

AMAR CORD

ÜBER 20 MILLIONEN LITER: MEHR ALS GRAPPA, RUM UND WHISKY ZUSAMMEN.

In den Vereinigten Staaten sind sie die Grundlage für die innovativsten Cocktails, die Mixologist benutzen sie für Überraschungsdrinks und die Küchenchefs entdecken unerwartete Geschmackskombinationen. Die Rede ist von Amaro (Magenbitter), ein nationales Spitzenprodukt, das heute unter den italienischen Likören eine führende Position einnimmt. Er gefällt innerhalb und außerhalb der Grenzen, in den klassischsten Versionen, am Ende eines Essens, aber auch in kreativen, in „sour“ Mixgetränken, mit Eis oder zusammen mit einer Schokoladenauslese.

Von Fiammetta Falda

Weder ein Cognac, noch ein Armagnac oder ein Rum. Michael Ellis, neuer weltweiter Geschäftsführer von Michelin, überrascht am Ende des feierlichen Abendessens bei seinem ersten Besuch in Italien anlässlich der Vorstellung des Restaurantführers 2013 alle mit seiner Bitte nach einem Amaro. Ein Ritus, so sagt er, auf den er nicht verzichtet, seit er in den Siebzigerjahren hier gelebt hat.

Er ist nicht der Einzige, der so denkt. Dem Verband Federvini zufolge, belief sich der Markt für italienische Liköre 2011 auf 172 Millionen Liter, davon waren über 20 Millionen Amaro: mehr als Grappa und mehr als Rum und Whisky zusammen. Und beim allgemeinen Marktrückgang 2011 und in den ersten Monaten 2012 liegt der Amaro auf der gleichen Linie wie die anderen alkoholischen Getränke. Die Verbraucherzeitschrift *Largo consumo*, die diesen ganz besonderen Likör und bekannte Marken wie Averna, Varnelli, Lucano, Caffo, Branca untersucht hat, bescheinigt ihnen eine positive Entwicklung bei innovativen Cocktails und sogar als Zutat für eine brillante Küche.

Aber nicht nur. Aus der Untersuchung von Istat mit dem Titel *Das Alltagsleben* ergibt sich folgende überraschende Tatsache: Unter den Trinkern von Amaro ragt die Altersgruppe der 25 bis 44-Jährigen mit hohem Bildungsniveau hervor, die der „foodie“, die neue Generation an Feinschmeckern, die auf der Suche nach glorreichen handwerklichen Produkten ist, die wenig bekannt sind, jedoch über eine lange Geschichte, Identität und Tradition verfügen. Die, die von der Zeitschrift *Panorama* ausgewählt wurden.

Und was ist schon kultivierter als ein Aufguss aus botanischen Stoffen, zu dessen Schöpfer Hippokrates, Galeno und später, mit der Erfindung der Destillation, Mönche, Ärzte und Apotheker gehörten, bis zu den Rezepten aus dem 19. Jahrhundert, die bis heute geheim sind? Faszinierte zeitgenössische Mixologist treten für die kommerzielle Anerkennung ein, indem sie auf Auktionen alte Flaschen ersteigern und mit persönlichen Rezepturen experimentieren, mit Salbei, Thymian, Engelwurz, Enzian, Wermut, Holunder, Wacholder, Flockenblume, mit bis zu 100 und mehr botanischen Stoffen.

Gewinne, aber ich bitte Sie. „Doch“, unterstreicht Nicola Iemmallo, dessen alteingesessenes Spirituosengeschäft mit über 30 verschiedenen Marken für Liebhaber

Cent'anni della Famiglia Nonino

dieses Getränks in Mailand als maßgebende Referenz gilt, „die wirkliche verdauungsfördernde Wirkung hängt vom Alkoholgehalt ab“. Es ändern sich aber auch die Kalorien, ein Gläschen sehr süßer (nun gut, ja, der Amaro lebt mit diesem Gegensatz) wenig alkoholhaltiger Amaro hat zirka 50 Kalorien, wenn er sehr alkoholhaltig ist, übersteigt er 100.

Nonino Quintessentia

Ist ein Magenbitter mit starkem Alkoholgehalt, dank der Zugabe von Traubenbrand UE, einer Erfindung aus den Achtzigerjahren der bekannten Brennerei aus Friaul. Ein Bruchteil an UE wird in ausgesonderten Sherry Fässern gereift, die dem Magenbitter mit Kräutern aus Karnien eine besondere Geschmackstiefe verleihen. Er ist in verschiedenen Größen von der Miniaturflasche bis zur 2 Literflasche erhältlich.

Nonino Distillatori, Percoto, Pavia di Udine.