Aperol Aperitivo

- Italië

Toen Luigi en Silvio Barbieri in 1912 de likeurzaak van hun vader Giuseppe overnamen in Padova, had niemand bedacht dat het bedrijf ooit uit zou groeien tot een wereldwijd succes. De broers hadden echter veel meer ambitie dan hun vader. Ze wilden een bijzonder drankje maken en sloegen aan het experimenteren.

Na zeven jaar proeven, bijschaven, nog meer proeven en nog eens bijschaven lanceerden Luigi en Silvio tijdens een internationale drankenbeurs in Padova een nieuw aperitief: Aperol, waarbij de naam was bedoeld als knipoog naar het Franse apéro. (aperitief)

De broers bleken met dit oranje drankje goud in de handen te hebben. Dat wisten ze maar al te goed; ze hielden het precieze recept - een mix van citrusvruchten, wortelextracten en kruiden - dan ook altijd geheim.

Van Aperol naar Aperol Spritz

Na de Tweede Wereldoorlog wordt Aperol het belangrijkste ingrediënt van een immens populair drankje: Aperol Spritz. De toevoeging Spritz is overigens niet afkomstig van de Italianen, maar van de Habsburgers. Tijdens de bezetting van de huidige regio Veneto door Oostenrijk, vonden de noorderlingen de Italiaanse wijn namelijk veel te sterk om zo te drinken.

Ze vroegen de obers de wijn aan te lengen met sodawater. Ze deden letterlijk water bij de wijn. Al hadden de soldaten het niet over 'aanlengen' maar over 'injecteren', 'spritzen' dus.

Zo ontstond Spritz, aangelengde wijn. En in het

geval van een Aperol Spritz wat Aperol met de toevoeging van water. Alleen zouden de Italianen hun volksaard geen eer aandoen als ze niet ook wat lekkers zouden toevoegen, in de vorm van prosecco.



Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl