer in una coppa da cocktail preraffreddata e guarnire con una buccia di limone.

VIEUX CARRÈ

Ingredienti

1,5 cl di rye whiskey

1,5 cl di cognac

1,5 cl di vermouth italiano

½ cucchiaino da bar di Bénédictine DOM

1 dash di Peychaud's

1 dash di angostura

Preparazione

Mescolare gli ingredienti freddissimi in un mixing-glass, quindi filtrare con lo strainer in una coppa da cocktail preraffreddata e guarnire con una buccia di limone.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Che gli amari e i liquori alle erbe non siano storia di ieri ma abbiano invece in questi ultimi anni trovato un loro posto fisso nella cultura giovanile e popolare lo si vede già dai consumi, sia di aperitivi che di digestivi. Nel 2004 per esempio il gruppo Campari ha avviato per il suo Aperol un raffinato programma di marketing in Germania. Riprendendo la consuetudine italiana di incontrarsi in bar dopo il lavoro per concedersi un drink leggero prima di andare a casa per la cena, la Campari ha ideato un aperitivo a base di vino, soda e bitter noto col nome di Aperol Spritz, che ha segnato un successo travolgente: da anni ormai, in particolare nelle stagioni calde, non c'è praticamente un solo bar all'aperto che non metta in bella mostra i classici calici da vino con l'accattivante colore arancione del loro contenuto.

Ma anche lo Jägermeister, sviluppato nel 1934 da Curt Mast, è un valido esempio di come si possa con una buona idea trasformare un marchio in una miniera d'oro. Mast, appassionato cacciatore (*Jäger*, per l'appunto), era noto per offrire spesso agli amici del suo circolo venatorio degustazioni del suo liquore. E quando si trattò di dargli un nome, la scelta venatoria fu d'obbligo. Lo Jägermeister viene ormai esportato sin dai primi anni 60, e oggi è presente sui mercati di oltre 110 paesi. Negli anni 90 il marchio si è liberato dalla sua immagine un po' vecchio stile, ed ora punta con strategie ben mirate a raggiungere svariate fasce di pubblico.

Un vero colpo gobbo il marchio è riuscito a segnalarlo con la costituzione della rete "Hubertus Circle", che riunisce un gran numero di barmen di mestiere con finalità di miglioramento della professionalità, anche se in realtà la sua homepage è aperta anche agli avventori, con ricette, eventi ed altri progetti.

Elemento ricorrente delle attività di questo marchio *cult* è la presenza ai festival. Comune denominatore delle varie attività è comunque l'uso responsabile del tradizionale liquore. "Uno dei nostri principi portanti è il nostro impegno a favore di un consumo moderato di alcol", afferma Anna Zenz, brand manager della Jägermeister. "Il nostro marchio si propone oggi con un prodotto mirato alla socialità e alle esperienze positive vissute fra amici, e a questo atteggiamento si conformano le nostre iniziative."

Ma non solo in Europa gli elisir alle erbe stanno vivendo una seconda giovinezza. In un passato ormai lontano si diffuse da quello che oggi è il Venezuela una bevanda alcolica amara che trovò spazio sugli scaffali e nelle cucine di tutto il mondo. Nel 1824 infatti il medico prussiano Johann Gottlieb Siebert, che combatteva contro gli spagnoli assieme alle truppe di Simon Bolívar, creò un tonico alle erbe che doveva aiutare a combattere le malattie tropicali. Il tonico in realtà si dimostrò inefficace, però dal tentativo nacque la ricetta dell'angostura, oggi prodotta a Trinidad e diventata nel frattempo ingrediente indispensabile di numerosi cocktail classici.

Ma in America latina si producono anche amari alle erbe classici. Paul Underberg per esempio, nipote del fondatore del famoso marchio, era sempre in giro per il mondo e trovò proprio in Brasile una buona possibilità di smercio del liquore sviluppato dal nonno Hubert. Nel 1933 fu costituita la "Underberg do Brasil", e più tardi la ricetta originale fu modificata per incontrare meglio il gusto sudamericano. Il risultato? Oggi questo rinomato liquore è al primo posto nelle vendite in Brasile.

Cent'anni della Famiglia Nonino

Se in tutta Europa il mercato dei liquori alle erbe è assai articolato, è in realtà in Austria che esso trova il suo acme. Qua infatti si è venuto a sviluppare uno scenario estremamente vivace. Accanto agli amari classici tradizionali, come il Gurktaler Alpenkräuter, il Rosbacher e il Gautier-Mückstein, sono sempre più numerose le start-up che cercano di farsi strada. Il migliore esempio di questa tendenza è il Motorøl, proposto da un piccolo produttore del Waldviertel che punta le proprie carte sul fatto che il marchio in realtà esisteva già negli anni venti.

In quei tempi infatti un ingegnoso meccanico era riuscito ad abbindolare la moglie raccontandole che un suo liquore fatto con anice, liquirizia ed erbe era in realtà olio lubrificante. Quasi ottant'anni più tardi suo nipote trovò assieme ad un amico la ricetta manoscritta originale, e oggi l'olio lubrifica di nuovo le gole.

Il “bicchierino” che fa bene: è solo un mito?

Dopo un pranzo abbondante il “bicchierino” è per tanti una tradizione. È di certo un momento di socializzazione che promuove il buonumore, ma non è proprio che aiuti lo stomaco. Anzi succede piuttosto il contrario: l'alcol rallenta la digestione.

Il fatto che si avverta ciononostante un senso di distensione si deve all'effetto primario dell'alcol, che dilatando i vasi rilassa i muscoli e quindi anche lo stomaco. Non si sente più quel senso di pienezza e si diffonde un ingannevole sensazione di leggerezza. Però il corpo si concentra più di tutto sullo smaltire l'alcol invece del cibo. La digestione viene rallentata, e con essa anche il flusso delle sostanze alimentari verso l'intestino tenue.

Questo effetto è stato dimostrato da ricercatori svizzeri con un piccolo esperimento: su un campione di 20 persone che avevano mangiato la fonduta, metà aveva bevuto un bicchiere di vino bianco e poi uno *schnaps*, e l'altra metà una tazza di tè nero e come “digestivo” un bicchiere d'acqua. Per rilevare la velocità del processo digestivo, i ricercatori avevano marcato il formaggio con particolari molecole marker (isotopi C13), e quindi ne avevano seguito la degradazione nello stomaco e nell'intestino mediante test respiratori. I soggetti che avevano bevuto il vino e lo *schnaps* presentavano una digestione sensibilmente più lenta degli altri.

L'alcol accelera la digestione solo se è presente in bassa concentrazione (< 5% vol). In questo caso le cellule della mucosa gastrica vengono stimolate a produrre più acidi gastrici. La birra e il vino (quest'ultimo con aggiunta di acqua o soda) aiutano quindi senz'altro la digestione, proprio come il caffè o una tisana di erbe. (Marlies Gruber)

IL MEGLIO DEGLI AMARI ALLE ERBE

91 Punti

AMARO NONINO

35% vol

Profumo di buccia di arancia, marmellata di arance amare, timo e mentolo, con note esotiche come il mango; al palato un bel mix di dolce e amaro, si avverte pepe e liquirizia; nel retrogusto rieccheggia di cacao.

www.killis.at € 21,99

90

ROSSBACHER

32% vol

Un profumo piacevolmente fresco nell'aroma, che dà vita a lievi note di menta e a un leggero sentore di caffè. Al palato si sviluppa un variopinto mix di erbe, armonicamente bilanciato e con note dolci. Retrogusto lungo e delicato.

www.delfabro.at € 12,20

90

AMARO RAMAZZOTTI

30% vol

Ouverture assai fruttata, con chiaro sentore di arancia. Al palato si impone poi uno spiccato aroma di erbe amare, che in grande varietà si smorzano poi lentamente lasciando un'eco decisamente amara.

www.delfabro.at € 13,45

91

BRÀULIO

21% vol

Profumo intenso con svariate note di erbe, che col timo e il rosmarino conferiscono a questo amaro un carattere quasi mediterraneo. Il palato è piacevolmente fresco, con un sentore di menta piperita. Retrogusto lungo e assai piacevole.

www.delfabro.at € 19,19

Cent'anni della Famiglia Nonino

90

UNDERBERG

44% vol

Una grande varietà di erbe aromatiche che seducono naso e palato. Chiodi di garofano, un po' di cannella e un sentore di marzapane si uniscono alle note medicinali delle erbe, cui si aggiunge un pizzico di sale di ammonio. Un retrogusto lungo che riscalda piacevolmente.

www.delfabro.at € 10,80 (12 x 0,02l)

90

GÖLLES EDELBITTER

30% vol

Aroma di noci, con note di caffè tostato. Balsamico, un po' tenue. Al palato noce, menta, angelica, un pizzico di rosmarino, Bell'effetto di dolce e amaro con lungo retrogusto. Nel suo complesso un'impressione assai elegante.

www.delfabro.at € 25,88

91

UNICUM ZWACK

40% vol

Erbe fresche di prati naturali, con sentore di eucalipto e un intenso profumo di menta. Aromi robusti che si incontrano e pizzicano il palato lasciandovi una nota di piccante asprezza. Lungo retrogusto.

www.killis.at € 14,49

90

AVERNA

29% vol

Aroma riservato, piuttosto delicato. Lievi sfaccettature di erbe si incontrano su un fondo di liquirizia, che si fa sentire sul palato assieme alle erbe e al rosmarino. Note di cacao, con un pizzico di noce. Retrogusto perdurante, che riscalda piacevolmente.

www.delfabro.at € 14,15

89

GURKTALER ALPENKRÄUTER

27% vol

Il profumo di erbe cela una sostanziosa dose di liquirizia. Aroma piacevolmente discreto, che si fonde nel palato in una pienezza ben equilibrata, finemente aspra. La miscela di note erbose e fruttate è composta armoniosamente.

www.killis.at € 10,99