



Medienmitteilung

In Venedig und Padua liegt der Ursprung des Aperitif-Klassikers Aperol **Auf den Spuren der Spritz-Kultur**

Baar, 18. Mai 2017 – Aperol ist in der Schweiz vom Trend zum Klassiker geworden. Dabei ist das Aperol-Originalrezept in über 100 Jahren Aperitif-Geschichte unverändert geblieben. Wer noch heute die Heimat des Bitters mit der unverkennbaren Orangen-Note besucht, stösst nicht nur auf den Ursprung der Spritzkultur, sondern kann in Venedig und Padua in den traditionellen Bacari gelebte italienische Aperitivo-Kultur erleben: Die Bacari sind ein weiteres italienisches Phänomen auf dem Weg zum globalen Trend.

Auf den Spuren von Aperol begibt sich der Reisende nach Venedig in die elegante Bar des geschichtsträchtigen Hotel Rialto. Im traditionsreichen Haus am Canale Grande treffen sich Touristen aus aller Welt zum Aperitif. Wer aber ein Venedig abseits der Touristenströme erleben möchte, reserviert sich einen Tisch im Restaurant Al Timon: Mit dem Boottaxi gelangt man an die Ecke des Ormesini Kanals, wo Einheimische Aperol Spritz oder Spritz Al Bitter – die Campari-Variante eines Spritzers – zu frischen Köstlichkeiten aus dem Meer und Cichetti wie grillierter Zucchetti mit Pecorino konsumieren. Die Vielfalt der venezianischen Kulinarik lässt sich am besten bei einer so genannten Bacari Tour entdecken. Die „Bacari“ sind Lokale, halb Bar und halb Gasthaus, in denen man etwas mit Freunden konsumiert; einen Aperitif oder ein Glas Wein, einen Spritz und dazu einige Happen zu essen (cicheto). Spricht man heute von „bacaro“ so meinen die Venezianer düstere Lokale mit rustikalem Ambiente und traditioneller Kost und Speise. Die venezianische Bacaro-Tradition scheint auf dem Sprung in die internationale Gastronomie wie die Beispiele des Londoner Spitzenrestaurant Polpo oder des ausgezeichneten Bacaro in New York zeigen.

Aperitif-Geschichte seit 1919

Was viele nicht wissen, die Entstehungsgeschichte von Aperol reicht weit zurück – bis ins Jahr 1919. Damals reisten die Brüder Luigi und Silvio Barbieri von ihrer Heimatstadt Venedig ins benachbarte Padua, um an der Internationalen Messe Padua der Öffentlichkeit ihre neueste Kreation zu präsentieren. Die Brüder waren von ihrer Mischung aus Enzian, Rhabarber, Bitterorangen, Chinarinde und aromatischen Kräutern überzeugt. Den Namen Aperol leitete Silvio Barbieri vom französischen Wort „Apéro“ ab, welches er kurz zuvor auf einer Reise nach Frankreich gelernt hatte. Noch heute wird die „Low Alcohol“-Spirituose (11% Vol.) nach unverändertem Originalrezept in Italien hergestellt.

Um das Phänomen Aperol zu verstehen, lohnt sich ein Blick in die Geschichte der Spritz-Kultur: In Italien gibt es in Venetien, im Friuli, dem Trentino und Südtirol schon lange die Tradition des „Spritzers“. Während der italienischen Unabhängigkeitskriege im 19. Jahrhundert waren deutsche Soldaten in der Region stationiert. Aus ihrer Heimat kannten sie vor allem Bier als Erfrischung, welches im Vergleich zum italienischen Wein weniger Alkoholgehalt aufweist. So wurde der Wein mit Wasser gestreckt. In der Gegend erhält man noch heute beim Bestellen eines „Still Spritz“ einen Wein mit Leitungswasser.



Das ursprünglich aus dem Deutschen stammende Wort „Spritz“ ist Teil des italienischen Sprachgebrauchs geblieben.

Von Venedig nach Padua

Folgt man den Gebrüder Barbieri in die Geburtsstadt des bittersüssen Getränks nach Padua, kann man heute wie damals die gleiche Schiffsreise auf der Brenta unternehmen. Vorbei an prunkvollen Villen aus dem 18. Jahrhundert gelangen die Reisenden nach Padua. In der norditalienischen Stadt, die bereits im vierten Jahrhundert vor Christus gegründet wurde, steht die erste Aperol-Fabrik der Welt, in der die Spirituose seit 1919 produziert wird. In Padua befindet sich auch der ursprünglichste Ort um einen Aperol Spritz zu trinken: die Piazza Delle Erbe. Auf dem historischen Marktplatz bieten die Einheimischen morgens typisches Obst und Gemüse aus dem nahe gelegenen Hügellgebiet Colli Euganei an. Am Nachmittag wird es ruhiger und in den engen Gassen südlich der Piazza beginnt das Leben in den unzähligen Bars und Restaurants.

Bildmaterial zu Aperol und der venezianischen Bacaro-Kultur finden Sie unter folgendem Link: <http://share.jvm.ch/7MKa4>

Original Aperol Spritz

½ Weinglas mit Eis
3 Teile Cinzano Prosecco (6 cl)
2 Teile Aperol (4 cl)
1 Spritzer Mineralwasser
½ Orangenscheibe



Medienstelle Aperol Schweiz:

Jung von Matt/Public Relations
Tel: +41 44 254 66 41
E-Mail: aperol.media@jvm.ch

Über Aperol

Aperol wurde 1919 von den Gebrüder Barbieri auf der Internationalen Messe von Padua zum ersten Mal vorgestellt und hat sich in Italien seitdem zu einem der beliebtesten Liköre entwickelt. Der Aperitif mit dem relativ geringen Alkoholgehalt von 11 Prozent (15 Prozent in Frankreich und Deutschland) erhält seinen vollen, komplexen Geschmack aus der raffinierten Mischung hochqualitativer Kräuter und Wurzeln. Das streng geheime und bis zum heutigen Tage unveränderte Originalrezept macht Aperol zu einem temperamentvollen Drink, der, als Aperitif oder abends auf der Piazza, die italienische Lebensweise verkörpert. Aperol vereint Ausgelassenheit, köstlich italienische Aromen und internationalen Charme auf einzigartige Weise und lässt sich am besten mit Freunden geniessen. Als Mixgetränk mit Prosecco und einem Spritzer Soda wird aus dem Likör der perfekte Aperol Spritz, ein unwiderstehlicher Drink, der Italien im Sturm erobert hat und mittlerweile auf dem besten Weg ist, nicht nur in den Nachbarländern, sondern in ganz Europa zum Kultgetränk zu werden. www.aperol.ch

Über die Gruppo Campari

Davide Campari-Milano S.p.A., zusammen mit seinen Tochtergesellschaften („Gruppo Campari“), zählt weltweit zu den bedeutendsten Unternehmen im Spirituosensektor, vertreten in über 190 Märkten mit einer führenden Position in Europa sowie Nord- und Südamerika. Die Gruppo wurde 1860 gegründet und ist heute weltweit der 6. grösste Player in der Premium Spirituosen-Industrie. Das Portfolio der Gruppo setzt sich aus über 50 Marken aus den Segmenten Spirituosen sowie Weine und alkoholfreien Getränken zusammen. Darunter namhafte internationale Marken wie Aperol, Appleton, Campari, Cinzano, SKYY Vodka und Wild Turkey. Campari mit Hauptsitz in Sesto San Giovanni, Italien beschäftigt über 4.000 Mitarbeiter. Die Aktien des Mutterunternehmens Davide Campari-Milano S.p.A. sind seit 2001 an der Mailänder Börse notiert. Weitere Informationen unter <http://www.campari-schweiz.ch/de>