



Cosa rende un Amaro Riserva?

La sottocategoria di nicchia e in edizione limitata dell'amaro è in aumento in tutto il paese. Ecco le bottiglie da cercare e cosa le distingue.

Il mondo dell'amaro è vasto e in continua espansione. Immergersi in questo mondo porta a molte potenziali deviazioni, sia che si tratti di esplorare un genere specifico come l'alpino o il fernet, sia che si vada a caccia di bottiglie d'annata degli anni '60 per provare un gusto del passato. La ricerca del genere "riserva" dell'amaro è stata una sfida più specialistica, poiché molte di queste bottiglie sono disponibili solo in Italia. Tuttavia con un numero maggiore di importazioni all'orizzonte e un numero crescente di produttori americani che sperimentano le loro interpretazioni del genere, non c'è mai stato un momento migliore per fare immergersi in questo particolare sottoinsieme.

Nel mondo del vino, la categoria della riserva è utilizzata come sigla ufficiale per descrivere un vino tipicamente prodotto con uve di qualità superiore e che ha avuto un periodo di invecchiamento più lungo, il cui risultato è un vino di maggior pregio. La categoria degli amari in Italia non ha altrettante (o in realtà nessuna) regole standardizzate. Ma quando ci si imbatte in un amaro riserva, generalmente ci si può aspettare un'espressione che ha avuto un invecchiamento supplementare, una percentuale di alcol per volume leggermente più alta e, in quasi tutti i casi, una bottiglia unica e una confezione speciale prodotta in quantità limitate. Queste offerte di riserva hanno anche un prezzo più alto, ma per gli appassionati dell'amaro offrono un'immersione più profonda nella categoria. È come avere sulla propria libreria una prima edizione firmata di un libro del proprio autore preferito, ma non così rarefatta da non poter mai far saltare o svitare il tappo per gustarla con gli amici.

“In base alla mia esperienza, una riserva è sempre stata il prodotto standard (o molto vicino ad esso), dal punto di vista botanico e del processo, fino al momento in cui non lo è più”, afferma Skip Tognetti, fondatore della Letterpress Distilling di Seattle. “In genere questo significa una

sorta di invecchiamento in botte o di invecchiamento aggiuntivo, oppure un tipo diverso di botte se la versione di punta del prodotto è già invecchiata in botte”. Tognetti nota anche che una riserva è, in senso letterale, “riservata” - cioè limitata a una produzione minore. Per i proprietari di Forthave Spirits Daniel de la Nuez e Aaron Sing Fox, che recentemente hanno lanciato il loro Amaro Riserva 1, la chiave è un'ulteriore denominazione di invecchiamento. “Deve avere un'età maggiore e possibilmente un trattamento di produzione diverso, in grado di trasformare un prodotto esistente in qualcosa di molto speciale”, dice de la Nuez.

Nell'ambito degli ambitissimi “amari da valigia”, degni di una caccia al tesoro, le bottiglie riserva dovrebbero essere in cima alla vostra lista. Sebbene la categoria sia ancora piuttosto di nicchia, le nuove uscite dei marchi italiani storici e le innovazioni dei produttori di amaro sul fronte nazionale promettono che si tratta di una sottocategoria che merita la vostra attenzione e pazienza. Ecco sette amari riserva che vale la pena cercare. Tuttavia, ricordate che sono limitati: Se vedete una bottiglia, prendetela.

Amaro Nonino Quintessentia® Riserva

Creato come tributo al distillatore di terza generazione Antonio Nonino, l'Amaro Nonino Quintessentia Riserva si avvale dell'acquavite d'uva UE Nonino di proprietà della famiglia, invecchiata più di cinque anni in barrique e piccole botti di rovere. Ora, per la prima volta, tutta la miscela dell'amaro viene sottoposta a un ulteriore periodo di due anni in barrique. In rappresentanza della sesta generazione della famiglia dei distillatori Nonino, la responsabile della comunicazione web del marchio, Francesca Nonino, osserva: “Per noi la Riserva è il perfetto punto d'incontro tra un amaro e un'acquavite; potete sicuramente gustare il nostro Quintessentia, tuttavia questo doppio invecchiamento lo porta a un nuovo livello di profondità e complessità”.

Nel Riserva, le note agrumate del Quintessentia classico passano in secondo piano rispetto al profilo più legnoso e autunnale di sottobosco, il tutto bilanciato da frutta secca e vaniglia che porteranno il vostro Paper Plane su una traiettoria del tutto nuova o che lo renderanno un sostituto più sfumato del Cynar in un Little Italy. Tuttavia il costo più elevato probabilmente farà sì che la maggior parte dei consumatori lo assapori come digestivo per le occasioni speciali piuttosto che come ingrediente ideale per i cocktail.

Al momento disponibile in mercati selezionati in Europa, la prima ondata statunitense di Amaro Nonino Quintessentia Riserva sarà limitata a 3.000 bottiglie, probabilmente destinate a un numero limitato di bar e punti vendita a New York, Chicago, Los Angeles e San Francisco. Sebbene l'uscita fosse originariamente prevista per quest'estate, a causa dei continui problemi della catena di approvvigionamento, il suo arrivo è stato posticipato a gennaio 2023; varrà la pena aspettare.

- \$100
- DA:Percoto, Friuli-Venezia Giulia, Italy
- ABV:35%

