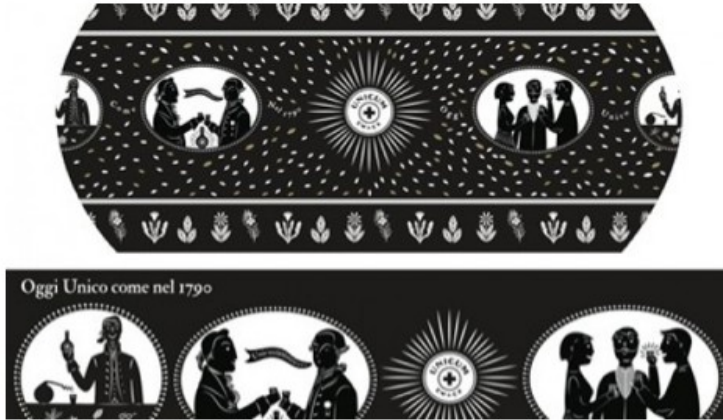


L'amaro Unicum lancia il "Carattere Unicum Tour"

FPU Barman Academy News



L'amaro Unicum punta sui giovani street artist italiani per creare la nuova veste grafica della special edition 2015 e lancia "Carattere Unicum Tour", un viaggio nelle principali città italiane alla ricerca dei migliori disegnatori e street artist del paese. Lo storico distillato ungherese alle erbe e spezie creato nel 1790 dal medico di corte dell'imperatore asburgico Giuseppe II, il dottor József Zwack e ancora oggi prodotto dai suoi diretti discendenti, si prepara a toccare in quattro serate tra febbraio e marzo le città di Milano, Napoli, Roma e Firenze per la possibilità ai giovani talenti di esibirsi e proporre al grande pubblico le loro personali interpretazioni dell'iconografia dell'amaro.

La storia di Unicum inizia nel 1790 quando il dottor József Zwack, medico di corte di Giuseppe II Imperatore d'Asburgo e Re d'Ungheria, mette a punto la formula di un amaro composto da erbe e spezie. "Das ist ein Unicum!" "E' unico" esclamò il sovrano sorpreso e soddisfatto dal primo assaggio, battezzando così il nuovo distillato con il nome che lo identifica ancora oggi.

Un nome, quello di Unicum, che racchiude già in sé l'essenza del prodotto: un distillato che non teme eguali o imitazioni grazie alla cura e alla tenacia degli Zwack, che nei secoli hanno saputo tenere segreta la ricetta tramandandola ai soli membri della famiglia, gli stessi ai quali questo amaro deve la propria fortuna e prosperità, viste le traversie storiche che ne hanno messo a repentaglio più volte la produzione: la distilleria fu bombardata durante la II Guerra Mondiale e poi nazionalizzata, costringendo János Zwack a fuggire negli Stati Uniti nel 1948, portando con sé la ricetta per proteggerla da contraffazioni e imitazioni. Tenuta al sicuro fino al 1972, anno in cui il figlio Peter la portò in Italia, la produzione di Unicum riprese in Toscana, dove rimase fino al 1989 quando tornò definitivamente nella natia Ungheria riconfermandosi uno tra gli amari più apprezzati e longevi al mondo.

Distribuito oggi in oltre 30 paesi nel mondo, Unicum rappresenta l'eccellenza nel settore bitter grazie alla sua tradizione secolare e a un processo produttivo accuratamente controllato dalla famiglia Zwack e fedele a quanto codificato dal medico di corte asburgico. La ricetta è composta da oltre 40 ingredienti naturali tra erbe, radici e spezie provenienti da tutto il mondo, delle quali neanche gli addetti alla produzione conoscono l'identità e che riconoscono solo tramite codici e percentuali di miscelazione. La maggioranza dei componenti è estratta per distillazione, direttamente dalle erbe naturali i grandi alambicchi, per essere successivamente miscelata con le essenze ottenute dalla macerazione in alcol per 30 giorni. Questo processo fornisce a Unicum il proprio aroma distintivo e il caratteristico bouquet. La miscela ottenuta dall'unione delle sostanze distillate e delle essenze è conservata in botti di legno di rovere per oltre sei mesi. Qui l'amaro giunge a reale maturazione, acquista corpo e sostanza e si arricchisce di tannini che ne rafforzano la distintiva intensità e l'armonia del gusto.

Recentemente è stato introdotto sul mercato Unicum barricato Prugna, punto di svolta nella storia secolare del marchio. Un nuovo modo di gustare l'originale liquore ungherese pensato per coloro che preferiscono sapori meno amari, ma altrettanto persistenti e distintivi. Unicum barricato Prugna ha infatti una gradazione alcolica inferiore (35% rispetto al 40% dell'originale) e un gusto più morbido e vellutato. Questo perché al tradizionale processo di lavorazione di Unicum viene aggiunto un nuovo elemento: un letto di prugne essiccate sul quale il liquido riposa durante l'invecchiamento in botti di quercia.

Date: February 2015
Title: flairplusultra.com