vinetur

Aperol: qué es y cómo tomarlo

Cómo un aperitivo italiano se convirtió en una sensación mundial

lunes 12 de febrero de 2024

ESCRITO POR ROBERT BEIR



El resurgimiento de Aperol, un aperitivo italiano de principios del siglo XX, en el panorama mundial de las bebidas es una fascinante historia de tradición, marketing y búsqueda de opciones de bebida más ligeras y sociables. Esta bebida alcohólica de color naranja brillante, antaño una especialidad regional de la región italiana del Véneto, se ha convertido en un ingrediente clave de uno de los cócteles más populares de Europa y América: el Aperol Spritz.

La esencia y el consumo del Aperol

Producido originalmente por la empresa Barbero 1891, fundada por los hermanos Barbieri, Aperol está ahora bajo los auspicios del Grupo Campari, que supervisa su producción y distribución. Con una graduación alcohólica del 11%, Aperol es una mezcla de raíces y hierbas de gran calidad, como la genciana, la quinina, la naranja amarga y el ruibarbo. Esta combinación confiere a Aperol su característico perfil de sabor: complejo, rico y versátil. Es esta versatilidad la que ha catapultado a Aperol a convertirse en uno de los espirituosos más vendidos en Italia y en un favorito cada vez mayor en el extranjero.

El Aperol, que suele tomarse como aperitivo, es también el ingrediente estrella del Aperol Spritz, un cóctel que ha adquirido estatus de culto en países como Alemania y Austria. Su brillante color naranja, sus complejos aromas herbáceos y sus toques de vainilla, junto con una textura redonda y aterciopelada con notas duraderas de madera y naranja, lo convierten en una incorporación única al mundo de la coctelería.

El nacimiento de una leyenda italiana

El viaje de Aperol comenzó en la Feria Internacional de Padua en 1919, creado por los hermanos Barbieri. La receta, que sigue siendo un secreto, se convirtió rápidamente en una de las favoritas de los italianos, sobre todo en la región del Véneto. El crecimiento de la marca se vio impulsado significativamente en los años 60 y 70 gracias a exitosas campañas publicitarias en la entonces naciente televisión italiana.



El famoso actor italiano Tino Buazzelli protagonizó uno de esos memorables anuncios, acuñando el eslogan "Ah, Aperol" tras una palmada en la frente, un gesto y una exclamación que se convirtieron en sinónimos de pedir la bebida en los bares italianos.

En 1995, la introducción de Aperol Soda, una versión con menor contenido alcohólico, amplió el alcance de la marca, que siguió siendo popular en Italia, Suiza y Austria. La adquisición por parte del Grupo Campari en 2003 sólo sirvió para impulsar aún más el éxito de Aperol, en particular con la comercialización estratégica del cóctel Aperol Spritz, que se ha convertido en un elemento básico en el etiquetado de la bebida desde 2011.

El ascenso de Aperol a la fama mundial

El ascenso del Aperol Spritz a la fama mundial es una historia de cambios culturales y perspicacia comercial. Servido en una copa de vino llena de hielo, el Aperol Spritz combina soda, vino espumoso y Aperol en proporciones precisas, adornado con una rodaja de naranja. Sus orígenes se remontan a la década de 1950, a partir del Spritz veneciano de 1920, que a su vez se inspiró en la práctica austriaca del siglo XIX de diluir el vino veneciano con agua de Seltz.



El término "spritz" procede de la palabra alemana "spritzen", que significa "rociar", indicativo de la naturaleza refrescante de la bebida. La explosión de popularidad de este cóctel en la última década puede atribuirse en parte a la crisis financiera mundial de 2008, conocida como la "Gran Recesión". En Italia, la crisis económica dio lugar a un aumento de la cultura del aperitivo, con bares que ofrecían aperitivos gratis a los clientes que compraban bebidas, fomentando el consumo de bebidas con menos alcohol como el Aperol.

El Grupo Campari aprovechó este momento cultural para promocionar el Aperol Spritz como el aperitivo por excelencia, destacando su vibrante color y sabor en copas de vino. A medida que la crisis económica disminuía, la popularidad del Aperol Spritz no lo hizo, traspasando fronteras y convirtiéndose en el aperitivo y cóctel preferido por muchos en todo el mundo.

España, entre otros países, ha sido testigo del auge del Aperol Spritz, un cóctel que ahora es habitual encontrar en bares y restaurantes de todo tipo, lo que demuestra su versatilidad y atractivo como aperitivo y bebida para cualquier ocasión.