



I COCKTAIL

RUPES TONIC

1/3 Rupes
2/3 Acqua tonica
Lime



RUPES AMERICANO

1/4 Rupes
1/4 Vermouth Rosso
1/4 Bitter Rosso
1/4 Soda



RUPES SPRITZ

1/4 Rupes
2/4 Prosecco
1/4 Soda



L'amaro digestivo italiano
dal sapore intenso e raffinato,
ottenuto dall'infusione
di erbe e radici aromatiche.

Medaglia Oro
America Awards 2020



Medaglia Oro
World Liqueur Awards 2020



PROVALO GHIACCIATO



PIACERE
QUOTIDIANO

La Leggenda

Erano i primi decenni del Diciannovesimo Secolo. La carestia si mostrava con il suo vero volto attraverso la fame. Braccianti e artigiani erano alle strette, vessati dai signorotti delle terre e dalle tasse.



Fonte: Edward Lear

Il giovane Vincenzo viveva a Roccella, ai piedi della rupe. Commerciava beni di prima necessità caricando sulle spalle la sua merce per rifornire i paesi limitrofi. Sottobanco, solo agli amici più fidati, vendeva uno stomatico di infusi d'erbe in distillato, estratto personalmente durante la notte ai piedi della rupe in cui viveva, per non destare sospetti ad occhi indiscreti. Degli ingredienti e della modalità di realizzazione custodiva gelosamente la ricetta tramandatagli dalla cara madre.

Fu in una di quelle notti mentre intento a distillare che conobbe Pietro, un giovane avvocato di Roccella di distinta e buona famiglia che si incontrava per discutere, insieme ad altri amici della riviera, all'ombra della notte, a due passi dalla piccola distilleria abusiva. Vincenzo, diffidente inizialmente, accettò di far provare il suo infuso che continuò a portare di notte per alcuni anni. Non osò mai chiedere di cosa si dialogasse in quegli incontri segreti, neppure quando la confidenza fu maggiore. Aveva intuito, però, che i giovani erano poeti, sognatori, portatori e testimoni di una morale tollerante e rispettosa nei confronti di tutti gli uomini e della loro dignità. Qualche volta, dopo aver lasciato l'infuso d'erbe da degustare, sentì in lontananza Pietro chiamare il liquore "Rupes", alzando i calici all'esclamazione "Evviva la Liberà"; "Evviva la Patria". Non capì mai perché Pietro e i suoi amici da lì a poco pagarono quegli incontri con la vita, giustiziati pubblicamente. Custodì gelosamente il segreto di averli incontrati e, per paura, non produsse più il Rupes tanto caro a quei giovani.

Passarono molti anni e Vincenzo, poco prima di lasciare la vita terrena, alla fine del XIX secolo, fece in tempo a strappare un'ultima promessa al figlio, non prima di avergli raccontato di quei giovani e del loro sogno di Libertà: "La ricetta di Rupes dovrà essere tramandata ma il racconto di quegli incontri dovrà rimanere un segreto almeno per un secolo": quasi aleggiasse ancora la paura di quel Regno despota e prepotente, ormai retaggio del passato. La promessa fu mantenuta. Quella ricetta fu custodita gelosamente e tramandata da padre in figlio per quattro generazioni.

Oggi, grazie alla passione per il commercio di Vincenzo, esiste nella Locride un'importata realtà imprenditoriale.

Rupes fonde le sue radici con la grande storia italiana che ebbe inizio da un piccolo paese delle Calabrie, dall'incontro tra un semplice commerciante con alcuni giovani dagli alti ideali. Per celebrare la memoria dell'antenato che quasi due secoli fa avviò l'attività di famiglia, si è deciso di ridare vita al "Rupes", affidando la ricetta ad un'affermata distilleria italiana che da 75 anni si distingue nel settore e utilizza erbe officinali calabresi di alta qualità. Oggi Rupes racconta dell'incontro di Pietro con Vincenzo in una notte di quasi due secoli fa; ci piace pensare che tra quei brindisi si formò l'ideale d'Unità tanto cara ai precursori dei moti che da lì a poco resero l'Italia Libera. Oggi Rupes ci parla di semplicità, raffinatezza, fermezza ed allo stesso tempo di grandi gesta. Oggi, l'Amaro Rupes regala al palato un piacere quotidiano, dal sapore tutto italiano.

Le Caratteristiche

L'amaro Rupes viene prodotto attraverso la metodologia a freddo di vecchia tradizione che prevede l'infusione di una soluzione idroalcolica in grandi tini d'acciaio, per almeno venti giorni, con erbe officinali di alta qualità e successiva riduzione della gradazione alcolica a 28% Vol mediante l'aggiunta di acqua e zucchero. La macerazione consente di estrarre pienamente le proprietà delle erbe, tra cui spiccano alloro, finocchietto e liquirizia calabrese, conferendo al distillato freschezza, persistenza di gusto, carattere e gradevolezza al palato. Tale processo consente, inoltre, di estrarre i principi attivi amari che stimolano la digestione e favoriscono le funzioni intestinali (come evidenziato da diversi studi scientifici). La scelta accurata delle erbe è stata affidata ad una distilleria che, da quasi un secolo, affina l'arte della lavorazione e miscelazione di erbe e radici. Rupes è un amaro da meditazione, dal colore marrone ambrato e dal sapore unico, inconfondibile ed equilibrato; il profumo è intenso con spiccate note erbacee. Gustalo a temperatura ambiente o ghiacciato (-20°C), seduto a tavola al termine di una gustosa cena consumata in piacevole compagnia, o magari in poltrona in qualunque momento della giornata, lasciando vagare occhi e pensieri attraverso immagini delicate. Trattienilo per qualche secondo in bocca per poter percepire le differenti sensazioni gustative e valorizzare l'esperienza di ogni singolo amabile sorso.

Gli Ingredienti

Acqua, alcole, zucchero, infuso di erbe e radici (foglie di alloro, finocchietto selvatico e liquirizia calabrese), aromi naturali, colorante: caramello.

COD. ACCISA IT00TNA00031W



I nostri consigli



" Ottimo come aperitivo e dopo pasto è gradito come bibita allungata con selz e ghiaccio "

" Particolarmente apprezzato con frutta secca o di stagione "



" Ottimo affogato al gelato, semplice da preparare e perfetto in ogni stagione "

Seguici su



Instagram

www.amarorupes.com