

Wie süß dieser bittere Likör doch ist

Sapo Matteucci

Delfina, Barbesitzerin in einer geschäftigen Stadt im Norden, behauptete, die echten Männer erkennen zu können. Es waren diejenigen, die schon früh morgens einen Kaffee mit einem Schuss Fernet bestellten. Fernet Branca, dem vierzigprozentigen alkoholischen Getränk mit dem bitteren Geschmack im Mund, wird, um ehrlich zu sein, nachgesagt, das Ideal für Alkoholiker im Endstadium zu sein. Doch dieser Aufguss aus 37 Wurzeln, der ein Jahr in Eichenfässern reift, gehört zu den meist verkauften italienischen Likören in Amerika. Fernandito (Fernet Branca mit Coca Cola) macht im Nachtleben von Buenos Aires Furore. Vom zunehmenden Erfolg des Magenbitters (ein typisch italienisches Produkt mit etwas französischem und deutschem Zusatz) zeugen die zahlreichen Marken, die in unserem Land und im Export zu finden sind. Jede Region hat ihren Magenbitter, handwerklich von Klöstern oder Laien hergestellte Nischenprodukte, wie der überraschende China Clementi aus Fivizzano oder der Cardamaro aus Piemont; einen weit verbreiteten, wie Varnelli aus den Marken; oder in Flaschen mit bekannten Namen: China Martini, Averna, Montenegro, Ramazzotti und viele andere. Aperitif, manchmal Digestif, der Magenbitter, der heute auch in Cocktails geschätzt wird, darf sich antiker Vorfahren rühmen.

Die „Kräuterweine“ des Hippokrates, die Sude aus Wurzeln und mittelalterlichen Pflanzen, die „Universalmedizin“ von Raimondo Lullo, die Aufgüsse und Alkoholika aus Heilkräutern (Grundlage der heutigen Magenbitter) waren alle Kern der westlichen Arzneibücher. Mönche und Alchimisten erfanden die Rezepturen und aus dem Magenbitter, einem Bestandteil von Heiltränken, wurden immer süßere und gefälligere alkoholische Mischungen. Aber vielleicht mit weniger heilender Wirkung.

Für einen guten Magenbitter ist es wichtig, dass alle pflanzlichen Zutaten (vom Cardy bis zur Distel, vom Enzian bis zur Chinarinde, von der Raute bis zur Engelwurz) in einer Lösung aus Wasser und Alkohol eingelegt werden, bisweilen auch in unterschiedlichen Behältern. Es ist besser „Pflanzen-, Wurzel- und Rindenaufgüsse“ als „natürliche Aromen“, die durch chemische Synthese gewonnen werden, zu lesen. Üblicherweise ist Magenbitter ein Likör, der durch Mischen von Getreideschnaps und eingelegten Pflanzen unter Zugabe von Wasser und Zucker, der nicht mehr als 10% pro Liter übersteigen darf, gewonnen wird. Der Alkoholgehalt variiert von den 16,5% des Cynar bis zu den 50% des unsterblichen Kräuterlikörs Chartreuse vert, dem wahren Stammvater dieser Gattung.

Handwerklich von Klöstern oder Laien hergestellte Nischenprodukte

Es gibt besonders bittere Magenbitter: den Fernet Branca, den Benefort aus dem Aostatal (nach altem Stil mit Absinth), den Petrus, den ungarischen Unicum. Oder die besonders süßen Magenbitter, die durch Zucker und Karamell veredelt werden, wie den Montenegro, der vom Abstinenzler D'Annunzio geschätzt wurde; den Lucano, der 1894 vom Konditor Pasquale Vena in Pisticci (Matera) erfunden wurde oder den stark südländischen Averna aus Sizilien. Vecchio Amaro del Capo aus Kalabrien findet immer mehr Anhänger, doch dort wird auch der außergewöhnliche Manfredi hergestellt, ohne exzessiven Zuckergehalt und einer perfekten Ausgewogenheit zwischen Süßholz, Rhabarber, Enzian. Der Magenbitter von Nonino ist ein echter Spitzenreiter, der in einer American Bar getrunken werden sollte, denn seine Kräuter werden mit dem wunderbaren im Barrique gereiften Grappa UE gemischt. Nennenswert ist unter anderem auch der Magenbitter Giuliani, der jedoch nur in der Apotheke zu finden ist.

Die Elixiere

Von den heilenden Eigenschaften der vergangenen Jahrhunderte zu den gefälligen alkoholischen Mischungen unserer Zeit. So erkennt man die Guten.

Die Flaschen

Friaul

Raffiniert

Ein Spitzenreiter mit intensivem Geschmack. Der Amaro von Nonino wird auch verwendet, um raffinierte Cocktails zu kreieren. Er wird mit dem hauseigenen Grappa gemischt.

Cent'anni della Famiglia Nonino