

# Averna Amaro



Italien  
Alkoholhalt 29 %  
Art nr 86146  
Volym: 70 cl / 12 fl kartong  
Skruvkapsyl

**TYP:** Bitter

**FÄRG:** Mörkt brungrön

**DOFT:** Stor, generös och typisk doft av citrus, myrten, enbär, salvia, och malört.

**SMAK:** Söt, bitter och koncentrerad smak av kryddor.

## Om Averna

Det brukar sägas att Averna Amaro är ett koncentrat av den sicilianska själen. Där finns det soldränkta landet, den vulkaniska hettan, historien, kulturen och smaken av månghundraåriga traditioner. Averna är en framgångssaga som tog sin början i ett avlägset klosterliv, som via husbehovstillverkning för hemmabruk hos familjen Averna, växte till ett litet genuint hantverksföretag som vann ryktbarhet vid hov och lyxhotell och blev en modern industri och ett varumärke som älskas i länder över hela världen. När Francesca Averna gick ur tiden 1921 tog hans fru Anna Maria över verksamheten. Hon skulle bli en ikon för sin tid för kvinnligt entreprenörskap och kvinnligt företagande. Under hennes och de fyra sönerns ledning växte Averna Amaro i popularitet och etablerades bland annat på den stora amerikanska marknaden. Sedan 2014 ägs av Averna Amaro av den stora dryckeskoncernen Gruppo Campari.

Averna Amaro har en mycket sammansatt doft. Först välkomnar de klassiska citrustonerna men under dem kommer lager på lager med myrten, enbär, rosmarin, russin och salvia. Smaken domineras av apelsin men där finns hela den karga sicilianska landsbygdens alla solvarma örter i en enda lång smaksymfoni som tonar ut i en lätt bitter balanserad sammetsmjuk citronlakrits.

I hjärtat av soldränkta Sicilien levde för 150 år sedan Salvatore Averna, en tämligen förmögen köpman som engagerade sig i utvecklingen av sin hembygd. Vid den lilla staden Caltanissetta, låg ett benediktinkloster. Salvatore Averna handlade med textilier och såg till att munkarna fick de tyger de behövde till kläder och annat. Han skänkte också pengar till klostret. Som tack för hjälpen gav en av benediktinerna, Broder Girolamo, honom ett recept på ett elixir man tillverkat i klostret längre än någon mindes. Året var 1868, det var svåra tider på Sicilien, men en världsstjärna hade tänts.

Salvatore Averna påbörjade omedelbart tillverkning i mycket liten skala enligt munkarnas gamla recept vid familjens sommarbostad i Xiboli. Signore Averna visste, om någon, vilka undergörande egenskaper denna gamla klosterlikör hade. Den botade tungsinne, lindrade magbesvär och gjorde så att man kom närmare gud i sin bön – en icke obetydlig egenskap i tidens mycket fromma och varmt religiösa sicilianska samhälle.

När Salvatore Averna gick ur tiden tog hans son Francesco över verksamheten och påbörjade ett triumftåg över Italien och världen som på några år skulle rendera Averna Amaro mängder med medaljer och utmärkelser samt hederstiteln kunglig hovleverantör.

Med sin söta karamelliga smak är Averna Amaro är en mycket populär bitter och brukar sägas vara en ögonöppnare och en inkörsport för dem som i vanliga fall brukar välja bort bitter. Det är en avec som i Italien anses vara välgörande för matsmältningen. I Italien serveras den ofta i ett så kallat Womb-glas som påminner om en cognackupa. Det förekommer också att man serverar Averna tillsammans med färska örter som rosmarin och timjan. Averna Amaro är även användbar i drinkar när man vill tillföra en bitter citruston.