

L'AMARO DEI BRIGANTI E DEGLI SPEZIALI

La parola Blockhaus evoca soprattutto una storia di briganti. Per combatterli, subito dopo l'Unità d'Italia l'esercito piemontese costruì un "blockhaus" su una delle vette della Maiella: così allora venivano chiamati, con un termine evidentemente asburgico, i fortini di roccia. La costruzione fu ultimata nel 1863, a poca distanza dal luogo in cui i briganti della Maiella avevano inciso sulla roccia la "tavola" nella quale testimoniavano la loro resistenza all'oppressore piemontese.

Oggi Blockhaus è diventato il nome di una delle cime della montagna sacra d'Abruzzo, la Maiella, sulle cui vaste pendici regna una flora di una varietà e di una ricchezza incomparabili in Italia: un vero tesoro d'erbe sul quale hanno regnato per secoli gli "speciali", depositari di una tradizione e di una sapienza erboristiche antiche e segrete.

È a questa tradizione che la famiglia Spinelli di Atesa si è ispirata per produrre un amaro unico ed inconfondibile, nel quale sono distillati l'amore e il rispetto della gente abruzzese per la natura, per le tradizioni popolari e per la propria terra.

COMPOSIZIONE

Questo amaro armonico e corroborante racchiude i principi attivi di diverse erbe, fiori, frutti e radici tipici della tradizione erboristica abruzzese. Le principali botaniche utilizzate sono l'issopo, l'anice, la genziana, la satureia montana e la menta.

LA LAVORAZIONE

Le tinture, in parte ottenute dalla macerazione delle botaniche in finissimo alcol, in parte mediante distillazione, vengono sapientemente miscelate per ottenere un concentrato di assoluta genuinità e naturalezza. I sistemi di lavorazione del tutto tradizionali non contemplano tecniche moderne, al fine di mantenere inalterate le caratteristiche delle essenze utilizzate.

GRADAZIONE

24% vol

NOTE GUSTATIVE

Al naso è aromatico, deciso ma non violento. Al palato è suadente ma complesso, con una sorprendente nota balsamica. Finale amaro e molto pulito.

COME SERVIRE

Va servito liscio, preferibilmente freddo. Si presta perfettamente alla miscelazione, come base per la rivisitazione di celebri cocktail o per la creazione di nuovi, secondo la sensibilità del mixologist.

