

Dezember 2015  
EURO 7,00 · D13971  
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!  
**fizzz**®  
# 12



# ROCKEN WIEN

Big in Vienna: Wie BRIAN PATTON und PETER ZINTER mit ihrer „Culinary Love Band“ Anspruch und Coolness verbinden.

**PLUS** City Special Wien / Whiskytalk / Designtrends / Digestif-Drinks / Gin / Streitkultur

# DIGESTIF NEWS



## Amarcord by Ago Perrone

2014 fand die Familie Vena ein besonderes Amaro-Rezept in den alten Aufzeichnungen des Urgroßvaters Pasquale Vena und brachte auf dessen Basis den Amaro Anniversario heraus. Sein starker Charakter eignet sich hervorragend für außergewöhnliche Digestif-Variationen. Mit Agostine Perrone, dem Director of Mixology der Londoner „Connaught Bar“, hat Amaro Lucano eine ganz besondere Digestif-Variation kreiert, einen leichten, spritzig-süßen Dessert-Cocktail: Der „Amarcord“ verbindet die komplexe Würze des Amaro Anniversario mit den verspielten Aromen von Früchten wie Ananas, Äpfeln und Calamondin-Orangen (Calamansi).

### Amarcord:

2,5 cl Amaro Lucano Anniversario

2,5 cl Calvados

2 cl Ananas-Ingwer-Saft

5 cl Champagner

Safran-Calamansi-Eiswürfel

Die Zutaten in ein Mixing Glas mit Eiswürfeln geben und umrühren. Ein Glas mit den Safran-Calamansi-Eiswürfeln vorbereiten und den Cocktail abseihen.

## Nonino Quintessentia

Pur, on the Rocks oder in fantastischen Cocktails – so lautet die Verwendungsempfehlung für Amaro Nonino Quintessentia. Die Nonino Brennereien füllen ausschließlich Grappa und Destillate ab, die mit handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampf-brennkolben in Ronchi di Percoto destilliert wurden. Die gereiften Grappe und Destillate werden nach einer Lagerung in den Fässern ohne Zusatz von Aromastoffen und/oder Karamell abgefüllt. Das Rezept für den Nonino Sour stammt von Mixologist Davide Girardi aus Udine, Italien:

### Nonino Sour:

5 cl Amaro Nonino

Quintessentia

2,5 cl Sweet&Sour

Sprite

1 Gurkenscheibe

1 Zitronenscheibe

Den hohen Tumbler



mit Eiswürfeln auffüllen. Eis mit Amaro Nonino Quintessentia und Sweet&Sour mixen. In den hohen Tumbler füllen, einen Schuss Sprite und eine Gurkenscheibe zugeben. Den Glasrand mit der Zitronenscheibe dekorieren.

## Vecchio Amaro del Capo

Anlässlich des 100-jährigen Bestehens der Destilleria Caffo hat das italienische Traditionsunternehmen seiner Marke Vecchio Amaro del Capo eine limitierte Jubiläumsedition spendiert. Der Riserva del Centenario wird nach traditionellen Rezepten zubereitet: Zahlreiche kalabrische Kräuter, Blüten und Früchte wurden in erlesenem Aquavit mazeriert und für Jahrzehnte in slawonischen Eichenfässern gelagert, um das volle Aroma der Zutaten zu bewahren. Der Riserva del Centenario hat einen Alkoholgehalt von 37,5 Prozent und wird in taillierter und nummerierter Flasche angeboten. Die Jubiläumsedition folgt der Firmentradition „Semper ad Maiora“, was übersetzt „Stets nach dem Besten strebend“ bedeutet. Erhältlich ist sie über die Caffo Deutschland GmbH.



## Aged Amaro

Über die Alpen führt Campari Deutschland bereits seit Jahren erfolgreiche Marken der Bitter- oder Halbbitter-Kategorie ein, die heute aus kaum einer Bar mehr wegzudenken sind. Mit dem Launch von Braulio, dem alpinen Kräuterbitter aus rein natürlichen Zutaten, wird jetzt erstmals auch ein aged Amaro angeboten. Kathleen Schuart, Senior Director Marketing & On Trade bei Campari, ist überzeugt: „Wir haben schon jetzt das vielfältigste Bitter-Portfolio am Markt und freuen uns, diese Kompetenz nun um eine weitere Spezialität ergänzen zu können. Braulio – als gereifter Amaro – ist schon jetzt ein Geheimtipp unter Bartendern.“ Der bis zu zwei Jahre im Fass gereifte Braulio Amaro (21 % Vol.) ist seit Mitte November in der 0,7-Liter-Flasche erhältlich.



## Montenegro Amaro

Mit seinem seit 1885 unveränderten Rezept besticht er durch ein harmonisches Bouquet, besondere Weichheit und belebende Leichtigkeit. Doch nicht nur pur als Digestif, auch als Mixzutrat hat Montenegro Amaro Italiano eine Menge Potenzial. Zum Beispiel im „Renaissance“, einem Cocktail aus der Montenegro Barkeeper Competition 2014 von Markus Müller, „Bartista“, Tübingen:

### Renaissance:

4 cl Montenegro Amaro Italiano

2 cl Pisco

2 cl frisch gepresster Pink Grapefruit-saft

3 Thymianzweige

2 Kardamomkapseln

1 Grapefruitzeste

Kardamomkapseln und zwei

Thymianzweige mit Grapefruit-saft in einen Shaker geben.

Anmuddeln und restliche

Zutaten zugeben. Mit Eis

shaken und durch Fine Strainer

in ein vorgekühltes Glas gießen.

Mit Thymianzweig und Grapefruitzeste garnieren.



## Goldjunge

Amaro ist Kult, denn kaum ein anderer italienischer Digestif verbindet Tradition und modernen Lifestyle so gekonnt wie der verführerische Halbbitterlikör. In diesem Jahr konnte der Amaro von Sibona die Goldmedaille beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb gewinnen und startet damit im Handel voll durch. Die Destilleria Sibona brennt nach einem alten piemontesischen Rezept, das aus 34 Kräutern

und aromatischen Pflanzen, u. a. Enzian, Chinarinde und Schalen sizilianischer Orangen besteht, ihre eigene Interpretation mit

28 % Vol. Die Ingredienzien werden in ihrer außergewöhnlichen Zusammensetzung mehrere Wochen mazeriert. Nach einer geduldigen Reifung entfaltet der Amaro seinen ausgewogenen und harmonischen Charakter. Die angenehme Bitternote führt zu einem lang anhaltenden bitter-süßlichen Abgang.



## Der Klassiker

Seit 1845 wird Fernet-Branca nach einem geheimen Familienrezept der Fratelli Branca Distillerie S.r.L. in Mailand hergestellt. Hierbei kommen über 30 ausgesuchte Kräuter, Pflanzen und Gewürze, darunter Safran und Myrrhe, zum Einsatz, die Fernet-Branca seinen kraftvoll natürlichen und würzigen Geschmack verleihen. In den alten Kellergewölben wird Fernet-Branca in handgefertigten Eichenholzfässern gelagert, um schließlich vorwiegend pur als Digestif oder auf Eis getrunken zu werden. Auch sehr beliebt ist seine Verwendung in Heißgetränken wie Kaffee und Espresso (caffè corretto). Dazu kommen äußerst vielseitige Mix-Variationen, darunter Klassiker wie der Hanky Panky oder moderne Interpretationen wie der Milano Mule.

