



Home > Spirit > Rinaldi 1957 distribuisce Rupes, il premiato amaro calabrese

# Rinaldi 1957 distribuisce Rupes, il premiato amaro calabrese

*Vincitore di due medaglie d'oro in due prestigiosi concorsi internazionali, questo amaro, frutto di una ricetta di inizio Ottocento, è anche ottimo per la miscelazione. Vedi la ricetta di Ilaria Bello*

Di **Giuseppe Stabile** - 24 Marzo 2021



*Vincitore di due medaglie d'oro in due prestigiosi concorsi internazionali, questo amaro, frutto di una ricetta di inizio Ottocento, è anche ottimo per la miscelazione. Vedi la ricetta di Ilaria Bello*

Arriva dalla Calabria **Amaro Rupes**, la nuova chicca che arricchisce il portafoglio di amari distribuiti in esclusiva da **Rinaldi 1957**. Un amaro che affonda le sue origini nei **primi anni dell'Ottocento**, quando Vincenzo Errigo, il capostipite della famiglia Errigo proprietaria di Tuttodistribuzione che lo produce, affinò un'antica ricetta tramandatagli dalla madre e

cominciò a produrlo clandestinamente a Roccella Ionica (Reggio Calabria). Ricetta tramandata e custodita segretamente di generazione in generazione dalla famiglia e che prevede l'**utilizzo di 30 erbe officinali e aromatiche, raccolte a mano nell'area della Iocride, tra le quali spiccano l'alloro, il finocchietto selvatico e la liquirizia calabrese.**

Gli ingredienti vengono lavorati con la tradizionale metodologia a freddo, con l'**infusione delle botaniche in una soluzione idroalcolica, per almeno venti giorni, in grandi tini d'acciaio.** Un processo che permette di estrarre le proprietà organolettiche delle erbe i loro principi attivi che stimolano la digestione. Successivamente si procede con la riduzione alcolica dell'infuso, portandola a **28% in vol.**, attraverso l'aggiunta di acqua e zucchero.

Da questo processo l'amaro riceve il suo **colore ambrato, il bouquet dalle note erbacee, dove dominano il finocchietto selvatico e la liquirizia, e il gusto fresco, grazie alle note dell'alloro, persistente e con una buona carica amara dovuta alle erbe e alla bassa presenza di zucchero,** e dal **finale lungo grazie alla liquirizia** che è un esaltatore naturale di gusto.

Proprietà organolettiche apprezzate dai giudici di due delle più prestigiose competition internazionali dedicate agli spirit, il **[World Liqueur Awards](#) e l'American Awards**, che hanno conferito ad *Amaro Rupe* la **madaglia d'oro 2020 nella categoria Amari Digestivi.**

**Ottimo digestivo**, quindi da servire come classico dopopasto, liscio o con ghiaccio, questo amaro può essere anche un **intrigante ingrediente per la miscelazione.** Un esempio, è la *Primavera del Conte*, originale interpretazione del *Negroni* firmata da **Ilaria Bello**, barmanager del Talea di Torvaianica (Roma), dove le note bitter di Amaro Rupes si uniscono a Ramsbury gin, vermouth Oscar 697 Extra Dry e spremuta di pompelmo rosa, per una versione più fresca del grande classico dell'aperitivo italiano.

Una curiosità riguarda il nome di questo amaro. Rupes, deriva dalla rupe nelle vicinanze di Roccella, alla cui ombra Vincenzo, piccolo commerciante del posto, per arrotondare, preparava clandestinamente l'amaro. Ma non fu sua l'idea di battezzare così il liquore. Durante una delle sue missioni segrete, si imbatté infatti in un gruppo di giovani intellettuali della zona, che a pochi passi dalla sua distilleria si riunivano anche loro in segreto: erano dei patrioti precursori dei carbonari ai quali cominciò a vendere il liquore, che questi chiamarono "Rupes".

## La Primavera del Conte di Ilaria Bello

### Ingredienti:

2 cl Amaro Rupes, 3,5 cl Ramsbury Gin, 2,5 cl Oscar 697 Extra Dry, 3 cl spremuta di pompelmo rosa

### Preparazione:

build

### Decorazione:

fetta di pompelmo rosa

### Bicchieri:

tumbler basso

