vinetur

Aperol : qu'est-ce que c'est et comment le boire ?

Comment un apéritif italien a fait sensation dans le monde entier

lundi 12 février 2024

ÉCRIT PAR ROBERT BEIR



La résurgence de l'Aperol, un apéritif italien dont les origines remontent au début du XXe siècle, sur la scène mondiale des boissons est une histoire fascinante de tradition, de marketing et de recherche de boissons plus légères et plus agréables à boire. Ce spiritueux orange vif, qui était autrefois une spécialité régionale de la Vénétie en Italie, est devenu l'ingrédient clé de l'un des cocktails les plus populaires en Europe et en

Amérique : l'Aperol Spritz.

L'essence et la consommation de l'Aperol

Produit à l'origine par la société Barbero 1891, fondée par les frères Barbieri, Aperol est aujourd'hui sous l'égide du groupe Campari, qui en assure la production et la distribution. D'une teneur en alcool de 11 %, l'Aperol est un mélange de racines et d'herbes de haute qualité, dont la gentiane, la quinine, l'orange amère et la rhubarbe. Cette combinaison confère à l'Aperol son profil aromatique distinctif : complexe, riche et polyvalent. C'est cette polyvalence qui a fait d'Aperol l'un des spiritueux les plus vendus en Italie et l'un des plus appréciés à l'étranger.

Généralement consommé en apéritif, l'Aperol est également l'ingrédient phare de l'Aperol Spritz, un cocktail devenu culte dans des pays comme l'Allemagne et l'Autriche. Sa couleur orange brillante, ses arômes complexes d'herbes et ses notes de vanille, ainsi que sa texture ronde et veloutée avec des notes persistantes de bois et d'orange, en font un ingrédient unique dans le monde des cocktails.

La naissance d'une légende italienne

L'aventure d'Aperol a commencé à la Foire internationale de Padoue en 1919, créée par les frères Barbieri. La recette, encore secrète aujourd'hui, est rapidement devenue la préférée des Italiens, en particulier dans la région de la Vénétie. La croissance de la marque a été considérablement stimulée dans les années 1960 et 1970 grâce à des campagnes publicitaires réussies à la télévision italienne, alors naissante.



Le célèbre acteur italien Tino Buazzelli a joué dans l'une de ces publicités mémorables, inventant la phrase d'accroche "Ah, Aperol" après une claque sur le front, un geste et une exclamation qui sont devenus synonymes de commande de la boisson dans les bars italiens.

En 1995, l'introduction d'Aperol Soda, une version à plus faible teneur en alcool, a élargi la portée de la marque, qui a continué à être populaire en Italie, en Suisse et en Autriche. L'acquisition par le groupe Campari en 2003 n'a fait que renforcer le succès d'Aperol, notamment grâce au marketing stratégique du cocktail Aperol Spritz, qui est devenu un élément essentiel de l'étiquetage de la boisson depuis 2011.

L'ascension d'Aperol vers la notoriété mondiale

L'ascension de l'Aperol Spritz vers la célébrité mondiale est une histoire de changements culturels et d'acuité marketing. Servi dans un verre à vin rempli de glace, l'Aperol Spritz associe du soda, du vin mousseux et de l'Aperol dans des proportions précises, le tout agrémenté d'une tranche d'orange. Ses origines remontent aux années 1950, à partir du Venetian Spritz des années 1920, lui-même inspiré de la pratique autrichienne du XIXe siècle consistant à diluer du vin vénitien avec de l'eau de Seltz.



Le terme "spritz" vient du mot allemand "spritzen", qui signifie "pulvériser", ce qui témoigne de la nature rafraîchissante de la boisson. L'explosion de la popularité du cocktail au cours de la dernière décennie peut être partiellement attribuée à la crise financière mondiale de 2008, surnommée la "grande récession". En Italie, la crise économique a entraîné une augmentation de la culture de l'apéritif, les bars offrant des collations gratuites aux clients achetant des boissons, ce qui a encouragé la consommation de boissons à faible teneur en alcool comme Aperol.

Le groupe Campari a profité de ce moment culturel pour promouvoir l'Aperol Spritz comme la quintessence de l'apéritif, en mettant en valeur sa couleur et sa saveur vibrantes dans des verres à vin. Alors que la crise économique s'atténuait, la popularité de l'Aperol Spritz ne s'est pas démentie, traversant les frontières pour devenir l'apéritif et le cocktail de choix pour de nombreuses personnes dans le monde entier.

L'Espagne, entre autres pays, a été témoin de la montée en puissance de l'Aperol Spritz, le cocktail étant désormais courant dans un grand nombre de bars et de restaurants, ce qui témoigne de sa polyvalence et de son attrait en tant qu'apéritif et en tant que boisson adaptée à n'importe quelle occasion.