



Was bedeutet *Riserva* bei einem Kräuterbitter?

von Brad Thomas Parsons, Foto: Lizzie Munro

Nischenprodukte dieser Kategorie und Limited Edition-Kräuterbitter sind landesweit auf dem Vormarsch. Das sind die Flaschen, auf die Sie achten sollten und wir erklären, was sie auszeichnet.

Die Welt der Kräuterbitter ist riesig und wird immer größer. Das Eintauchen in diese Welt führt zu vielen möglichen Umwegen, sei es zur Erkundung einer bestimmten Art, wie z. B. Likör aus Alpenkräutern oder Fernet oder zur Suche nach besonderen Flaschen aus den 1960er Jahren, um einen geschmacklichen Eindruck aus der Vergangenheit zu bekommen. Die Suche nach der „Riserva“-Variante eines Kräuterbitters war eine speziellere Herausforderung, da viele dieser Flaschen nur in Italien erhältlich sind. Da sich jedoch weitere Importe am Horizont abzeichnen und eine wachsende Zahl amerikanischer Produzenten mit ihren Interpretationen in dieser Kategorie experimentiert, gab es noch nie einen besseren Zeitpunkt, um in diese spezielle Likörnische einzutauchen.

In der Welt des Weins wird die Kategorie „Riserva“ als offizielle Bezeichnung für einen Wein verwendet, der in der Regel aus höherwertigen Trauben stammt und eine längere Reifezeit hinter sich hat, was zu einem Wein von größerem Wert führt. Für die Kategorie Bitterliköre gibt es in Italien nicht so viele (oder überhaupt keine) standardisierte Regeln. Bei einem Riserva-Kräuterbitter kann man jedoch in der Regel davon ausgehen, dass der Kräuterlikör eine zusätzliche Reifezeit hinter sich hat, einen etwas höheren Alkoholgehalt besitzt und in fast allen Fällen eine einzigartige Flasche und eine spezielle Verpackung aufweist, die nur in begrenzten Mengen hergestellt wird. Diese Riserva-Erzeugnisse haben auch einen höheren Preis, aber dem Kräuterlikör-Kenner bieten sie bedeutendere Genussmomente. Es ist, als hätte man eine signierte Erstausgabe seines Lieblingsautors im Regal stehen, die aber nicht so selten ist, als dass man die Flasche nie entkorken oder aufmachen könnte, um sie mit Freunden zu genießen.

„Meiner Erfahrung nach ist ein Riserva immer das Standardprodukt (oder sehr nahe daran), sowohl botanisch als auch verfahrenstechnisch, bis es dann nicht mehr so ist“, sagt Skip Tognetti, der Gründer des in Seattle ansässigen Unternehmens Letterpress Distilling. „In der Regel

bedeutet dies eine zusätzliche Fassreife bzw. eine zusätzliche Reifung oder eine andere Art von Fass, wenn das Spitzenprodukt bereits in Fässern gereift ist.“ Tognetti weist auch darauf hin, dass ein Riserva im wörtlichen Sinne auch „Reserve“ bedeutet, d. h. auf eine kleinere Produktionsmenge beschränkt ist. Für die Eigentümer von Forthave Spirits, Daniel de la Nuez und Aaron Sing Fox, die vor kurzem ihren Kräuterbitter Riserva 1 auf den Markt gebracht haben, liegt der Schlüssel in einer zusätzlichen Reifebezeichnung. „Es muss ein Erzeugnis mit mehr Reifezeit als üblich sein und möglicherweise eine andere Produktionsmethode aufweisen, so dass sich ein bestehendes Produkt in etwas ganz Besonderes verwandelt“, erklärt de la Nuez. Bei den am meisten begehrten Bitterlikören, die eine Schatzsuche wert sind, sollten Riserva-Flaschen ganz oben auf Ihrer Liste stehen. Obwohl die Kategorie immer noch ein Nischendasein fristet, versprechen neue Erzeugnisse von geschichtsträchtigen italienischen Marken und innovative Produkte von Kräuterbitter-Herstellern aus dem Inland, dass es sich um eine Unterkategorie handelt, die Ihre Aufmerksamkeit und Geduld verdient. Nachfolgend präsentieren wir sieben Riserva-Bitterliköre, die es wert sind, entdeckt zu werden. Bedenken Sie jedoch, dass die Produktion begrenzt ist: Wenn Sie eine Flasche sehen, dann greifen Sie sofort zu.

Amaro Nonino Quintessentia® Riserva

Der Amaro Nonino Quintessentia Riserva wurde als Hommage an Brennmeister Antonio Nonino, aus der dritten Generation der Brennerfamilie, kreiert und verwendet den familieneigenen ÜE Nonino-Traubenbrand, der länger als fünf Jahre in Barriques und kleinen Eichenfässern reifte. Jetzt wird zum ersten Mal die gesamte Amaro-Produktion zwei weitere Jahre in Barriques ausgebaut. Francesca Nonino, verantwortlich für die Web-Kommunikation der Marke und Vertreterin der sechsten Generation der Brennerfamilie Nonino, erklärt: „Für uns ist die Riserva die perfekte Schnittstelle zwischen einem Kräuterbitter und einem Destillat; unser Quintessentia ist mit Sicherheit ein Genuss, aber diese doppelte Reifung verleiht ihm eine neue Tiefe und Komplexität.“

Im Riserva treten die Zitrusnoten des klassischen Quintessentia zugunsten eines holzigen, herbstlichen Unterholzprofils zurück, das durch nussige Noten und Anklänge von Vanille ausgeglichen wird und Ihren Paper Plane auf eine ganz neue Flugbahn bringt oder ihn zu einem nuancierteren Ersatz für Cynar in Little Italy macht. Aufgrund des höheren Preises werden ihn die meisten Verbraucher jedoch wahrscheinlich eher als Digestif für besondere Anlässe genießen statt ihn als ideale Zutat für Cocktails zu verwenden.

Der Amaro Nonino Quintessentia Riserva ist derzeit auf ausgewählten Märkten in Europa erhältlich. Die erste US-Welle von Amaro Nonino Quintessentia Riserva wird auf 3000 Flaschen limitiert sein, die wahrscheinlich für eine begrenzte Anzahl von Bars und Geschäften in New York, Chicago, Los Angeles und San Francisco bestimmt sind.

Ursprünglich war die Markteinführung für diesen Sommer geplant, doch aufgrund von kontinuierlichen Problemen in der Lieferkette wurde sie auf Januar 2023 verschoben; das Warten wird sich lohnen.

\$100

Herkunft: Percoto, Friaul-Julisch-Venetien, Italien

Alkoholgehalt: 35%

