

Amaro Rupes, World Liqueur Awards 2020, si affida a Rinaldi per la distribuzione Nazionale

02/03/2021 - 641 LETTURE



Il nuovo modo di bere (amaro) Calabrese sta spopolando in tutta Italia e i segnali sono partiti quest'estate nella terra di origine: infatti la Calabria ha registrato un aumento di richieste proprio per quell'amaro apparso nella cronaca locale e nazionale per aver vinto il premio come miglior amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020.

Questa la presentazione arrivata a **Rinaldi 1957** da parte del **responsabile marketing di Amaro Rupes, Anselmo Scaramuzzino**. La società bolognese, scelta da Rupes per la qualità e la capacità distributiva, ha risposto e si è informata attraverso Gabriele Rondani". Al sentire i numeri sviluppati da Amaro Rupes in Calabria solo ad agosto, il PR & Marketing Director di Rinaldi 1957 rimaneva senza parole: avrebbe fissato presto anche un incontro, ma la prudenza da ambo le parti ha fatto svolgere il dialogo successivo solo virtualmente, tranne l'assaggio di prodotto, che è avvenuto con l'invio di bottiglie ed è stato determinante anche questa volta. L'idea, infatti, che un amaro così interessante potesse entrare nel portafoglio di Rinaldi, è stata confermata dal suo bouquet di liquirizia calabrese, finocchietto selvatico e foglie di alloro che non sono presenti negli altri amari, sviluppati in distribuzione dalla rete guidata dal Direttore Commerciale, Marcello de Vito Piscicelli. Amaro Formidabile, Jannamico, Amaro Bruno (Pilzer) e VENTI hanno infatti peculiarità del tutto differenti da Rupes, il nuovo Amaro Calabrese.

Amaro Rupes Il nome deriva dalla rupe nelle vicinanze di Roccella, dove l'avo del proprietario di oggi preparava l'amaro clandestinamente a fine '800.

L'amaro Rupes viene realizzato con trenta erbe officinali e aromatiche del luogo raccolte a mano, tra cui spiccano il **finocchietto selvatico**, le **radici di liquirizia calabrese** e l'**alloro**.

La metodologia a freddo prevede l'infusione di queste componenti botaniche in una soluzione idroalcolica, per almeno venti giorni, in grandi tini d'acciaio e la successiva riduzione della gradazione alcolica, mediante l'aggiunta di acqua e zucchero.



Rupes è il piacere quotidiano da gustare in relax dopo i pasti o per serate da meditazione. L'amaro può essere mixato con acqua frizzante o ghiaccio. Soprattutto, a contraddistinguere in positivo questo amaro – oltre alla storia – c'è il forte legame con il **territorio**: *“È da sempre questo ciò che la famiglia Errigo ricerca per rendere unico il prodotto. La riconoscenza a questa terra. E, attraverso l'amaro Rupes, si è anche creato una sorta di indotto economico e occupazionale importante per tutta la zona”*.

La storia e la ricetta dell'amaro Rupes sono tramandate di generazione in generazione: *“Abbiamo ricevuto tantissime mail di persone affascinate dalla storia – rivela il responsabile marketing dell'azienda **Anselmo Scaramuzzino** – La nascita*

dell'amaro, infatti, combacia col periodo dell'unità d'Italia, coi moti carbonari. Un commerciante cercava di sbarcare il lunario abusivamente fino a che è riuscito a tramandare la ricetta che è arrivata ai giorni nostri". E anche con grandi successi, visto che lo scorso anno l'amaro ha vinto ben due premi: l'**American Awards 2020** e il **World Liqueur Awards 2020**.

Per chi non conoscesse la storia, eccola integralmente.

"Tutto ebbe infatti inizio intorno alla prima metà dell'800, ai piedi della famosa rupe di Roccella Ionica, anticamente nota come Anphisia. In questo luogo isolato, un giovane di nome Vincenzo, capostipite della famiglia Errigo, di notte distilla le erbe officinali che raccoglie ai piedi della parete rocciosa e, di nascosto, vende gli infusi agli amici più fidati. Gli ingredienti utilizzati e la modalità con cui realizza il suo liquore sono racchiusi in una ricetta segreta, tramandatagli dalla cara madre.

Una notte, mentre è intento a distillare, conosce Pietro, giovane avvocato del luogo, che, a pochi passi dalla sua distilleria abusiva, si riunisce con altri amici per discutere nell'oscurità della notte. Sono un gruppo di intellettuali patrioti, precursori dei moti Carbonari. Vincenzo, che all'inizio è diffidente, accetta di far provare il suo infuso ai giovani, senza mai chiedere di cosa parlino durante quegli incontri. Qualche volta, sente in lontananza Pietro chiamare il liquore "Rupes", mentre insieme ai suoi amici alza il calice esclamando "Evviva la liberà", "Evviva la Patria".

Da lì a poco, Pietro e i suoi amici vengono giustiziati pubblicamente, ma Vincenzo non sa dare una spiegazione a quelle morti. Custodisce gelosamente il segreto di quegli incontri notturni e, per paura, smette di produrre il Rupes. Il tempo passa e, prima di morire, alla fine del XIX secolo, strappa una promessa al figlio, dopo avergli raccontato di quei giovani e del loro sogno di libertà. La ricetta dell'amaro dovrà essere tramandata, ma il racconto di quelle riunioni dovrà rimanere un segreto almeno per un secolo. La promessa viene mantenuta e la ricetta viene custodita gelosamente e tramandata da padre in figlio per quattro generazioni".

Distribuito da RINALDI 1957

Rinaldi oggi ha superato i 61 anni di storia e rappresenta una società di sviluppo di Brand e di distribuzione specializzata nel canale On Trade, a cui si affidano oltre novemila clienti che ricercano qualità e servizio d'eccellenza. Giuseppe Tamburi, Marcello de Vito Piscicelli, Valerio Alzani, Gabriele Rondani sono alla guida della società che, oltre a un ricco portafoglio di distillati e liquori, vanta un ingente portafoglio vini pari al 40% del fatturato.

Tra gli spirits che meglio rappresentano Rinaldi 1957, non mancano autentici leader internazionali d'immagine, quali i rum Don Papa, Centenario; il Brandy spagnolo di lusso Cardenal Mendoza, Porto Taylor's, Cognac Hine, Armagnac Janneau, Calvados

Boulard, Whisky Teeling, Glenfarclas, Douglas Laing, Batida de coco Mangaroca. Negli ultimi anni a fianco delle pluripremiate grappe Nannoni e Pilzer, si sono aggiunti il gin Ginepraio, Amaro Formidabile, il Vermouth OSCAR.697 che compongono il “Negroni Formidabile”, un intramontabile cocktail rivisitato da Rinaldi. Kamiki, Kura e Kirin Fuji Sonroku, Vodka Imperial Gold (la più venduta in Russia nel segmento premium), Tequila Viviana e Los Tres Tonos, mezcal Tier.

Dal 1999 l’azienda Rinaldi commercializza direttamente un qualificatissimo assortimento di vini italiani e stranieri, di medio-alto profilo ma anche di grande bevibilità, capaci di rappresentare il loro territorio, tra cui lo Champagne Jacquart, gli Spumanti Franciacorta La Montina e il Prosecco Valdobbiadene e DOC “Serre di Pederiva” e un ricco portafoglio di prodotti italiani d’eccellenza, tra cui si possono trovare i vini dell’azienda H.Lun, la più antica cantina privata dell’Alto Adige, i vini del cuore del Chianti di Castello Vicchiomaggio, il Verdicchio di Matelica della cantina Belisario, o il Barolo Monvigliero della cantina di Pietro Rinaldi. Questi sono solo alcuni dei preziosi prodotti distribuiti in Italia da questa importante realtà e se ne possono trovare molti altri consultando la parte dedicata del sito web dell’azienda: Concilio, Branko, Valpantena, Gaggioli, Villa di Corlo, Celli, Le Lupinaie, Poggio Rubino, Casa di Terra, Contesa, Marianna, Poderi Parpinello e le birre artigianali Apec.