

San Simone

Amaro

Typ	Amari
Herkunft / Region	Italien
Produzent / Abfüller	Amaro San Simone
Alkoholgehalt	26 %
Grösse	70cl
Artikelnummer	A05-it-02201

Bemerkungen

Amaro San Simone, heute vom gleichnamigen Unternehmen hergestellt, verdankt seinen Namen einer Mönchsbruderschaft, die im 16. Jahrhundert im Turiner Stadtteil Dora Grossa (heute Via Garibaldi) existierte. Gelehrte der Naturwissenschaften und Astronomie galten damals als Experten für die Heilwirkungen von Pflanzen, Früchten und Wurzeln. Der alte Depurativo San Simone, der Vorfahre des heutigen Amaros, wurde hier bis in die 1940er-Jahre von der Antica Officina Farmaceutica San Simone nach einer Rezeptur aus dem Jahr 1583 produziert und, wie das damals üblich war, in Apotheken in Turin und Piemont zur Behandlung saisonaler Beschwerden verkauft. Anfang der 1950er-Jahre wurde das Originalrezept in den Archiven der Antica Officina Farmaceutica San Simone wiederentdeckt. Um den Geschmack der Kunden besser zu treffen, entwickelte man eine bekömmlichere Variante des Elixiers. Um 1960 entstand nach jahrelanger Verfeinerung die heutige Rezeptur für Amaro San Simone – in derselben Fabrik, in der der Amaro noch heute hergestellt wird. San Simone wird aus 39 Kräutern und Wurzeln, grösstenteils aus der Umgebung, hergestellt.

Degustationsnotizen

San Simone trinkt man am besten bei Zimmertemperatur oder ganz im Sinne des Turiner Rituals - mit Eis. Ein ausgewogener, eher kräuterbetonter Amaro.