AMARA
Sicilia
Digestivo figlio del terroir, si basa sulle arance rosse di Sicilia IGP. Dopo la raccolta a mano, le bucce sono lasciate a macerare in alcol di cereali. Si aggiungono erbe siciliane, acqua dell'Etna e zucchero e si lascia sei mesi a decantare. Liscio con ghiaccio e menta sembra un Cointreau meno femminile. Nello Spritz con acqua tonica al sambuco fa emergere toni floreali di zagara seducenti

(30°, 22 euro)

CHINA CLEMENTI
Toscana
Fino a 40 anni fa l'elisir veniva prodotto in farmacia. La ricetta è rimasta la stessa: due tipi di china tropicale, scorze di arance amare e un mix di erbe officinali. 60 giorni di macerazione in tank di metallo e un processo lentissimo lo rendono un amaro-amaro, perfetto a fine pasto ma sorprendente nei cocktail, come il Negroni Tenebroso di Luca Angeli del «Four Seasons» di Firenze, dove fa le veci del bitter.

(33°, 30 euro)

di Marco Zucchetti

Il gusto italiano che fa impazzire l'America

Amariland Il Paese del bitter

Beati i poveri in spirito, perché di essi è il Regno dei Cieli. Ma beati anche i ricchi di gusto, perché di essi è il Regno degli Amari, i più autarchici, genuini e territoriali fra i liquori italiani. Che l'amaro sia il gusto principe del dopocena nazionale non lo si scopre oggi. Dai vini aromatizzati con erbe e spezie degli antichi romani fino ai monaci medievali e agli amari regionali industriali, il "bitter" è un gusto tipicamente italiano. E gli americani ne vanno pazzi, tanto che la guida "Amaro" di Brad Thomas Parsons è diventata un best seller. Nasce da questo rinnovato interesse «Amariland», il progetto per valorizzare gli amari artigianali italiani ideato da quel satanasso - ci perdoni l'evangelista Matteo - di Luca Gargano e della sua Velier. Ad Amariland non scorrono fiumi di latte e miele, ma erbe officinali e lavanda, genziana e china. Ad Amariland le ricette degli avi si incontrano con la sperimentazione dei bartender con l'obiettivo di riscattare il ruolo dell'amaro, non più solo dopocena ma anche ingrediente nei

mobile bar

GLENDRONACH MASTER'S VINTAGE 1993 (25 anni), Scozia
In tempi di whisky calante (nel senso che quello davvero buono è difficile da trovare), quando arriva il capolavoro è un po' una festa globale. L'ultima edizione speciale di Glendronach è uno Scotch 25enne invecchiato in botti di sherry da paura. Profumi seducenti di fiori secchi, pesca al forno e brioche che evolvono in nougat e tè infuso: eleganza massima. In bocca è succoso e oleoso, tiene unita la dolcezza vinosa e l'austerità del barile, giocando fra albicocche secche e cacao amaro. Una bottiglia per le occasioni, da non perdere.
(48.2°, 300 euro)

VERMOUTH SUPERIORE GAMONDI BIANCO, Piemonte
In principio fu il Rosso, ma da poco dalla casa cuneese Toso è arrivato anche il vermouth superiore Bianco. La base è sempre la stessa, Moscato d'Asti e Cortese. Quel che cambia è la ricetta, con assenzio piemontese, vaniglia, cardamomo e sambuco. Ne esce un vermouth morbido, quasi vezzoso. Floreale (sambuco) ed erbaceo (assenzio), ha anche una bella presenza piccantina di pepe e cardamomo. Troppo fine per il Martini cocktail, ma liscio o on the rocks è un bijoux.
(17°, 20 euro)

AMARO ALPINO ARGALÀ
Piemonte
Se il loro pastis era nato solo per piacere, dietro l'amaro c'è una ricerca di due anni. Trenta botaniche, raccolte da una rete di produttori locali: galanga, bacche di sambuco, susine ramassin, achillea, aghi di pino mugo. L'effetto è rinfrescante e piacevolissimo. Con tonic e lavanda va giù che è un piacere; ancor meglio con lime, ginger beer e liquore al bergamotto. Argalà d'altronde significa «soddisfatto»...
(28°, 25 euro)

AMARO KAHNEMAN
Veneto
La base di questo elisir è la genziana, pietra filosofale della liquoristica italiana dalle Alpi all'Abruzzo. Alla bevuta non si nasconde, ma è il rosmarino il sentore più spavaldo. Il che crea un'avvolgente sensazione balsamica. Il limone lavora sottotraccia e – a occhio – è il responsabile dell'eureka digestivo finale. La gradazione alta lo avvicina ai liquori alle erbe di tradizione tedesca e alpina.
(40°, 24 euro)

cocktail. Ad Amariland ci sono quattro cantoni, quattro etichette fra loro diversissime ma legate dalla passione per la storia e la curiosità per le nuove frontiere. C'è Amara, digestivo a base erbe aromatiche ed arance rosse coltivate nella piana di Catania, sotto l'Etna, dove un tempo cresceva la vite. È un prodotto puro e biologico creato da un ingegnere e da un agricoltore, Giuseppe Librizzi ed Edoardo Strano. Poi c'è China Clementi, dalla farmacia omonima sui colli di Fivizzano, dove le Alpi Apuane incontrano l'Appennino tosco-emiliano. Stessa ricetta dal 1884: due tipi di china e scorza di arance amare. Federica, erede della tradizione familiare, sorride: «Il nonno ci dava la china calda, è un sapore di casa. Il difficile è stato portare l'amaro fuori dalle farmacie…». Già, perché spesso gli amari nascevano come prodotti galenici anti-nevralgici, anti-malarici, febbrifughi ed eupeptici, tanto che perfino Indro Montanelli in tv disse che il segreto della sua longevità era proprio l'«elisir» del dottor Clementi. Ecco, ora quella china si trova nei ristoranti, viene esportata in Giappone e da una produzione di 30 bottiglie alla volta si è passati a 16mila nel 2018. Nel terzo cantone invece si respira aria di Occitania. Quella che fa da sfondo ad Argalà di Enrico e Piero, giovani pionieri delle valli cuneesi che dopo un pastis artigianale, un gin al genepy e un liquore di mele si sono inventati un Amaro Alpino equo, solidale e con erbe locali. Amici d'infanzia, il nonno di Enrico era distillatore, ma la ricetta è farina del loro sacco. Ci sono voluti due anni di prove prima che nell'estate scorsa vedesse la luce, ma ora ne producono un migliaio di litri l'anno e lo esportano da Berlino alla California. Infine c'è il cantone Kahneman, elisir «inimitabile» a base di genziana prodotto dall'omeopata Valter Fabbro rivisitando una ricetta del 1812, ritrovata per caso su un antico quaderno. Il rosmarino per il fegato, il limone tonico digestivo, anice, liquirizia e chinotto a chiudere il cerchio. Il giro dei quattro cantoni è concluso. Non resta che chiedere cittadinanza ad "Amariland" e farsene ambasciatori. Per recuperare il piacere – così amato all'estero e così bistrattato in Italia – di rimanere con l'amaro in bocca.

ACQUAVITE DIVINO POJER
1994
Trattasi dell'unico brandy italiano autarchico dalla vite (i filari di Lagarino coltivati in Val di Cembra) alla doppia distillazione in alambicco a bagnomaria. La tecnica è quella del whisky, l'idea di bottiglie millesimate è quella dell'armagnac. Chi lo assaggia lo riconosce, con quel suo naso così fruttato, fra lampone e pesca matura, e quel palato più secco (zucchero e caramello sono banditi), dove scorza d'arancia e pan pepato si uniscono a una vinosità asciutta. Meditate gente, meditate.
(40°, 60 euro)

PLANTATION XAYMACA,
Giamaica
Plantation è un'etichetta curiosa: di proprietà dei produttori di cognac della Maison Ferrand, raccoglie rum da tutto il mondo di stile molto diverso. Salvo poche eccezioni, il profilo è piuttosto morbido. Ecco, questa è un'eccezione: rum giamaicano potente e muscolare, ha una grande concentrazione di aromi, dalla trementina al brodo di carne alle arance macerate. Virilmente secco e speziato, liscio è per intenditori, mentre nei cocktail dà il meglio con drink a base frutta.
(43°, 38 euro)