

# FL F POUR™

Spring | 2023

N° 01







## FREE FLOW

### 11 JUST DRINKS

Elevate your palate and your being through these pours with purpose.

### 14 STEEP GOALS

To get your best cup of tea, you might need to let loose.

### 16 THE HISTORY OF BOCK

An animated look at the origins of the classic German beer style.

### 18 HIGH TIDE

Get ready to go green with a new breed of seltzers here to keep you cool year round.

### 20 GOUAIS GOT AROUND

Cross pollinations with the promiscuous grape Gouais Blanc created Chardonnay, Gamay and nearly 80 other varieties.

### 24 GIN-VOLUTION

Despite a long history of juniper-heavy offerings, a rapidly expanding world of botanical-forward gins is reshaping the future of this historic spirit.

### 26 ADAPTO-WHAT?

There's a new(ish) buzz in the drinks world, but what the heck is an adaptogen, anyways?

### 28 POUR ONE WITH LAUREN "LP" PAYLOR O'BRIEN

The Ultimate Drink Master reflects on reality tv, rethinking hospitality, mindful consumption and the power of intention.

### 32 CHOCOLATE RENAISSANCE

How a fourth-generation chocolatier is helping to bring back Puerto Rico's cocoa tree heritage.

### 34 HOP ON THE TROLLEY

Take an easy ride into the world of cannabis cuisine with this approachable recipe from The Nomad Cook, Chef Travis Petersen.

### 36 BUILD YOUR BEV FAM

When leveling up your drinks knowledge, never underestimate the power of community. Here's how to create it.



## FEATURES

### 38 FINDING FIVI

Embrace Italy's handcrafted grower-producer wines by turning to bottles from members of the Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

### 46 BOTTLE ROCKET

Stylish shops for non-alcoholic spirits, wines and more are changing what and how we drink.

### 52 FUNK & SOUL

When wines lose their funk in exchange for cleanliness or consistency, does the soul go too?

### 60 DRAMS TO GRAMS

Meet the infused drink makers who are elevating cocktail culture beyond the spirit realm.

### 68 WOODINVILLE'S WAREHOUSE GARAGISTES

How western Washington's wine hub germinated in the seediest of places.

### 78 SALUTE, AMARO

A look at why we embrace this traditional digestive liquor and the myriad benefits it has to offer.

### 84 FANTASTIC PHANTASM

The true story of how a brewery owner turned to wine grapes to create the beer world's most innovative new ingredient.

### 90 SPÄTBURGUNDER'S STORY

From uncertain beginnings to a modern-day renaissance, a look at the long, complex story of German Pinot Noir.



COVER ILLUSTRATION BY STEVE MARTINEZ

#### FULL POUR

MAGAZINE: 115 Pocono Road/P.O. Box 659, Brookfield, CT 06804

EDITOR & PUBLISHER: Lauren Buzzeo

CONTRIBUTING EDITOR: Alexander Peartree

CONNECT WITH US: [info@full-pour.com](mailto:info@full-pour.com); [www.full-pour.com](http://www.full-pour.com); [@fullpourmag](https://www.instagram.com/fullpourmag)

The information and opinions included in Full Pour is for general informational purposes only. Content is not intended to act as an endorsement or recommendation for use of any product. Full Pour cannot and does not contain medical/health or legal advice or endorsement; any medical/health information provided is for general informational and educational purposes only and is not a substitute for professional advice. Full Pour features content about alcohol and cannabis, and is intended for mature audiences only. Readers should follow any and all legal market regulations and restrictions. All information is provided in good faith; under no circumstances shall Full Pour have any liability for any loss or damage of any kind incurred as a result of the use or reliance on any information provided herein—any use and reliance on any information herein is solely at your own risk. © All rights reserved.

Xcalibre







# SALUTE, AMARO

A LOOK AT WHY WE EMBRACE THIS TRADITIONAL DIGESTIVE LIQUOR AND THE MYRIAD BENEFITS IT HAS TO OFFER.

WORDS  
LAYLA SCHLACK

IMAGES  
JOYCE CHO

**A**ccording to researchers at Penn Museum, the earliest alcoholic beverage in the world was from China and dated to 7000–6600 BCE. Chemical analysis revealed it to be a mixture of fermented rice, honey, and grapes and/or hawthorn fruit, a tart fruit sometimes used in Chinese medicine as a digestive aid.

While this ancient liquor may or may not have had any direct influence on the creation of Italian amaro, it seems to point to the idea that, for a long time, people have enjoyed a sip of something a little sweet, a little tart or bitter, and a little boozy to aid digestion.

That’s fundamentally what amaro

is: a bittersweet liqueur. The category is defined as liquor infused with bittering botanicals, as amaro is Italian for bitter. It’s different from cocktail bitters, which are meant to be used in small quantities in cocktails, not consumed on their own.

Amaro’s base can range wildly, as can the alcohol level, and it can be made anywhere in the world, although culturally, it’s become synonymous with Italy.

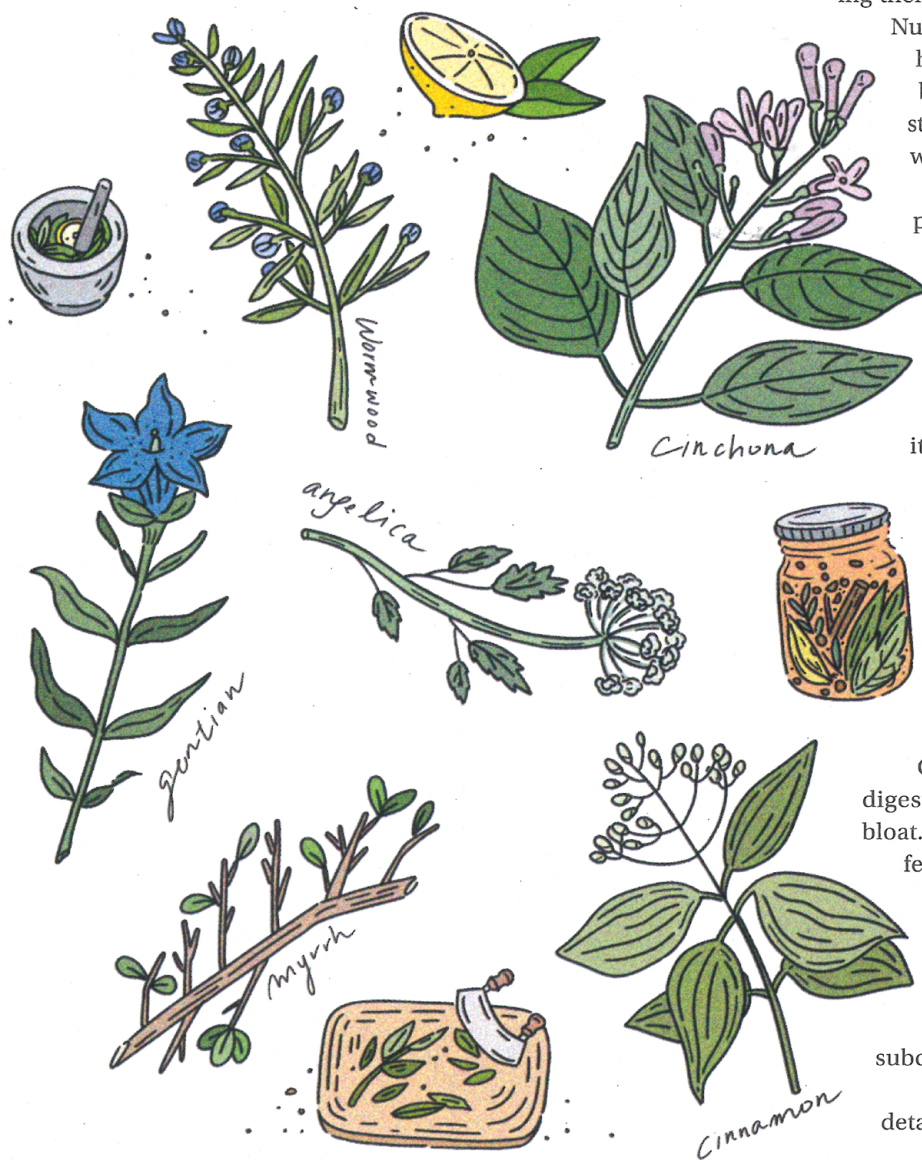
“It’s like the Italian version of the monks’ Chartreuse,” says Anthony Ancona, co-owner of Fountainhead Wines in Norwalk, Connecticut. “The Italians made it palatable.”

French Carthusian monks started bottling Chartreuse in the mid-1700s as a health tonic. Made with 130 botanicals, the original formulation was tough to



swallow. While Italian monks had also been infusing alcohol (usually wine) with herbs as far back as the Roman Empire, amaro as a business took off in earnest in the 1800s. That's when brands like Amaro Montenegro, Amaro Averna, Amaro Lucano and Fernet-Branca were started in Emilia-Romagna, Sicily, Basilicata and Lombardy, respectively. These all used regional botanicals and became common throughout the country.

In addition to its health benefits, amaro offered another function to the people making it: preserving herbs and botanicals in season, according to a May 2021 piece that Leigh Kunkel wrote for online food magazine *Umami*.



Now that we have more efficient ways to preserve edible plants and less expensive over-the-counter digestive aids, it's worth asking why amaro has such staying power. Some fans will say it's simply because they taste good, but there's a little more at play.

## HERBAL EFFECTS

Even today, amari are made with local botanicals, ranging from artichoke to rhubarb to cardamom. There are some commonly used ingredients that are believed to have health benefits, and for producers like Forthave Spirits in Brooklyn, New York, studying those was an important step in crafting their bottling. Founders Aaron Fox and Daniel de la

Nuez say that they shared books about the history of herbal medicine before creating their recipe. The best friends say these books helped them understand principles like solubility, as well as which herbs work well together both chemically and flavorwise.

Some of the standard botanicals have been proven to stimulate digestion. That has obvious benefits after a meal, but also, when amaro is served before a meal, this digestive stimulation encourages appetite.

Wormwood, for example, is best known as the supposed hallucinogenic ingredient in absinthe, but it's also used in amaro. In fact, it's a primary botanical in Amaro Lucano from Basilicata, which uses three different varieties of wormwood—one in an oil form for digestive benefit, and the other two for their flavor profile. There's no evidence that the plant causes hallucinations, but the National Institutes of Health reported in 2020 that its bitter compounds "can increase gastric, biliary, and intestinal secretion in humans after oral administration." In other words, it can aid digestion.

Cinchona is another botanical that stimulates digestive secretions to fight feelings of fullness and bloat. Like wormwood, it's also better known for a different benefit: Its quinine compound kills malaria.

Spanish colonizers brought the plant from the Andes back to Europe in the 1600s for its anti-malarial properties. Once its flavor profile and digestive benefits became familiar in Italy, it was incorporated into amari such as Ferro-Kina, a subcategory that was invented in 1881.

Volume 54 of the journal *Pharmacy in History* details a cinchona shortage in the late 1700s that sent

people looking for replacements. One solution was gentian root, which was probably in use before then too.

A peer-reviewed study published in 2018 by the European Medicines Agency confirms that gentian root has the same digestion-stimulating effects as wormwood and cinchona. The monks must have been hip to that effect much earlier, though: Gentian is used in most amari, from classics like Fernet-Branca, to newer American offerings, like Lo-Fi Gentian Amaro from California.

Rounding out this collection of bitter botanicals known for stimulating digestion is angelica. The mechanisms of how it works are not as well studied as the others, but Amaro Lucano lists it among its 30 botanicals, crediting it with both digestive and sedative properties.

Other common botanicals like cinnamon and myrrh are known to have anti-inflammatory and detoxifying properties, respectively. But Fox and de la Nuez also point out the need for plants that will make the finished amaro taste good.

"The whole thing is to, you know, get all those herbs in your stomach," says Ancona, admitting he has a preference for the dark, viscous, bitter bottlings.

And for Nick Stefanelli, chef and owner of Washington, D.C.'s *Officina* culinary complex that includes *Salotto* amaro library, balance is key.

"I like it to have less sugar and a little more of the botanical flavor profile," he says. "It doesn't necessarily need to be fully bitter. It could be some more florality, it could be more citrus."

This range of preferences speaks to what amaro has grown into: a drink for pleasure.

## A CAUSE FOR GATHERING

For some, the pandemic will have proven what Italians have known for centuries: Spending time at the dining table with family, friends or even colleagues can be just as nourishing as the food we eat.

The first known printed cookbook, *De honesta voluptate et valetudine* (On honorable pleasure and health), published around 1470, was written by an Italian, Bartolomeo Platina. History nerds will note that this was before the invention of the printing press, so Platina must have really wanted this book to exist. He posits that the pleasure of a meal can be just as beneficial as the nutrients in the food. Adding an aperitif, digestif or both to a meal is a way to prolong that pleasure.

Fox and de la Nuez say that element is what got them into amaro in the first place: They wanted to linger at the table to keep talking about books, art, food and wine, and a pour of amaro provided a reason for them to do that.

"It's all about community," says Ancona, recounting his family's Sunday dinners when he was growing up. These would start at noon. Everyone would eat, then maybe play cards, then come back to the table for an amaro or some other digestivo, like grappa. After that, more cards or possibly a nap, and then another round of food and amaro.

For others, it's an element of discovery that provides a reason to stay at the table and keep the conversation going.

"For many people, amari are a bit of a best-kept-secret," says Joanna Franchini, cofounder and chief brand officer for the online retailer *Curiada*. "There's a depth and nuance to amari that takes a little while to notice and appreciate for many people, but once you do, the experience is revelatory."

There's no shortage of other beverages to spend time with around the dinner table, but amaro offers an opportunity for reflection and conversation. Because so many are made using local botanicals, amari become a form of arm-chair travel. What does Sicily taste like, versus Rome, versus New York? Taste the anise-citrus balance in Averna, rhubarb-candy Amaro Formidabile and the mint and eucalyptus in Forthave to find out.

And like wine or Scotch, amari are collectable. Fox and de la Nuez collect rare and old bottles, which is another point of conversation and social connection. Stefanelli began his

**SOME OF THE STANDARD BOTANICALS HAVE BEEN PROVEN TO STIMULATE DIGESTION. THAT HAS OBVIOUS BENEFITS AFTER A MEAL, BUT ALSO, WHEN AMARO IS SERVED BEFORE A MEAL, THIS DIGESTIVE STIMULATION ENCOURAGES APPETITE.**



“FOR MANY PEOPLE, AMARI ARE A BIT OF A BEST-KEPT-SECRET. THERE’S A DEPTH AND NUANCE TO AMARI THAT TAKES A LITTLE WHILE TO NOTICE AND APPRECIATE FOR MANY PEOPLE, BUT ONCE YOU DO, THE EXPERIENCE IS REVELATORY.”

JOANNA FRANCHINI, COFOUNDER AND CHIEF BRAND OFFICER, CURIADA



amaro collection seeing older bottles come up at wine auctions, and for him, eventually it turned into a large enough library to structure a bar program that happens to offer vertical tastings of some bottles.

“It’s interesting to see how something that has a 40- or 50-year-old age on it, compared to what is made today,” says Stefanelli. “And then it’s trying to understand how that recipe has been adjusted or modified or modernized...Because the ingredients and the ability to get things 50, 60, 70 years ago was totally different from just ordering 20 pounds of gentian root and 10 pounds of bay leaf and 40 pounds of chamomile, and so on and so forth.”

Franchini finds in her business that while there’s certainly an interest in older bottles, a lot of the demand around collecting is driven by cocktail lovers.

“Amaro is like catnip for anyone who loves the journey of discovery,” she says. “In the U.S., it was a lesser-known category that started to peek its head above the radar during the craft cocktail renaissance of the early 2000s, notably with Amaro Nonino in Sam Ross’s instant classic, the Paper Plane. And as awareness has grown and spread amongst craft cocktail enthusiasts, demand for amari—and a greater diversity of amari than what is typically available at any given bar or shop—is definitely on the rise...We certainly find people are looking for rare bottles, but particularly those that are less widely distributed (or not distributed at all!) outside of Europe that they’ve read about or heard mentioned and would love to try.”

None of this will persuade people who don’t like the taste, of course, but hopefully deeper insight into the benefits of this centuries-old drink will fuel your next conversation as you linger around the dinner table. *EP*



## Salute, Amaro

*Ein Blick Darauf, Warum Wir Diesen Traditionellen Kräuterlikör Schätzen Und Welche Unzähligen Vorteile Er Bieten Kann.*

Text Layla Schlack

Bilder Joyce Cho

Nach Angaben von Forschern des Penn Museums stammt das erste alkoholische Getränk der Welt aus China und wird auf die Zeit zwischen 7000 und 6600 v. Chr. datiert. Chemische Analysen ergaben, dass es sich um eine Mischung aus fermentiertem Reis, Honig und Weintrauben und/oder Weißdorn handelte, einer säuerlichen Frucht, die in der chinesischen Medizin manchmal als Verdauungshilfe verwendet wird. Auch wenn dieser antike Likör vielleicht keinen direkten Einfluss auf die Entwicklung des italienischen Amaro hatte, so scheint er doch darauf hinzuweisen, dass die Menschen lange Zeit gerne etwas tranken, das ein wenig süß, ein wenig sauer oder bitter und ein wenig Alkohol enthielt, um die Verdauung zu fördern. Das ist es, was ein Amaro im Grunde genommen ist: ein bittersüßer Likör. Die Kategorie ist definiert als ein Likör, der mit bitteren Botanicals versetzt ist, denn 'amaro' bedeutet auf Italienisch bitter. Er unterscheidet sich von Cocktail-Bitters, die man in kleinen Mengen in Cocktails verwendet und nicht pur konsumieren sollte. Die Basis des Amaros kann sehr unterschiedlich sein, ebenso wie der Alkoholgehalt. Er kann überall auf der Welt hergestellt werden, obwohl er kulturell gesehen zum Synonym für Italien geworden ist.

„Er ist so etwas wie die italienische Version des Chartreuse-Likörs der Mönche“, sagt Anthony Ancona, Miteigentümer von Fountainhead Wines in Norwalk, Connecticut. „Die Italiener haben ihn schmackhaft gemacht!“

Französische Kartäusermönche begannen Mitte des 17. Jahrhunderts mit der Abfüllung von Chartreuse als Gesundheitselixier. Die ursprüngliche Rezeptur bestand aus 130 pflanzlichen Stoffen und war schwer zu schlucken. Während italienische Mönche bereits zur Zeit des Römischen Reiches Alkohol (meist Wein) mit Kräutern versetzten, nahm die kommerzielle Nutzung von Amaro erst im 19. Jh. ihren Anfang. Damals entstanden Marken wie Amaro Montenegro, Amaro Averna, Amaro Lucano und Fernet-Branca in der Emilia-Romagna, in Sizilien, in der Basilicata und in der Lombardei. Alle diese Produkte, für die regionale pflanzliche Stoffe verwendet wurden, setzten sich im ganzen Land durch.

Neben den gesundheitlichen Vorteilen boten Kräuterliköre den Herstellern noch eine weitere Möglichkeit: die Konservierung von saisonalen Kräutern und Pflanzen, wie ein Artikel von Leigh Kunkel für das Online-Food-Magazin *Umami* vom Mai 2021 mitteilt.

Jetzt, wo es effizientere Möglichkeiten gibt, essbare Pflanzen zu konservieren, und billigere rezeptfreie Verdauungshilfen zur Verfügung stehen, lohnt es sich die Frage zu stellen, warum sich Kräuterbitter so lange am Markt halten. Einige Enthusiasten werden sagen, dass es einfach daran liegt, dass sie gut schmecken, aber es steckt mehr dahinter.

### PFLANZLICHE WIRKUNGEN

Auch heute noch werden Kräuterbitter aus einheimischen Pflanzen hergestellt, das reicht von Artischocke über Rhabarber bis hin zu Kardamom. Einigen häufig verwendeten Zutaten wird eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben, und für Hersteller wie Forthave Spirits aus Brooklyn, New York, war das Recherchieren dieser Zutaten ein wichtiger Schritt ihrer Geschäftsentwicklung. Die Gründer Aaron Fox und Daniel de la Nuez geben an, dass sie vor der Entwicklung ihrer Rezeptur gemeinsam Bücher über die Geschichte der Kräutermedizin studierten. Die beiden Freunde sagen, dass diese Bücher ihnen halfen, Begriffe wie die Löslichkeit der Stoffe zu verstehen und welche Kräuter sowohl chemisch als auch geschmacklich



gut zusammenpassen.

Es hat sich gezeigt, dass einige der Standard-Pflanzenstoffe die Verdauung anregen. Dies hat offensichtliche Vorteile nach einer Mahlzeit, aber auch, wenn ein Amaro vor einer Mahlzeit serviert wird, denn der digestive Anreiz regt den Appetit an.

Wermut zum Beispiel ist vor allem als angeblicher halluzinogener Bestandteil von Absinth bekannt, wird aber auch im Amaro verwendet. Tatsächlich ist er einer der Hauptbestandteile des Amaro Lucano aus der Basilicata, für den drei verschiedene Wermutsorten verwendet werden - eine in Ölform wegen ihrer verdauungsfördernden Wirkung und die beiden anderen wegen ihres Geschmacksprofils. Es gibt keine Beweise dafür, dass die Pflanze Halluzinationen hervorruft, aber das National Institute of Health berichtete im Jahr 2020, dass ihre Bitterstoffe „nach oraler Verabreichung beim Menschen die Magen-, Gallen- und Darmsekretion erhöhen können“. Mit anderen Worten: sie kann die Verdauung fördern.

Cinchona aus der Gattung der Chinarindenbäume ist eine weitere Pflanze, die die Verdauungssekretion anregt, um Völlegefühl und Blähungen zu bekämpfen. Wie der Wermut ist Cinchona auch für einen anderen Nutzen bekannt: ihr Chininanteil wirkt gegen Malaria. Spanische Kolonisatoren brachten die Pflanze in den 1600er Jahren aus den Anden nach Europa, um ihre malariabekämpfenden Eigenschaften zu nutzen. Als ihr aromatisches Profil und ihre verdauungsfördernden Eigenschaften in Italien bekannt wurden, verwendete man sie in Kräuterbittern wie Ferro-Kina, einer 1881 erfundenen Unterkategorie.

Band 54 der Zeitschrift *Pharmacy in History* beschreibt einen Mangel an Cinchona in den späten 1700er Jahren, der die Suche nach Ersatzstoffen auslöste. Eine Lösung war die Enzianwurzel, die wahrscheinlich schon vorher verwendet wurde. Eine mit dem Peer-Review-Verfahren durchgeführte Studie, die 2018 von der Europäischen Arzneimittelagentur (EMA) veröffentlicht wurde, bestätigt, dass die Enzianwurzel die gleiche verdauungsfördernde Wirkung hat wie Wermut und Chinarinde. Die Mönche müssen jedoch schon viel früher von dieser Wirkung überzeugt gewesen sein: Enzian wird in den meisten Kräuterlikören verwendet, von Klassikern wie Fernet-Branca bis hin zu neueren amerikanischen Angeboten wie Lo-Fi Gentian Amaro aus Kalifornien.

Engelwurz vervollständigt diese Sammlung von Bitterstoffen, die die Verdauung anregen sollen. Ihre Wirkungsmechanismen sind nicht so gut erforscht wie die anderer Pflanzen, aber der Amaro Lucano listet sie unter seinen 30 pflanzlichen Stoffen auf und schreibt ihr sowohl verdauungsfördernde als auch beruhigende Eigenschaften zu.

Andere gängige Pflanzen wie Zimt und Myrrhe sind für ihre entzündungshemmenden und entgiftenden Eigenschaften bekannt. Fox und de la Nuez betonen aber auch die Notwendigkeit von Pflanzen, die dem fertigen Amaro einen guten Geschmack verleihen.

„Das Ziel ist, alle Kräuter in den Magen zu bekommen“, sagt Ancona und gibt zu, dass er dunkle, dickflüssige und bittere Produkte bevorzugt.

Für Nick Stefanelli, Chefkoch und Inhaber des Officina Culinary Complex in Washington D.C., zu dem auch die *Salotto Amaro Library* gehört, ist Ausgewogenheit das Schlüsselement.

„Ich mag es, wenn der Amaro weniger Zucker und ein eher botanisches Geschmacksprofil hat“, sagt er. „Er braucht nicht komplett bitter zu sein. Er darf auch floraler oder zitrischer schmecken.“ Diese Bandbreite an Vorlieben ist bezeichnend für das, was ein Amaro geworden ist: nämlich ein Genussgetränk.

## EIN GRUND, UM SICH MIT FREUNDEN ZU TREFFEN

Einigen wird die Pandemie bewiesen haben, was die Italiener seit Jahrhunderten wissen: Zeit am Esstisch mit der Familie, mit Freunden oder sogar mit Kollegen zu verbringen, kann genauso 'nährend' sein wie das Essen, das man zu sich nimmt.

Das erste gedruckte Kochbuch, *De honesta voluptate et valetudine* (Über ehrenhaften Genuss und



Gesundheit), wurde um 1470 von einem Italiener, Bartolomeo Platina, veröffentlicht. Geschichtsinteressierte werden feststellen, dass dies vor der Erfindung der Druckerpresse geschah. Das zeigt, dass Platina die Herausgabe dieses Buches sehr am Herzen lag. Er vertritt die Ansicht, dass der Genuss einer Mahlzeit ebenso vorteilhaft sein kann wie die im Essen enthaltenen Nährstoffe. Die Zugabe eines Aperitifs, eines Digestifs oder beides zu einer Mahlzeit ist eine Möglichkeit, diesen Genuss zu verlängern.

Fox und de la Nuez sagen, dass dieses Element sie dazu veranlasst hat, sich näher mit dem Kräuterbitter zu befassen: sie wollten am Tisch verweilen, um sich weiter über Bücher, Kunst, Essen und Wein zu unterhalten, und ein Schluck Amaro bot ihnen einen Grund dazu.

„Es geht um die Geselligkeit“, sagt Ancona und erinnert sich an die Sonntagsessen seiner Familie, als er noch klein war. Sie begannen mittags. Alle aßen, spielten vielleicht Karten und kehrten dann an den Tisch zurück, um einen Amaro oder einen anderen Digestif wie Grappa zu trinken. Danach wurde weiter Karten gespielt oder vielleicht ein Nickerchen gemacht, und dann gab es wieder eine Runde Essen und den Amaro.

Für andere jedoch ist es eine Neuentdeckung, eine Art Vorwand, der sie veranlasst, am Tisch zu verweilen und das Gespräch fortzusetzen.

„Für viele Menschen sind Kräuterliköre so etwas wie das bestgehütete Geheimnis“, sagt Joanna Franchini, Mitbegründerin und Markenmanagerin des Online-Händlers Curiada. „Kräuterliköre haben eine Tiefe und Nuance, die von vielen erst nach einer Weile wahrgenommen und geschätzt wird, aber wenn man es dann geschafft hat, ist es eine Offenbarung“. Es gibt keinen Mangel an anderen Getränken, mit denen man die Zeit am Tisch verbringen kann, aber Kräuterbitter bieten Gelegenheit zum Nachdenken und zu Gesprächen. Da viele von ihnen aus lokalen Pflanzenteilen hergestellt werden, werden Kräuterbitter zu einer Art Reise vom Sessel aus. Wie schmeckt Sizilien im Vergleich zu Rom oder New York? Probieren Sie Avernas ausgewogene Mischung aus Anis und Zitrusfrüchten, Amaro Formidabile's Rhabarber-Bonbon-Geschmack und Forthave's Minze und Eukalyptus, um es herauszufinden.

Und wie Wein oder Scotch sind auch Kräuterbitter Sammlerstücke. Fox und de la Nuez sammeln seltene und alte Flaschen, was einen weiteren Gesprächsanlass und sozialen Anschluss bietet.

ES HAT SICH GEZEIGT, DASS EINIGE DER STANDARD-BOTANICALS DIE VERDAUUNG ANREGEN. DIES HAT OFFENSICHTLICHE VORTEILE NACH EINER MAHLZEIT, ABER AUCH WENN EIN AMARO VOR EINER MAHLZEIT SERVIERT WIRD, DENN DER DIGESTIVE ANREIZ REGT DEN APPETIT AN.

„FÜR VIELE MENSCHEN SIND KRÄUTERLIKÖRE SO ETWAS WIE DAS BESTGEHÜTETE GEHEIMNIS. KRÄUTERLIKÖRE HABEN EINE TIEFE UND NUANCE, DIE VON VIELEN MENSCHEN ERST NACH EINER WEILE WAHRGENOMMEN UND GESCHÄTZT WIRD, ABER WENN MAN ES DANN GESCHAFFT HAT, IST ES EINE OFFENBARUNG.“

JOANNA FRANCHINI, MITBEGRÜNDERIN UND CHIEF BRAND OFFICER, CURIADA

Stefanelli begann mit seiner Amaro-Sammlung, als er ältere Flaschen auf Weinauktionen auftauchen sah. Schließlich wuchs die Sammlung zu einer Bibliothek an, die groß genug ist, um ein Barprogramm zu strukturieren, das auch vertikale Verkostungen bestimmter Flaschen anbietet.

„Es ist interessant, etwas zu sehen, das 40 oder 50 Jahre alt ist, im Vergleich zu dem, was heute hergestellt wird“, sagt Stefanelli. „Und dann zu versuchen zu verstehen, wie das Rezept angepasst oder modifiziert oder modernisiert wurde... denn die Zutaten und die Möglichkeit, Dinge vor 50, 60, 70 Jahren zu beschaffen, waren völlig anders als die Bestellung von 20 Pfund Enzianwurzel



und 10 Pfund Lorbeerblätter und 40 Pfund Kamille und so weiter.“

In ihrer Branche stellt Franchini fest, dass es zwar durchaus ein Interesse an älteren Flaschen gibt, die meiste Nachfrage nach Sammlerstücken aber von Cocktail-Liebhabern getrieben wird. „Amaro ist wie Katzenminze für jeden, der gerne auf Entdeckungsreise geht“, sagt sie. „In den USA war es eine weniger bekannte Kategorie, die während der Renaissance der Craft-Cocktails in den frühen 2000er Jahren in den Vordergrund rückte, insbesondere durch den Amaro **Nonino** in Sam Ross' erfolgreichem Klassiker Paper Plane. Und da das Bewusstsein unter den Craft-Cocktail-Enthusiasten gewachsen ist und sich verbreitet hat, ist die Nachfrage nach Kräuterlikören - und nach einer größeren Vielfalt an Kräuterlikören, als sie normalerweise in einer Bar oder einem Geschäft erhältlich sind - definitiv gestiegen ... Wir stellen fest, dass die Leute nach seltenen Flaschen suchen, vor allem aber nach solchen, die außerhalb Europas weniger verbreitet sind (oder gar nicht vertrieben werden!), von denen sie gelesen oder gehört haben und die sie gerne probieren würden!“ All dies wird natürlich diejenigen nicht überzeugen, die den Geschmack nicht mögen, aber hoffentlich wird ein tieferes Verständnis für die Vorteile dieses jahrhundertealten Getränks Ihr nächstes Gespräch bei Tisch beflügeln. EP