

Campari

TYP: Bitter

FÄRG: Klart röd

DOFT: Stor, generös och typisk doft av apelsin, malört och kryddor.

SMAK: Söt, bitter och frisk smak av malört, citronskal och körsbär.

TIPS: Utmärkt ingrediens i många drinkar. T ex:

Opris

2 delar SKYY Vodka

1 del Campari

1 del Peachtree

6 delar Apelsinjuice

Skaka med is och sila upp i vinglas. Dekorera med en apelsinskiva.

Om Campari

Gaspere Campari föddes 1828 i den lilla staden Castelnovo i Lombardiet. Redan vid 14 års ålder började han arbeta som bartender och drinkblandare vid Bass Bar i Turin, som redan då var aperitifens huvudstad. Inte ens 20 år fyllda började den unge Gaspere sälja sina blandningar i Italien. Vid den här tiden började franska och italienska företag kopiera varandras framgångsrika produkter och vikten av att hemlighålla det komplexa Camparireceptet blev allt mer uppenbar.

1862 gifte Gaspere Campari om sig och flyttade till Milano. Där drev han ett café på torget vid Domen, den berömda medeltidskatedralen, och snart öppnade han också Café Campari i närheten. Då hade han redan grundat familjens företag Gruppo Campari. Sonen David Campari arbetade i 33 år på faderns café. Davide Campari var ett marknadsföringsgeni. Han såg till så att varumärket Campari Bitter fick stor spridning via barer, annonser, reklamskyltar och han anlätade landets främsta konstnärer och designers för uppdragen.



Italien

Alkoholhalt 21 %

Art nr 714

Volym: 70 cl / 12 fl kartong

Skruvkapsyl

Inget annat varumärke är så förknippat med det pulserande italienska bar- och citylivet som Campari. Den bitterljuva rubinröda aperitifen älskas numera i över 190 länder där den skänker stil, klass och elegans till drinkar, aperitifer och konsumenter. Bakom den närmast exempellösa framgången finns en av världens mest välbevarade hemligheter – det mytomspunna receptet.

I mer än 150 år har Campari kännetecknats av sin helt unika smak. Bitter Uso Olanda som Campari kallades från början är ett resultat av den unge Gaspere Camparis experiment när han som medhjälpare på ett café i Turin försökte utveckla nya drycker med nya smaker. Receptet har inte förändrats någon gång sedan dess och det är bara ett fåtal personer som känner till de exakta komponenterna. Campari tillverkas genom att örter, aromatiska växter och frukter får macerera i en blandning av alkohol och vatten. Alkohol och vatten är förövrigt de enda två kända ingredienserna. Vissa säger att det finns 20 till, andra 60 och några menar att det kan finnas upp till 80 olika komponenter i aperitifen.

Ingen vet förutom de få som har fått studera Gaspere Camparis 150 år gamla recept. Många har försökt imitera det unika receptet men "Huset Campari" har alltid snabbt och framgångsrikt lyckats skydda både den rubinröda färgen och den unika smaken i rättsliga processer. Att Campari så bestämt och uthålligt slagit ner på copycats har inneburit att framgången, respekten och uppskattningen för den säregna aperitifen ständigt har ökat världen över. Designen

Campari är en nutida designklassiker, men sin djupröda färg, sin unika arom och smak har Campari alltid varit en symbol för passion; förförisk, sensuell och gränsöverskridande. Dessa egenskaper har lagt grunden till det rykte och den profilering som Campari har över hela världen.

Campari har alltid förknippats med mode och betraktas idag som en internationell stilikon, både banbrytande och i takt med tidens trender, i såväl designspråk som profilering. Campari är en premiumdrink som tack vare sin alldeles unika smak och färg förmedlar passion och intensitet. Genom åren har flaskan och designen, som alla andra klassiska premiumvarumärken, genomgått flera förändringar, men det genuina ursprunget och identiteten har alltid funnits kvar. Flaskan har i alla tider appellerat till aktiva, unga vuxna och medelålders personer som lever ett modernt bar- och cityliv. Som designikon anses Campari vara ett sällsynt lyckat exempel där flaskan ständigt återspeglat innehållet trots att förpackningsdesignen förändrats och moderniserats genom åren.