vinetur

Aperol: cos'è e come si beve

Come un aperitivo italiano è diventato un fenomeno mondiale

lunedì 12 febbraio 2024

SCRITTO DA ROBERT BEIR



La rinascita dell'Aperol, un aperitivo italiano che affonda le sue radici all'inizio del XX secolo, nella scena delle bevande globali è un'affascinante storia di tradizione, marketing e ricerca di opzioni di consumo più leggere e socievoli. Questo spirito di colore arancione brillante, un tempo specialità regionale del Veneto, è diventato l'ingrediente chiave di uno dei cocktail più popolari in Europa e nelle Americhe: l'Aperol Spritz.

L'essenza e il consumo dell'Aperol

Originariamente prodotto dall'azienda Barbero 1891, fondata dai fratelli Barbieri, l'Aperol è oggi sotto l'egida del Gruppo Campari, che ne supervisiona la produzione e la distribuzione. Con una gradazione alcolica dell'11%, Aperol è una miscela di radici ed erbe di alta qualità, tra cui genziana, chinino, arancia amara e rabarbaro. Questa combinazione conferisce all'Aperol il suo caratteristico profilo gustativo: complesso, ricco e versatile. È proprio questa versatilità che ha catapultato Aperol tra i liquori più venduti in Italia e sempre più apprezzati all'estero.

Tipicamente gustato come aperitivo, l'Aperol è anche l'ingrediente principale dell'Aperol Spritz, un cocktail che ha acquisito uno status di culto in paesi come la Germania e l'Austria. Il suo colore arancione brillante, i complessi aromi di erbe e le note di vaniglia, insieme a una consistenza rotonda e vellutata con note durature di legno e arancia, lo rendono un'aggiunta unica al mondo dei cocktail.

La nascita di una leggenda italiana

Il viaggio di Aperol inizia alla Fiera Internazionale di Padova nel 1919, creato dai fratelli Barbieri. La ricetta, ancora oggi segreta, divenne rapidamente una delle preferite dagli italiani, in particolare nel Veneto. La crescita del marchio ebbe un notevole impulso negli anni '60 e '70 grazie a campagne pubblicitarie di successo sull'allora nascente televisione italiana.



Il famoso attore italiano Tino Buazzelli fu protagonista di uno spot memorabile, coniando il tormentone "Ah, Aperol" dopo uno schiaffo sulla fronte, un gesto e un'esclamazione che divenne sinonimo di ordinazione della bevanda nei bar italiani.

Nel 1995, l'introduzione di Aperol Soda, una versione a bassa gradazione alcolica, ha ampliato la portata del marchio, che continua a essere popolare in Italia, Svizzera e Austria. L'acquisizione da parte del Gruppo Campari nel 2003 è servita solo a spingere ulteriormente il successo di Aperol, in particolare con il marketing strategico del cocktail Aperol Spritz, che dal 2011 è diventato un punto fermo nell'etichettatura della bevanda.

L'ascesa di Aperol alla ribalta mondiale

L'ascesa dell'Aperol Spritz alla fama mondiale è una storia di cambiamenti culturali e di acume di marketing. Servito in un bicchiere da vino pieno di ghiaccio, l'Aperol Spritz combina soda, spumante e Aperol in proporzioni precise, guarnito con una fetta d'arancia. Le sue origini risalgono agli anni '50, evolvendo dallo Spritz veneziano degli anni '20, che a sua volta si ispirava alla pratica austriaca del XIX secolo di diluire il vino veneziano con il seltz.



Il termine "spritz" deriva dalla parola tedesca "spritzen", che significa "spruzzare", a indicare la natura rinfrescante del drink. L'esplosione di popolarità del cocktail nell'ultimo decennio può essere in parte attribuita alla crisi finanziaria globale del 2008, soprannominata "Grande Recessione". In Italia, la stretta economica ha portato a un aumento della cultura dell'aperitivo, con bar che offrivano snack gratuiti agli avventori che acquistavano bevande, incoraggiando il consumo di bevande a basso contenuto alcolico come l'Aperol.

Il Gruppo Campari ha colto questo momento culturale per promuovere l'Aperol Spritz come la quintessenza dell'aperitivo, mettendone in risalto il colore e il sapore vibrante in bicchieri da vino. Con l'attenuarsi della crisi economica, la popolarità dell'Aperol Spritz non è diminuita, attraversando i confini per diventare l'aperitivo e il cocktail preferito da molti in tutto il mondo.

La Spagna, tra gli altri Paesi, è stata testimone dell'ascesa alla ribalta dell'Aperol Spritz: il cocktail è ora presente in una vasta gamma di bar e ristoranti, a testimonianza della sua versatilità e del suo fascino sia come aperitivo che come drink adatto a qualsiasi occasione.